



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO  
HISTÓRIA SOCIAL DA CULTURA REGIONAL  
MESTRADO**

**MAIS QUE UMA OFERENDA**  
**Representações e resistências afro na cozinha brasileira**  
**(Recife 1926 – 1945)**

**BRUNO CELSO VILELA CORREIA**  
**RECIFE/2009**

**BRUNO CELSO VILELA CORREIA**

**MAIS QUE UMA OFERENDA**

**Representações e resistências afro na cozinha brasileira  
(Recife 1926 – 1945)**

DISSERTAÇÃO apresentada pelo  
aluno Bruno Celso Vilela Correia ao  
Programa de Pós-Graduação em  
História Social da Cultura Regional  
da UFRPE, para obtenção do grau  
de mestre, sob a orientação da  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Suely Cristina  
Albuquerque de Luna.

**RECIFE/2009**

Ficha catalográfica

C824m    Correia, Bruno Celso Vilela  
          Mais que uma oferenda: representações e resistências  
          afro na cozinha brasileira (Recife, 1926-1945) / Bruno Celso  
          Vilela Correia. – 2009.  
          141 f. : il.

          Orientador: Suely Cristina Albuquerque de Luna  
          Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura  
          Regional) - Universidade Federal Rural de Pernambuco.  
          Departamento de Letras e Ciências Humanas, Recife, 2009.  
          Inclui referências e anexo.

CDD 306

1. Cozinha afro-brasileira
  2. Representação
  3. Resistência
  4. Identidade
  5. Patrimônio
- I. Luna, Suely Cristina Albuquerque de
  - II. Título

RECIFE/2009

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA SOCIAL DA CULTURA  
REGIONAL

TÍTULO DA DISSERTAÇÃO


**MAIS QUE UMA OFERENDA**  
REPRESENTAÇÕES E RESISTÊNCIAS AFRO NA COZINHA BRASILEIRA  
(RECIFE 1926 – 1945)

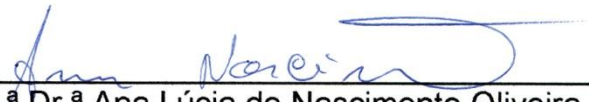
DISSERTAÇÃO DE MESTRADO ELABORADA POR

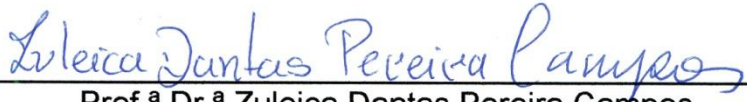
BRUNO CELSO VILELA CORREIA

APROVADA EM 20/11/2009

BANCA EXAMINADORA

  
\_\_\_\_\_  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Suely Cristina Albuquerque de Luna  
Orientadora – Programa Pós-Graduação em História – UFRPE

  
\_\_\_\_\_  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ana Lúcia do Nascimento Oliveira  
Programa Pós-Graduação em História – UFRPE

  
\_\_\_\_\_  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Zuleica Dantas Pereira Campos  
Programa Pós-Graduação em Ciências da Religião – UNICAP



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA  
MESTRADO EM HISTÓRIA SOCIAL DA CULTURA REGIONAL

## ATA DA DEFESA DA DISSERTAÇÃO DO ALUNO BRUNO CELSO VILELA CORREIA

Às 10h do dia 20 (vinte) de novembro de 2009 (dois mil e nove), no Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em História Social da Cultura Regional da Universidade Federal Rural de Pernambuco, a Comissão Examinadora da Dissertação para obtenção do grau de Mestre apresentada pelo aluno **Bruno Celso Vilela Correia**, intitulada “**Mais que uma oferenda: representações e resistências afro na cozinha brasileira. (Recife 1926 – 1945)**”, em ato público, após arguição feita de acordo com o Regimento do referido Curso, decidiu conceder ao mesmo o conceito “**APROVADO COM DISTINÇÃO**”, em resultado à atribuição dos conceitos das professoras doutoras: Suely Cristina Albuquerque de Luna (orientadora), Ana Lúcia do Nascimento Oliveira e Zuleica Dantas Pereira Campos. Assina também a presente ata o Coordenador, Prof<sup>o</sup> Dr<sup>o</sup> Wellington Barbosa da Silva, para os devidos efeitos legais. E, por fim, confere a presente ata, sem rasura nem emenda, a secretária Alexsandra Barbosa de Souza.

Recife, 20 de novembro de 2009.

  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Suely Cristina Albuquerque de Luna

  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ana Lúcia do Nascimento Oliveira

  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Zuleica Dantas Pereira Campos

  
Prof.<sup>o</sup> Dr.<sup>o</sup> Wellington Barbosa da Silva

  
Alexsandra Barbosa de Souza

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA SOCIAL DA CULTURA REGIONAL**

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação - PRPPG

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos

52171-900 Recife, PE - Brasil

Fones: (81) 3320-6461-6050-6051-6052 -6461

E-mails: [coordenação@pgh.ufrpe.br](mailto:coordenação@pgh.ufrpe.br) / [ppgh@ufrpe.br](mailto:ppgh@ufrpe.br) / [cpgg@ufrpe.br](mailto:cpgg@ufrpe.br)

***Ao negro, ao povo do santo e suas trajetórias.***

## AGRADECIMENTOS

É chegada a hora de lembrar todos aqueles que contribuíram para que esse sonho fosse possível.

Agradeço a Deus, fonte de toda sabedoria, que nos momentos de dificuldade sempre me carregou nos braços. Grato pela vida, pelos caminhos, por tudo...

Aos orixás, suas forças mostraram o caminho de um povo e sua fé, não tenho dúvidas dos guias neste estudo. Axé!

À Universidade Federal Rural de Pernambuco e ao Programa de Pós-Graduação em História Social da Cultura Regional, por ter apostado no nosso projeto de pesquisa e apoiado de modo irrestrito meus anseios.

À fundação de Amparo a Ciência do Estado de Pernambuco (FACEPE), órgão que custeou todo presente trabalho desde o início.

À Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ) e ao Arquivo Público Estadual Jordão Emerenciano (APEJE), na figura de seus funcionários, que sempre com muita paciência ajudaram na busca por valiosas informações.

Agradeço ao povo do santo, ao terreiro Ilê Axé Obá Airá Intilé, e seu babalorixá, Pai Roberto de Airá; em sua experiência mostrou-me muito do que é o candomblé.

Às vendedoras de produtos afrobrasileiro das ruas do Recife, que gentilmente responderam a questionamentos e posaram para fotos mostrando os recheados tabuleiros.

Professora Dr.<sup>a</sup> Suely Cristina Albuquerque de Luna; orientadora, amiga e incentivadora. Tenho muito que agradecer, sempre disponível com seu auxílio na dissertação, pela liberdade que me deu, na confiança depositada e pelas palavras amigas nas horas difíceis.

Às professoras, Dr.<sup>a</sup> Maria Ângela de Faria Grillo e Dr.<sup>a</sup> Alcileide Cabral do Nascimento; pela grande contribuição no projeto e seleção do mestrado, mas principalmente pelo carinho; obrigado.

Agradeço à professora Dr.<sup>a</sup> Giselda Brito Silva. Suas aulas descortinaram um mundo novo. Mulher determinada e incisiva, mas também alegre e afável.

Ao professor Dr. Wellington Barbosa da Silva, coordenador do Mestrado em História da UFRPE. Sempre paciente e pronto para resolver os pepinos da coordenação.

Ao professor Dr. Delio Mendes da Fonseca e Silva Filho, aqui peço desculpas por não ter sido um exemplo de discente.

Membros da banca de qualificação e da banca de defesa, professoras Dr.<sup>a</sup> Ana Lúcia do Nascimento Oliveira e Dr.<sup>a</sup> Zuleica Dantas Pereira Campos, pela fundamental contribuição; com dicas, livros e tese.

Paulo e Alexsandra, meus sinceros agradecimentos pelos inúmeros auxílios prestados na secretaria do mestrado.

Aos amigos Romulo José Francisco de Oliveira Júnior e Juliana Rodrigues de Lima Lucena, pela força e desprendimento em me ceder material de estudo, livros e tempo na seleção do mestrado, e durante as aulas.

Agradeço o companheirismo, cumplicidade, e laços de amizade realizados nesta caminhada a todos os colegas do Programa em nome de duas pessoas especiais: Jordana Gonçalves Leão e Denize Siqueira da Silva. Muito obrigado amigas.

Aos meus pais: tudo o que sou, sou a partir deles. Sou meu pai, sou minha mãe! Eternamente grato, com amor.

Os amigos, verdadeiros pontos de equilíbrio. Palavras amigas nos momentos de alegria, dor, desespero, nostalgia... Obrigado Rafael Plácido, Manuela Rocha, Hugo Varejão, Roberta Valle, Aline Agostinho, Henrique Fázio e Barbara Fulco.

Ao Colégio Vera Cruz e as Irmãs Missionárias da Imaculada Conceição da Mãe de Deus, por onde obtive uma filosofia de educação fundamental para um comportamento ético e cumpridor das responsabilidades sociais. O colégio Vera Cruz prepara seus alunos para a vida!

À Professora Dr.<sup>a</sup> Neide Kazue Sakugawa Shinohara, com você possuo uma dívida de gratidão por tudo que me proporcionou nos últimos dois anos, grande amiga, estimuladora, torcedora... Ensina-me dia após dia que devemos lutar para crescer.

Dona Sônia, secretária do Departamento de Tecnologia Rural da UFRPE, grande torcedora, amiga capaz de nos fazer esquecer os problemas com seu humor peculiar.



Dr.<sup>a</sup> Jeanete Magalhães Viegas, quem primeiro me incentivou a seguir na pesquisa e docência. Obrigado pela força e carinho.

Aos amigos Moacir Bezerra de Andrade, preocupado com o andamento das pesquisas e disposto a ajudar no que fosse preciso e João Wilton Saraiva, um exemplo profissional, instigador das conquistas pessoais dos amigos.

Um agradecimento especial ao amigo Alessandro César Jacinto da Silva, pessoa que Deus colocou no meu caminho para ajudar, desenvolver e nortear um indivíduo até então perdido e confuso. Você é um ser humano incomum, desses que são extraordinariamente bons, iluminados e que aposta num mundo muito melhor para todos, para tanto não espera acontecer, arregança as mangas e faz mais pelo próximo que para si. Sou muito grato por tudo que me proporcionou e muito feliz de ter você por perto.

A todos que diretamente e indiretamente ajudaram, rezaram, pensaram positivamente pela realização deste sonho a minha gratidão.

*“A comida é, antes de tudo, um dos mais importantes marcos de uma cultura, de uma civilização, de um momento histórico, de um momento social, de um momento econômico”.*

*Raul Lody, 1998. p. 26.*

## RESUMO

O objetivo do presente estudo é analisar a cozinha afrobrasileira através das representações atribuídas a esta cozinha por diversos grupos sociais na cidade do Recife e os mecanismos criados para resistir às adversidades encontradas ao longo do tempo. O foco temporal do trabalho está situado nas décadas de vinte, trinta e quarenta do século XX, por ser o período de maior efervescência política e social, desaguando em tumultuosos fatos para a cultura negra. Para tanto foi necessário pesquisar o início desta cozinha, desde sua entrada numa culinária já miscigenada nas casas-grande dos engenhos de cana-de-açúcar, quando afastaram as índias deste ofício. No período de crescimento das vilas e aglomerados urbanos o escravo ganha novos atributos, e passa a fazer nas cozinhas domésticas e vender nas ruas do Recife e região seus quitutes; o terceiro ponto para consolidar a cozinha de matriz africana veio pelo xangô, culto afrobrasileiro caracterizado pela grande quantidade de comidas, pois funciona através das oferendas animais e vegetais aos orixás. A entrada na casa-grande, a venda nas ruas e o xangô são os mecanismos por onde a alimentação negra desenvolveu-se na sociedade pernambucana. No século XX Recife torna-se um dos maiores centros econômicos do país, o consumo de uma cultura massificada e estrangeira domina a sociedade recifense. A partir de 1926 Gilberto Freyre e outros intelectuais desenvolvem o Manifesto Regionalista, um contraponto a invasão das modas forasteiras, que colocava a cozinha negra como identidade regional, pertencente a cultura local, assim como o Primeiro Congresso Negro de 1934, acontecido no Recife, Freyre organiza jantares em terreiros de xangô, mostrando uma cozinha rica e pernambucana. No culto afrobrasileiro denominado de xangô em Pernambuco o alimento representa força, comunicação, comunhão, nutrição, renovação... Muitas representações. Em 1937 assume o governo de Pernambuco o interventor Agamenon Magalhães, até 1945 o xangô e qualquer manifestação cultural negra foram impiedosamente caçados. A alimentação afro era representado como suja e atrasada. Com o término da interventoria pouco a pouco os vendedores de guloseimas afro voltam as ruas e sua valorização cresce; atualmente a cozinha afrobrasileira é considerada patrimônio cultural dessa região, uma tradição edificada por gerações.

Palavras-chave: Cozinha afrobrasileira, Representação, Resistência, Identidade, Patrimônio.

## ABSTRACT

The purpose of this study is to examine the kitchen afrobrasileira through the offices assigned to the kitchen for various social groups in the city of Recife and the mechanisms to withstand the adversities encountered over time. The temporal focus of the work is located in the decades of twenty, thirty and forty of the twentieth century, as the period of greatest political and social effervescence, flows in tumultuous events for the black culture. Thus it was necessary to find the start of this kitchen, since its entry into an already mixed in the cooking-houses of the great engines of sugar cane, when the Indian away from this letter. In the period of growth of towns and the urban slave wins new attributes, and will do in domestic kitchens and sell on the streets of Recife and its region quitutes; to consolidate the third point of the kitchen came the African matrix Xangô, worship afrobrasileiro characterized the large quantity of food, as it works through the animal and vegetable offerings to deities. Entry into the house-wide, sales in the streets and Xangô are the mechanism through which the power developed in the black society Pernambuco. In the twentieth century Recife is a major economic centers of the country, the consumption of mass culture and a foreign company dominates the Recife. From 1926 Gilberto Freyre and other intellectuals develop the regionalist manifesto, one against the invasion of outsiders fashions, which placed the kitchen black as regional identity, of local culture as well as the First Negro Congress, 1934, happened in Recife, Freyre organizes dinners on the terraces Xangô, showing a rich cuisine and Pernambuco. In worship afrobrasileiro called Xangô Pernambuco in the food represents power, communication, community, nutrition, replacement ... Many representations. In 1937 the government of Pernambuco took the intervenor Agamenon Magalhães, until 1945 the Xangô and any black cultural expressions were mercilessly hunted. The food was represented as african dirty and late. With the end of the speakers bit by bit the sellers of sweets african back the streets and its use grows, the kitchen currently afrobrasileira is considered the cultural heritage of the region, built a tradition for generations.

Keywords: Kitchen afrobrasileira, Representation, Resistance, Identity, Heritage.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

- Figura 1:** Venda de escrava com aptidões culinárias. Diário de Pernambuco, 27 de agosto de 1840. p. 03. Foto do autor, acervo de microfilmagem da Fundação Joaquim Nabuco.....27
- Figura 2:** Aquisição de mulher forra ou escrava para cozinhar em casa de família. Diário de Pernambuco, 01 de janeiro de 1885. p. 06. Foto do autor, acervo de microfilmagem da Fundação Joaquim Nabuco.....28
- Figura 3:** Propaganda do Cine Theatro Elvetica, com o filme O Lyrio Vermelho. Diário de Pernambuco, 08 de janeiro de 1925. Foto do autor, acervo de microfilmagem da Fundação Joaquim Nabuco.....35
- Figura 4:** Propaganda de encenação teatral no Theatro do Parque, com a peça Você Não me Disse Nada. Diário de Pernambuco, 14 de outubro de 1923. Foto do autor, acervo de microfilmagem da Fundação Joaquim Nabuco.....35
- Figura 5:** Partes de aves com farinha em recipientes de barro para a renovação do axé. Década de quarenta do século XX. Arquivo do Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.....70
- Figura 6:** Preparação de cabra para sacrifício em oferenda para o orixá Exu num terreiro do Recife. Década de quarenta do século XX. Arquivo do Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.....77
- Figura 7:** Prato de pipoca em oferenda ao orixá Omulu. Foto do autor, retirada no Terreiro de Pai Roberto de Airá. Bairro Jiquiá, Recife, em 16 de setembro de 2008.....80

- Figura 8:** Um carneiro para sacrificar em homenagem ao orixá Xangô. Fotografia retirada numa casa de candomblé no Recife. Década de quarenta do século XX. Arquivo do Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.....81
- Figura 9:** Preparação do acarajé na fritura do azeite de dendê em fogareiro rustico. Década de quarenta do século XX. Arquivo do Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.....83
- Figura 10:** Ornamento de frutas variadas homenageando Oxum. Foto do autor, retirada no Terreiro de Pai Roberto de Airá. Bairro Jiquiá, Recife, em 27 de setembro de 2008.....85
- Figura 11:** Festa de 21 anos de um adepto de candomblé; mesa de alimentos não tradicionais da cultura afro brasileira. Foto do autor, retirada no Terreiro de Pai Roberto de Airá. Bairro Jiquiá, Recife, em 27 de setembro de 2008.....94
- Figura 12:** Barraca de doces nas ruas do Recife, comércio comum na cidade de Agamenon. Década de quarenta do século XX. Arquivo do Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.....111
- Figura 13:** A cozinha de matriz africana presente no cotidiano da cidade. Década de quarenta do século XX. Arquivo do Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.....114
- Figura 14:** Propaganda do 3º Congresso Eucarístico e anuncio da viagem de Vargas. Capa. Folha da Manhã, 06 de julho de 1939, matutino.....135
- Figura 15:** A cozinha de Agamenon, gosto internacional no Recife. Mundanismo. Copa e cozinha. Folha da Manhã, 12 de julho de 1938.....136

**Figura 16:** A forja da etnografia brasileira em nome dos interesses do Estado Novo. Escasseia o elemento negro no Brasil. Folha da Manhã, 09 de setembro de 1939, matutino.....137

**Figura 17:** Vendedora de acarajé no Pátio de São Pedro, Recife. Foto do autor, Pátio de São Pedro, Recife, em 27 de janeiro de 2009.....138

**Figura 18:** Vendedora de produtos afrodescendentes na avenida Alfredo Lisboa, Recife. Foto do autor, Avenida Alfredo Lisboa, Recife, em 26 de dezembro de 2008.....139

**Figura 19:** Propaganda dos quitutes e das cozinheiras afro. Foto do autor, avenida Rio Branco, Recife, 17 de fevereiro de 2009.....141

## **LISTA DE SIGLAS**

**FUNDAJ** – Fundação Joaquim Nabuco

**APEJE** – Arquivo Público Estadual Jordão Emerenciano

**SHM** – Serviço de Higiene Mental

**CEHIBRA** – Centro de Documentação e de Estudos da História Brasileira

**IHGB** – Instituto Histórico e Geográfico do Brasil

**IGP** – Inspetoria Geral de Polícia

**DOPS** – Delegacia de Ordem Política e Social

**IPHAN** – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional



## SUMÁRIO

Agradecimentos.....	V
Resumo/Abstract.....	IX
Lista de Ilustrações.....	XI
Lista de Siglas.....	XIV
Introdução.....	17
ESTABELECENDO UMA COZINHA NEGRA.....	22
<b>CAPÍTULO I – A COZINHA AFROBRASILEIRA REPRESENTADA POR GILBERTO FREYRE.....</b>	<b>33</b>
1.1.Modernidade nos trópicos.....	33
1.2.Freyre e a cozinha afrobrasileira nos congressos.....	38
1.3.Produção literária e culinária afrodescendente.....	44
<b>CAPÍTULO II – REPRESENTAÇÕES DAS COMIDAS NO TERREIRO DE CANDOMBLÉ.....</b>	<b>65</b>
2.1.Sem alimento não há candomblé.....	65
2.2.Dieta dos orixás.....	75
2.3.Relações sociais na alimentação dos terreiros: “o comer bem dos terreiros” .....	88
<b>CAPÍTULO III – A COZINHA AFROBRASILEIRA: ENTRE A PERSEGUIÇÃO E A RESISTÊNCIA.....</b>	<b>98</b>
3.1 Formas de perseguir, modos de resistir.....	98
3.2 Agamenon e a culinária afrobrasileira no Recife.....	106
3.3.Tem cheiro de dendê nas ruas do Recife.....	118
Considerações Finais.....	123
Fontes e Referências Bibliográficas.....	127

Referências Bibliográficas.....	127
Fontes Primárias.....	131
Fontes Internet.....	131
Fontes Impressas.....	132
ANEXOS.....	134

## INTRODUÇÃO

O processo da escolha de um tema a ser pesquisado, normalmente é atravessado por uma série de fatores que fazem parte do trabalho intelectual e da própria vida: as interlocuções, leituras, relações, influências, debates, dúvidas, questionamentos, insight e, talvez o mais importante, o nosso presente. O principal motivo do presente estudo foi o encantamento com a cultura da culinária afrobrasileira em toda a sua apresentação e movimento. Outro motivo foi perceber uma dieta rica, repleta de nuances e contrastes, oferecida primeiramente aos senhores dos engenhos de cana-de-açúcar e toda aristocracia canavieira; aos orixás, mas também adeptos e visitantes dos terreiros; e posteriormente diluída nas ruas e cozinhas domésticas.

Nesta perspectiva, busquei no embasamento historiográfico as possíveis representações atribuídas às comidas de matriz afro-brasileiras no Recife, já que a maioria dos trabalhos acadêmicos abordam a cidade de Salvador e pouco discutem sobre Recife. Roger Chartier apresenta a conceitualização de representação como sendo as variadas formas que um objeto pode ser analisado e apresentar distintas interpretações.<sup>1</sup>

A representação social tem a pretensão de mostrar resultados alicerçados na razão, porém são sempre manipuladas pelo interesse de grupos que as vestem de sentidos;<sup>2</sup> desta forma a produção de sentidos das representações está relacionado aos diferentes grupos e realidades, dadas as devidas conveniências de particularidades.

Bourdieu coloca que a produção de sentidos no mundo social está relacionado a produção de símbolos relacionados com os interesses das classes dominantes, servindo a interesses particulares que estão mascarados de um interesse universal; a cultura dominante assegura-se deste mecanismo para se diferenciar das outras classes.<sup>3</sup>

Por trabalhar na área da gastronomia percebi que a comida se configura a partir de uma mescla de várias etnias, nos quais está presente a culinária

---

<sup>1</sup> CHARTIER, Roger. **A História Cultural: entre práticas e representações**. Lisboa: DIFEL. 2002. p. 16,17.

<sup>2</sup> Idem.

<sup>3</sup> BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. São Paulo: Bertrand Brasil, 2002. p. 9, 10.

africana. Para perceber melhor essa culinária visualizei nos terreiros de Xangô, nas ruas e ambientes domésticos do Recife, e na literatura freyriana, uma forte presença dessa alimentação como elemento cultural da sociedade que acabou por demarcar sua consolidação na gastronomia regional.

Este trabalho pretende mostrar através das representações e resistências em torno de uma cozinha marginalizada pela sociedade, o quão importante foram suas contribuições para formar uma cozinha singular e capaz de identificar uma região por alimentos produzidos a partir de uma matriz africana.

Em meio às discussões sobre a cozinha afrobrasileira, tenho por problemática, realizar uma pesquisa que analise através da historiografia, quais as representações desta cozinha situados na cidade do Recife, principalmente entre 1926-1945. O período proposto encontra-se marcado por uma série de transformações no cenário intelectual, político e social do Recife; o estudo também pretende mostrar como essa alimentação de matriz africana se estabeleceu ainda antes do período supracitado, tocando nos aspectos da entrada dos negros na região e suas ocupações na vida cotidiana, descambando numa nova cozinha; e relacionar os acontecimentos e representações dadas a alimentação afro com a realidade atual.

Em 7 de fevereiro de 1926 ocorreu o primeiro Congresso Regionalista, que propunha a valorização de elementos regionais como parte de uma identidade local. Neste congresso, Gilberto Freyre apresenta a ideia de existir um Brasil não dividido, mas respeitado nas suas diversidades. O Regionalismo de 26 vai defender os preceitos da modernidade, mas filtrados pelos conceitos de Região e Tradição.<sup>4</sup>

Com a nomeação de Agamenon Magalhães como interventor do Estado, em 1937 ocorreu um aumento da perseguição policial e o fechamento dos terreiros de Xangô, como parte de seu projeto de implantação de reestruturação urbanística da cidade<sup>5</sup>. Diante do fechamento dos terreiros essas comidas de santo passaram a ser vistas com pouco significado no contexto social. Também não faziam parte da estética modernista de

---

<sup>4</sup> FREYRE, Gilberto; DIEGUES JUNIOR, Manuel. **Manifesto regionalista**. 6. ed. - Recife: IJNPS, 1976.

<sup>5</sup> ALMEIDA, Maria das Graças A. A. de. **A construção da verdade autoritária**. São Paulo: Editora Humanitas/USP, 2002.

Magalhães a presença dos vendedores de rua, dos tabuleiros e comidas típicas de matriz africana que em outros tempos eram os mascates indivisíveis da imagem do centro do Recife. O momento revela intolerância através do autoritarismo por que passaram a cultura afrobrasileira e tudo mais que a lembrasse. Com o fim do Estado Novo em 1945, essas práticas repressivas não são cessadas, mas abrandadas.

Existem poucas pesquisas que destaque e apresente essas comidas e toda a sua significação, dentro do contexto apresentado e que contribuam para a história social da cultura regional. A pesquisa está inserida no campo da História Cultural,<sup>6</sup> pois discute as comidas existentes a partir das relações culturais de grupos específicos, não cabendo mais estudos totalitários nacionais e das grandes estruturas. É o estudo histórico que não se afasta das elites, mas aproxima-se de grupos preteridos e que busca o auxílio de outras ciências humanas como a antropologia.<sup>7</sup> Suas representações podem ser abordadas tanto nos cenários religioso, poético e gastronômico, haja vista que muitas das iguarias votivas foram integradas a culinária regional.

A construção do referido estudo tem nos jornais a sua maior fonte de dados; jornais *Folha da Manhã*, *jornal Pequeno*, *Diário de Pernambuco*, *Jornal do Commercio* e *Jornal A Provincia*, disponíveis na Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ) e Arquivo Público Estadual Jordão Emerenciano (APEJE). Pois versam sobre o tema, e oferecem a contextualização social da época. A imprensa como objeto de estudo começou a ser trabalhado nos temas da lingüística e da semântica, e, só posteriormente, seria notada como fonte de provas, a análise dos fatos políticos não podem hoje, ser observadas sem as fontes da imprensa, mesmo em momentos de censura, como no período do Estado Novo, se faz necessário mirar em anúncios que podem servir de propaganda favorável aos regimes totalitários ou as formas disfarçadas de contestação.<sup>8</sup>

A Pesquisa possui outros aportes fundamentais como livros de conteúdo historiográficos, sociológicos, antropológicos, filosofia, geografia e demais publicações que possam contribuir com o estudo, tais como artigos de

---

<sup>6</sup> BURKE, Peter. **O que é História Cultural**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

<sup>7</sup> CANNADINE, David. **Que é a história hoje?** Lisboa: Gradiva, 2006. p. 11, 113.

<sup>8</sup> PRINSKY, Carla Bassanezi. **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2005. p. 118, 128, 129.

congressos e periódicos, sites da internet, dentre outros; e a realização de incursões nas festas religiosas promovidas pelos candomblés do Recife, para perceber e compreender os termos utilizados, identificar a variedade gastronômica existente nos terreiros, além de visualizar os processos ritualísticos dos cultos, e suas representações.

O trabalho está dividido em um subcapítulo explicativo e três capítulos. O sub-capítulo tem a intenção de nortear sobre a implantação desta cozinha e como ela se desenvolveu no Nordeste do país.

No primeiro capítulo serão abordadas as questões levantadas por Gilberto Freyre acerca da cozinha afrobrasileira; o estudioso deteve-se principalmente nas décadas de vinte e trinta as questões da alimentação regional, colocando em seus artigos de jornais, estudos, congressos, manifesto e livros a tese de ser a culinária afrobrasileira parte da identidade regional. Para tais observações busquei pesquisar em periódicos da época, teses e dissertações relacionadas e os livros escritos por Freyre nestes anos.

O segundo capítulo trata das representações da alimentação no terreiro de Candomblé, a intenção aqui é mostrar como o alimento é fundamental no culto dos orixás, observando a importância da cozinha, dos alimentos nos rituais e da relação existente entre a alimentação nos terreiros e adeptos dos cultos, apontando uma das principais influências para que esses alimentos se tornassem conhecidos e visualizados nas ruas da cidade do Recife. Por meio da análise da bibliografia relacionada aos estudos rituais do candomblé e da averiguação dos mesmos *in loco*, com o cruzamento de dados obtidos em teses, dissertações e material iconográfico, mostrando a importância do Candomblé na constituição de uma cozinha também influenciada por estes cultos, através de suas representações e resistências.

No terceiro capítulo estão as representações da sociedade principalmente nas décadas de trinta e quarenta para com os cultos afro-brasileiros, sua cozinha e produções culinárias. Denotada a repressão sofrida pela cozinha afro-brasileira por não fazer parte de um modelo social pregado pelos idealizadores da modernização do Recife, é neste período que Agamenon Magalhães, interventor do Estado Novo em Pernambuco, persegue toda e qualquer manifestação cultural negra, numa tentativa de às extirpar da

sociedade pernambucana, evidenciando o racismo e intolerância do seu governo.

É ainda nesta parte do trabalho que será mostrada a resistência afro na cozinha, e por conseqüência nas ruas do Recife. Buscamos nos jornais, bibliografias, documentos policiais e iconográficos, a confirmação das práticas repressivas, e constatar que no Recife a tradição da cozinha afro descendente se fazia presente por ousados mecanismos de resistência, tornando a presença desses quitutes marca legítima da cultura gastronômica da cidade.

## ESTABELECENDO UMA COZINHA NEGRA

O alimento, desde o tempo mais remoto, é responsável por mudanças no comportamento dos homens: Foi observado que depois dos grandes desastres causados pelas queimadas naturais, queda de raios e temperaturas elevadas, que os animais carbonizados possuíam um melhor gosto e palatabilidade, logo poderiam ser melhor consumidos e digeridos; o fogo tornou-se aliado na confecção dos alimentos, surgem as primeiras técnicas culinárias e utensílios apropriados para o desenvolvimento de alimentos levados ao calor através das fogueiras: isto favoreceu a comensalidade, ato de fazer refeições em companhia de outros, estabelecendo as primeiras divisões de trabalho mais efetivas e nível mais complexo de organização de grupo.<sup>9</sup> Cada contingente populacional desenvolveu suas próprias técnicas de preparação, armazenamento e consumo alimentar, respeitando as questões climáticas, culturais, religiosas e tecnológicas determinantes.

Impulsionadas pelas valorizadas especiarias, transformadoras da dieta européia, agregando cor, cheiro e sabor nos alimentos, as grandes navegações mostraram ao mundo os produtos exóticos do oriente. Inúmeras são as especiarias conhecidas e utilizadas em qualquer receita culinária hoje, são capazes de provocar os mais variadas sensações gustativas, visuais e olfativas, antes desconhecidas.

Dentre os muitos sabores conhecidos está o doce, o doce do açúcar: trazido da Ásia para a Europa por árabes e cristãos que lutavam nas cruzadas, o açúcar era uma especiaria das mais valiosas durante a Idade Média e Moderna, fazendo parte até mesmo dos dotes de princesas e rainhas. Nos séculos XIV e XV, Portugal já dominava a produção de açúcar com grandes engenhos açucareiros instalados na ilha da Madeira, Açores, São Tomé e Cabo Verde, desde então já utilizando mão-de-obra escrava.<sup>10</sup>

---

<sup>9</sup> FLANDRIN & MONTANARI. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 62-90.

<sup>10</sup> FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Global, 2007. p. 14.



As primeiras mudas de cana-de-açúcar a chegar ao Brasil foram trazidas da ilha de Madeira por iniciativa de Martim Afonso de Souza, que instalou o primeiro engenho da nova colônia na Capitania de São Vicente em 1532, mas coube ao Nordeste, mais precisamente na capitania de Pernambuco a maior produção de cana-de-açúcar da colônia. Essas unidades açucareiras agro-exportadoras, mais conhecidas como engenhos, caracterizavam-se por uma grande extensão de terra monocultora. Gilberto Freyre traz a informação que no ano de 1526 já se produzia açúcar em Pernambuco, são registros do pagamento de impostos sobre o produto final da cana-de-açúcar.<sup>11</sup>

A necessidade da mão de obra para o trabalho nas lavouras de cana-de-açúcar estava presente, para solucionar o problema escravizou-se o índio nativo, as tentativas foram em vão, o índio não se adaptou ao trabalho agrícola.

[...] Se formos apurar a colaboração do índio no trabalho propriamente agrário, temos que concluir, contra Manoel Bonfim – indianófilo até a raiz dos cabelos – pela quase insignificância desse esforço. O que não é de estranhar, se considerarmos que a cultura americana ao tempo da descoberta era a nômade, a da floresta, e não ainda a agrícola; que o pouco da lavoura – mandioca, cará, milho, jerimum, amendoim, mamão – praticado por algumas tribos menos atrasadas, era trabalho desdenhado pelos homens – caçadores, pescadores e guerreiros – e entregue às mulheres, diminuídas assim na sua domesticidade pelo serviço de campo tanto quanto os homens nos hábitos de trabalho regular e contínuo pelo de vida nômade. Daí não terem as mulheres índias dado tão boas escravas domésticas quanto as africanas, que mais tarde as substituíram vantajosamente como cozinheiras e amas de meninos do mesmo modo que os negros aos índios como trabalhadores de campo.<sup>12</sup>

Os portugueses possuíam uma experiência positiva em outras colônias, tratava-se da mão de obra escrava africana, prontamente traficados para terras brasileiras, estava sanado o contratempo causado pela ‘não adaptação indígena’ ao trabalho nas lavouras e domésticos da casa grande; na verdade a substituição da mão de obra esconde sob a desculpa da ineficiência indígena uma prática bastante lucrativa para Portugal, o deslocamento dos negros para outras terras desenvolveu o comércio desses seres humanos para a América e

---

<sup>11</sup> FREYRE, op. Cit., 2007. p. 15.

<sup>12</sup> FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala**. São Paulo: Global, 2006. p. 164.

também na Europa, o que culminou na riqueza de muitos exploradores da escravidão.

Luiz Viana Filho fez estudo onde conseguimos verificar temporalmente os grandes ciclos do tráfico português: “ciclo da Guiné, durante a segunda metade do século XVI, o ciclo de Angola e do Congo, no século XVII, e o ciclo da Costa da Mina, durante os três primeiros quartos do século XVIII”.<sup>13</sup> Logo após o último grande ciclo citado ocorre uma grande desvalorização do açúcar e a conseqüência é a diminuição drástica do tráfico de escravos, fato que provocou uma “crioulização” da população de escravos, ou seja, uma grande quantidade de escravos brasileiros filhos de africanos estimulados a procriar pela declínio do açúcar.<sup>14</sup>

Ao desembarcarem em terra completamente estranha, encontravam-se distantes de todos os referenciais de cultura que possuíam, inicia-se um processo de aculturação dos costumes trazidos pelo africano com os costumes adquiridos aqui. Um exemplo desta mistura cultural podemos encontrar nos cultos aos orixás, que ganharam novos elementos aqui como a personificação de santos católicos.<sup>15</sup> O processo de mistura também se deu na alimentação desses povos tornando-as em parte diferenciada da cultura nutricional de origem, pois aqui foram incorporados novas matérias primas a alimentação.

As diferenças na alimentação se dão ainda com relação ao local de origem de cada aprisionado, pois deve-se levar em consideração que os negros povoadores das terras brasileiras e mais especificamente o Nordeste, não vieram de um mesmo ponto ou nação,<sup>16</sup> portanto, denota-se uma diferenciação na dieta dos negros, respeitando as distinções culturais antes mesmo da chegada ao Brasil. Com a chegada dos navios negreiros houve uma

---

<sup>13</sup> Luiz Viana Filho precedeu Pierre Verger nos estudos relacionados ao negro na Bahia, escreveu um dos primeiros estudos desses povos: *O Negro na Bahia*. PARÉS, Luis Nicolau. **A formação do candomblé: história e ritual da Nação Jeje na Bahia**. Campinas: Editora Unicamp, 2007.p. 42.

<sup>14</sup> PARÉS, op. Cit., 2007. p. 64.

<sup>15</sup> CARNEIRO, Edison. **Antologia do negro brasileiro**. Rio de Janeiro: Agir, 2005. p. 375–379.

<sup>16</sup> Termo utilizado por traficantes de escravos da Costa da Mina para designar os grupos populacionais autóctones. Cf. PARÉS, 2007.p. 23. A Nação pressupõe um termo geográfico que determina as origens étnicas e culturais das diferentes cidades iorubanas que terminaram por emprestar-lhes os nomes: queto, jeje, ijexá, efã, nagô e angola. Ver Vivaldo da Costa Lima, 1984, **Nações de Candomblé**, in Lima, Vivaldo da Costa (org.), **Encontro de Nações de Candomblé**. Salvador, Centro de Estudos Afro-Asiáticos da UFBA e Ianamá. Ver também, Renato da Silveira, 2000, **Jeje-nagô, iorubá-tapá, aon efan e ijexá: processo de constituição do candomblé da Barroquinha, 1764-1851**. *Revista Cultura Vozes*, Petrópolis, 94 (6):80-101.

mudança total na alimentação dessas pessoas que já não possuíam as matérias primas de outrora, havendo assim uma apropriação dos alimentos existentes aqui; esta aculturação dos negros com os alimentos endêmicos e também trazidos por outros povos, podemos dizer que foi o nascimento de uma cozinha afrobrasileira e posteriormente somado a novos fatos fundamentais na construção desta cozinha, assim a cozinha afrobrasileira agrega diferentes características culinárias decorrentes de determinadas regiões da costa ocidental africana, local donde foram retirados grande parcela dos negros trazidos para o Brasil.

Néstor Garcia Canclini levanta a discussão acerca deste contato entre culturas distintas, resultando no nascimento de uma nova cultura e híbrida, onde ambas estariam contaminadas com aspectos culturais uma da outra, de forma que não haveria mais a possibilidade de separá-las; as culturas de fronteira tornam-se cada vez maiores, onde podem ser miscigenadas facilmente.<sup>17</sup> O fenômeno da hibridação ocorreu com a cozinha brasileira, que primeiramente foi aculturada pela presença do índio, do europeu e do africano.

O tripé constitucional de uma cozinha afrobrasileira observada principalmente no Nordeste tem início ainda nas casas-grandes dos engenhos de cana-de-açúcar, os índios não adaptavam-se aos afazeres domésticos e foram pouco a pouco substituídos pelo negro, na cozinha da casa-grande, a cunhã, índia responsável pelo preparo do alimento, sai de cena, cedendo espaço para as negras e negros; mostraremos no primeiro capítulo que o negro encontra na cozinha da casa-grande alguns elementos da cozinha indígena, e apropria-se também desses novos produtos transformando-os em parte dessa nova cozinha. Este momento é emblemático, pois marca a entrada do negro na vida doméstica dos brancos a partir da cozinha e logo mais das outras dependências da casa-grande, formando vínculos, alguns bem estreitados já que deste contato direto surge a convivência diária e a confiança visto que os escravos domésticos sabiam de todo movimento na casa-grande. Foi neste período que técnicas culinárias, matérias primas e iguarias africanas começam a ser disseminadas nestas cozinhas tradicionais, como o exemplo do dendê,

---

<sup>17</sup> CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1997. p. 348.

que pode ser empregado também a outros produtos e características da cozinha africana que;

Originário de diversas regiões do continente africano, o dendê desembarca na costa do Brasil nos primeiros tempos da colonização. Ele chega aos nossos portos junto ao tráfico negreiro, rapidamente expandiu-se seu cultivo nas regiões litorâneas. Foi um dos produtos fundamentais no comércio estabelecido com a África, tornando-se um bem de consumo difundido entre diversos segmentos da população. Assim fixou suas raízes em nossa terra, vindo a fazer parte da vida cotidiana de seus habitantes, integrando-se aos seus costumes e participando da construção de seu universo imaginário.<sup>18</sup>

Observa-se neste fato uma 'circularidade cultural'; Carlo Ginzburg em sua obra *O queijo e os vermes* afirma nas ideias de Mikhail Bakhtin, que o processo de circularidade é a influência recíproca entre a cultura dominante e a cultura dominada, esse processo não acontece somente nas questões de trocas culturais de superioridade e inferioridade, mas também de modo horizontal, como nas relações étnicas de uma mesma população.<sup>19</sup>

Outro mecanismo preponderante para personificação da cozinha afrobrasileira acontece por volta de meados do último século da escravidão, quando voltamos os olhares para os centros urbanos e nos deparamos com uma realidade completamente diferente das casas-grandes dos engenhos de açúcar. A configuração econômica já não suportava apenas o açúcar como viés para obtenção de dinheiro e tratando-se de uma área urbana não existiam as grandes extensões de terra para a cultura da cana;<sup>20</sup> os escravos continuavam sendo a mão de obra fiel para conseguir receita, de modo que "os escravos eram as mãos e os pés dos cidadãos mais abastados do Recife no século XIX".<sup>21</sup> Recife consolida-se como um dos maiores centros urbanos do império sendo a terceira cidade do país, portanto existia muito trabalho a ser feito desde ofícios braçais como nos traz Carvalho: na região portuária dos

---

<sup>18</sup> LODY, Raul. **Tem dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro**. Rio de Janeiro. Editora Pallas. 1992. p. VII.

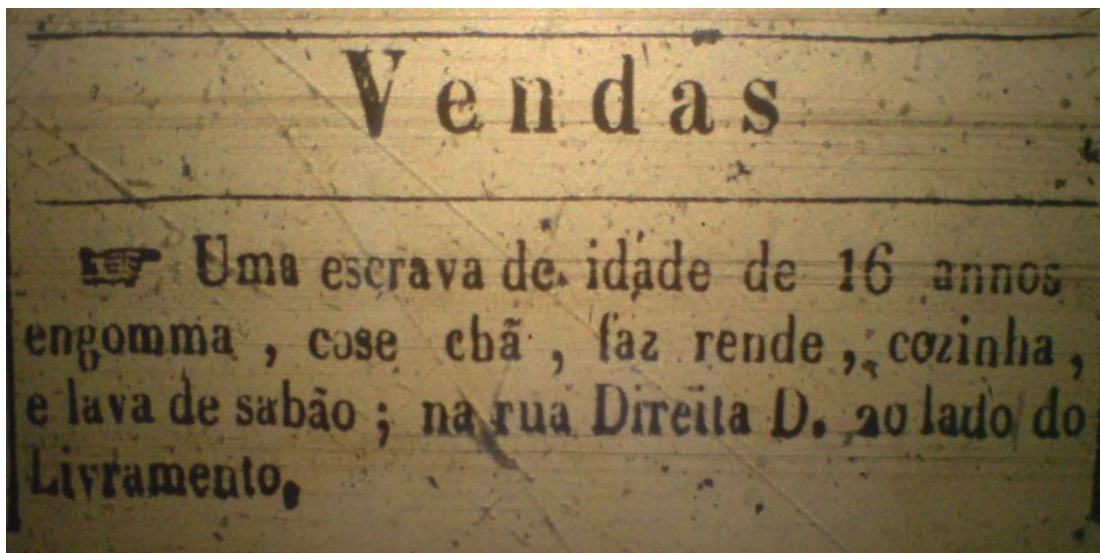
<sup>19</sup> GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela inquisição**. São Paulo: Companhia das Letras, 1987. p. 20, 21.

<sup>20</sup> Com a crise do açúcar no final do século XVIII os proprietários de engenhos nas regiões próximo ao Recife vendem suas terras para transformá-las em moradias. MELLO, Evaldo Cabral de. **Canoas do Recife: um estudo de microhistória urbana**. Revista do Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico pernambucano, (1978), vol. 1, pp. 67-104 .p. 68,69.

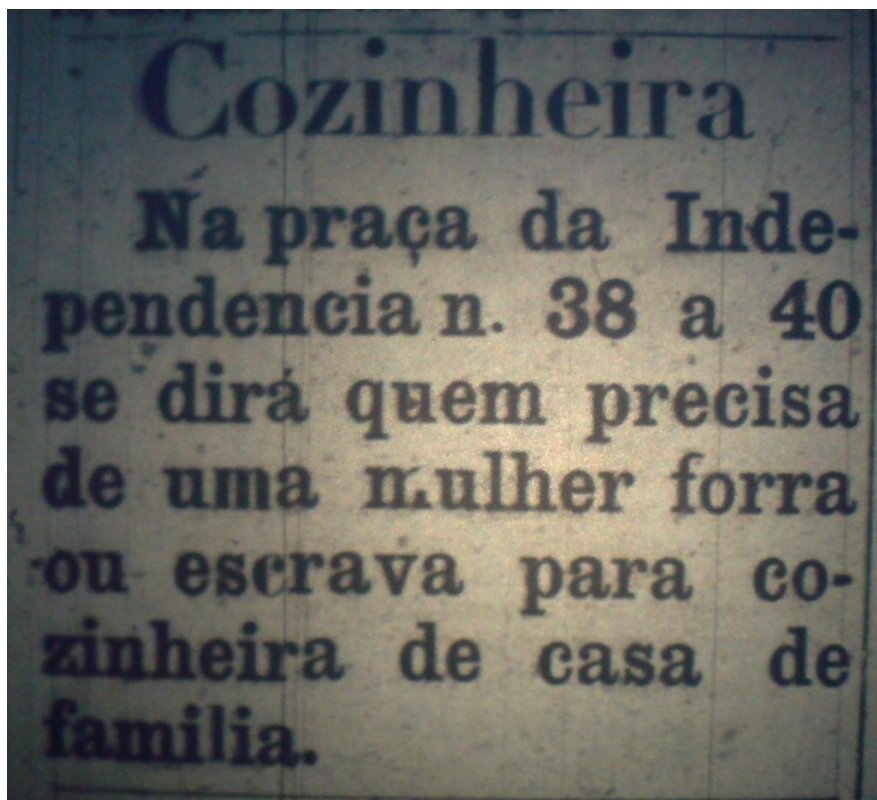
<sup>21</sup> CARVALHO, Marcus J. M. de. **Liberdade: rotinas e rupturas do escravismo no Recife, 1822 – 1850**. Recife. Editora Universitária da UFPE, 2002. p. 68.

estivadores, carga e descarga dos produtos vindos do exterior, carpintaria, nos trabalhos domésticos poderíamos encontrar cozinheiras, amas de leite, lavadeiras; e também serviços domésticos destinados aos homens, é o caso dos canoeiros e tigreiros (responsáveis pela retirada dos barris de dejetos residenciais). Existiam escravos que perambulavam pelas ruas do Recife para aluguel assim como libertos também, em muitas casas as escravas cozinhavam seus quitutes, essas preparações culinárias eram tão reconhecidas que não é difícil encontrar nos jornais da época anúncios de aluguel de escravas para esse serviço, ou de forras oferecendo-se para tal trabalho e ainda avisos de interessados em contratar empregados com essa aptidão.

#### **Anúncios de vendas ou aquisição de escravas ou forras que cozinhassem**



**Figura 1:** Venda de escrava com aptidões culinárias. Diário de Pernambuco, 27 de agosto de 1840. p. 03. Foto do autor, acervo de microfilmagem da Fundação Joaquim Nabuco.



**Figura 2:** Aquisição de mulher forra ou escrava para cozinhar em casa de família. Diário de Pernambuco, 01 de janeiro de 1885. p. 06. Foto do autor, acervo de microfilmagem da Fundação Joaquim Nabuco.

As imagens nos mostra como eram dispostos os anúncios de interesse no trabalho doméstico dos negros da época; o que mais chama atenção é a grande quantidade de avisos deste tipo, sempre relacionados ao afazeres culinários, demonstrando que os negros possuíam valor significativo quando detinham aptidão para o trabalho na cozinha.

Logo essas escravas a mando de seus donos ou ainda as libertas estariam nas esquinas, praças e portas de igrejas vendendo suas preparações culinárias no tabuleiro, tornando sua cozinha ainda mais difundida e apreciada.

Na situação de liberta, o tabuleiro seria uma das formas estabelecidas para a sobrevivência, com relação às escravas, o lucro gerado pela venda dos quitutes era destinado aos senhores proprietários dos escravos; pode-se deduzir que esta era uma forma de adquirir suas alforrias ou fuga, pois a saída do ambiente doméstico e o contato com outras pessoas permitia uma gama de possibilidades: “a mobilidade dos escravos ampliava o leque de atividades e ações que podiam desenvolver à revelia do senhor”.<sup>22</sup>

---

<sup>22</sup> CARVALHO, op. Cit., 2002. p. 257

A retirada de africanos da sua terra provoca uma brusca quebra com seus vínculos familiares, sociais e suas identidades regionais e culturais, não bastasse a humilhação de ser capturado como animais selvagens e escravizados numa região desconhecida eram negados também qualquer forma de manifestação social e cultural, Patterson chamou esse processo de “morte social”,<sup>23</sup> ainda existia a preocupação por parte dos traficantes e compradores de escravos de modificar seus nomes, dando-lhes nomes portugueses de maneira que a identificação individual passou a ser feita a partir da nova denominação em português sucedido do nome da nação procedente.<sup>24</sup>

[...] Em Recife, em 1647, na época da guerra contra os holandeses, Henrique Dias, chefe do regimento dos homens pretos, escreveu uma carta em que mencionava: “de quatro nações se compõe esse regimento: Minas, Ardas, Angolas e Crioulos”. A menção aos crioulos (descendentes de africanos nascidos no Brasil) como uma “nação” já sugere que no século XVII esse conceito não respondia a critérios políticos ou étnicos prevaletentes na África, mas a distinções elaboradas pelas classes dominantes na colônia em função dos interesses escravistas.<sup>25</sup>

No Brasil os africanos e descendentes buscavam junto aos demais escravos formas de sociabilidade ou ainda de se solidarizarem através dos hábitos culturais reconhecidos, esses contatos davam-se nas senzalas e campos de trabalho, afinidades lingüísticas, religiosas, identificação de lugares eram o pilar para a formação de grupos com a clara intenção de resistir e manter-se em sintonia com a África.<sup>26</sup>

As práticas religiosas eram uma das formas de aproximar-se da África, cada nação diferenciava-se de outras a partir de suas peculiaridades: em 10 de junho de 1780, Martinho de Melo e Castro fala numa carta das festas da Igreja do Rosário, no Recife, onde:

---

<sup>23</sup> PATTERSON, *apud* CARVALHO, 2002. p. 218.

<sup>24</sup> Na grande maioria dos casos o nome da nação era dado pelos traficantes de escravos, e podiam estar relacionados ao ponto de embarque ou região da transação comercial. A região natural do indivíduo escravizado pouco tinha haver com a descrita na sua nova nomenclatura. PARÉS, *op. Cit.*, 2007. p. 76.

<sup>25</sup> *Idem.* p. 24.

<sup>26</sup> Estar em sintonia com a África era estar em contato com tudo que os lembrasse das regiões de onde foram retirados ou ainda de outras regiões que poderiam na África ser diferente e até mesmo rivais, mas aqui faziam parte de um mesmo grupo que se fortalecia perante adversidades. *Idem.* p. 76-77.

[...] *Os pretos divididos em Nações e com instrumentos próprios de cada uma dançam. 'Como acontece até hoje no Candomblé, as nações se dividiam e se diferenciavam por meio de diversos elementos rituais como a língua, cantos, danças e instrumentos, especialmente os tambores'*.<sup>27</sup>

Os candomblés do Brasil estão divididos por nações, que caracterizam-se por um sistema de crenças em divindades chamadas de orixás.<sup>28</sup> O culto aos orixás se estabeleceu principalmente na Bahia e em outras regiões do Brasil, peculiarmente denominados de Tambor de Mina (Maranhão), Batuque (Rio Grande do Sul) e xangôs (Pernambuco).<sup>29</sup>

A palavra “xangô”, em Pernambuco, passou a caracterizar tanto a religião afro-brasileira, voltada para o culto aos orixás (deuses associados à natureza ou ancestrais divinizados, na concepção iorubá), como a referir-se ao orixá do trovão, isto é, um orixá particular. Todavia, xangô designa o terreiro ou local onde ocorre o próprio culto, assim como as festas litúrgicas ou toques que ali se desenvolvem, ou seja, o termo xangô, no Estado de Pernambuco, é polissêmico.<sup>30</sup>

A multiplicação dos terreiros pode ser explicada sob vários enfoques, um deles é o fascínio e a atração que exercem, pelo uso ritualizado do corpo através dos tranSES, cantos, danças, vestimentas, comidas e bebidas durante as festas sagradas realizadas nos terreiros.<sup>31</sup>

De acordo com Eduardo Fonseca, as festas sagradas do candomblé teriam uma função religiosa e uma estético-proselitista muito forte. O aspecto religioso seria observado no cultuar e homenagear dos deuses, tendo um caráter de fé, expressada pelos cantos e danças realizadas com entusiasmo,

---

<sup>27</sup> Idem. p. 101.

<sup>28</sup> Denominação iorubá para os santos ou divindades africanas (Exu, Lebara, Ogum, Oxossi, Ossain, Iansã, Obá, Eua, Xangô, Nanã, Becém, Fequém, Tempo, Omulu, Oxum, Iemanjá e Oxalá) cultuadas nos candomblés, que seriam incorporados sob transe mediúnico. A tais entidades seriam atribuídas vestes rituais, comidas, danças e cantos específicos, os quais seriam visíveis em cerimônias públicas e privadas. PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos Orixás**. São Paulo, Editora Companhia das Letras, 2001. p. 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23.

<sup>29</sup> Foi percebido em nossas oportunidades de visitaçãO em alguns terreiros do Recife que a denominaçãO de Xangô nãO é bem aceita, tendo uma conotaçãO de inferioridade para os adeptos, os quais preferem a denominaçãO de candomblé.

<sup>30</sup> COSTA, Valéria Gomes. **Práticas culturais femininas e constituiçãO de espaçOs num terreiro de xangô de naçãO xambã**. In: Afro-ásia n. 36, p. 199-227, Salvador, 2007, p. 200.

<sup>31</sup> LOYOLA, Maria Andréa. **Médicos curandeiros: conflito social e saúde**. São Paulo. Ed. Difel, 1984. MOTTA, Roberto. **A tradiçãO afro-brasileira e sua expansãO em Pernambuco**. In: Ciclo de Palestras do NERP/Núcleo de Estudos e Pesquisas em Religiões Populares – Mestrado em Antropologia/UFPE. Recife, Mimeo, 1994.



palmas, saudações, transes, vestimentas, bebidas, comidas e muita ostentação. Como as festas são públicas, possibilitam que a comunidade mostre a sua harmonia, o seu produto religioso, numa espécie de vitrine, que proporciona um contato mais intenso com a sociedade e possibilita a extensão de sua rede de relações para fora da comunidade.<sup>32</sup>

Já Motta focaliza não apenas o viés religioso e a beleza estética da cerimônia como fatores de atração, mas a fartura de comidas e bebidas, pois durante e após a festa há a distribuição de alimentos aos fiéis e visitantes do Candomblé. A distribuição possui duas dimensões, uma interna e outra externa, a primeira assegura a comunhão e repartição das comidas entre os participantes do candomblé, já a segunda demonstra a prosperidade e angariam prestígio fora dos terreiros.<sup>33</sup>

Raul Lody permite analisar a dimensão do significado de comer e da comida no Candomblé. Ele menciona que a dinâmica de comer e beber transcende a ação biológica e se constitui na principal maneira de renovar o axé.<sup>34</sup> Assim, comer nos terreiros é estabelecer vínculos e processos de comunicação entre homens, deuses, antepassados e a natureza, no qual tudo que é oferecido seria codificado, tendo sentido e função em cada ingrediente, quantidades, procedimentos, atos, horários, dias, sons, cânticos e palmas.<sup>35</sup>

Lody ainda amplia a discussão, ao apontar a idéia de que no Candomblé, o espaço, os objetos, as comidas e as pessoas precisam passar por um ritual denominado “comer”. Assim, “tudo come e de tudo se come”: come o chão, a cumeeira, a porta, instrumentos musicais, adornos, búzios, as árvores, a cabeça do adepto e os orixás.<sup>36</sup> A mesa sagrada dos orixás seria rica e diversificada, sendo estabelecida à base de carnes, peixes, farinhas, temperos, óleos, mel, verduras, legumes e muitas frutas, todos ordenados de acordo com os preceitos, ações, tabus e exigências dos orixás. Dessa

---

<sup>32</sup> FONSECA, Eduardo P. de Aquino. **O candomblé é a dança da vida: aflição, cura e aflição religiosa ao palácio de Yemanjá**. Dissertação de mestrado em antropologia – UFPE. Recife – PE. 2005.

<sup>33</sup> MOTTA, Roberto. **Edjé Bale: Alguns aspectos do sacrifício no Xangô de Pernambuco**. Recife, Tese de concurso para professor titular de Antropologia, UFPE, 1991.

<sup>34</sup> Palavra lorubá utilizada para designar força, prosperidade e grandeza. LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro, Editora Pallas. 1998. p. 27.

<sup>35</sup> Idem. p. 25-29.

<sup>36</sup> Neste sentido de comer, significa “cultuar, zelar, manter os princípios que fazem o próprio axé, enquanto a grande unidade, a grande conquista do ser religioso do terreiro”. LODY, op. Cit., 1998. p. 29.

maneira, os alimentos combinados resultam numa diversidade de pratos, alguns bem conhecidos, como o acarajé, caruru, vatapá, tapioca, angu, moquecas, bobós, farofas e cocada, os quais também são servidos junto com outros alimentos não votivos:<sup>37</sup> as preparações culinárias não votivas são confeccionadas e oferecidas aos adeptos do culto e seus visitantes, configuram-se como importante mecanismo de atração de pessoas.

O Candomblé antes da abolição da escravatura não era permitido seu funcionamento com terreiros estabelecidos e liberdade de culto, apenas alguns poucos senhores permitiam que seus escravos cultuassem os orixás, do mesmo modo para os libertos, não havia permissão para esta prática religiosa fora dos ambientes domésticos, o Candomblé e todo seu aparato culinário seja votivo ou não só passou a ser conhecido nos findos anos do século XIX e início do século XX, quando em algumas regiões do país esta prática religiosa começa a ser permitida com restrições severas e concessão de licença para abertura dos terreiros.

As vendedeiras ou também chamadas entre outros nomes de quituteiras e baianas do tabuleiro são um elo de ligação entre os terreiros e os pontos de venda também colocados como um prolongamento das casas de Candomblé.<sup>38</sup>

---

<sup>37</sup> Idem. p. 30.

<sup>38</sup> Idem. p. 100-102.

## CAPÍTULO I

### A COZINHA AFROBRASILEIRA REPRESENTADA POR GILBERTO FREYRE

#### 1.1. Modernidade nos trópicos

O Recife localizado neste período de transição dos séculos XIX e XX é uma cidade referência para a região onde encontra-se inserida, sendo um dos maiores e mais importantes centros urbanos dos Estados Unidos do Brasil. Todo o país passa por transformações, deixando cada dia mais as características ruralistas, com ânsia de modernidade e urbanização. De fato foram muitas as transformações, o Brasil deixa de ser colônia para ser sede do Império Português, torna-se independente, troca sua mão de obra escrava pela assalariada, e proclama a República, todos esses acontecimentos num período de 80 anos. As grandes cidades como Rio de Janeiro, São Paulo, Salvador, Fortaleza e Belém passavam por um processo de modernização, e a modernização de uma cidade significava tomar como molde a Europa: “imagem de Cidade/sociedade devidamente adequada aos padrões de uma Belle Époque européia”.<sup>39</sup> No Recife não era diferente, pois esse já é um processo conhecido, na metade do século XIX o então governador da província já havia provocado uma série de modernizações de caráter europeu, foi o Conde da Boa Vista, Manuel do Rego Barros, responsável pela construção de teatros (Santa Isabel), praças e parques, uma verdadeira invasão de estrangeirismo. Todas essas reformas nos séculos XIX e XX tinham dois pontos chave: a estética da cidade e as questões sanitárias/higienistas.<sup>40</sup>

Na década de vinte do século XX o conceito de modernidade continuava atrelado à imagem da sociedade européia, a cidade cresce desenfreada,

[...] O Recife já não é a cidade onde todos imaginam se conhecer. As suas distâncias, os seus ruídos, os seus ritmos, as suas trilhas,

---

<sup>39</sup> TEIXEIRA, Flávio Weinstein. **As cidades enquanto palco da modernidade: o Recife de princípios do século**. Dissertação de Mestrado em História – UFPE. Recife, 1994. p. 8.

<sup>40</sup> Idem. p. 52-55.

as suas cores, os seus esquecimentos, as suas lembranças, mudam ou parecem mudar com mais velocidade. As pessoas vão se sentindo, aos poucos, aprisionadas por um cotidiano mais largado do passado, com os olhos fascinados ou intimidados pelo novo.<sup>41</sup>

Era a época do cinema mudo, e no Recife eclodem diversos cinemas e teatros como o cine-teatro Helvética, o Politeama, 'Theatro do Parque', e o Moderno. O centro da cidade passa a ficar mais movimentado, principalmente à noite, alongando a permanência das pessoas nas ruas. O teatro e o cinema cativam os recifenses de forma que os jornais já possuíam partes dedicadas aos anúncios dos filmes e peças teatrais.

Enquanto esperavam o início dos filmes os espectadores tomavam sorvete e refrescos; pouco depois com a entrada dos filmes norte-americanos o Recife fica conhecida com a "Hollywood do Brasil" pela produção cinematográfica de qualidade elogiada por produtores europeus, surgia a Aurora-Filmes, responsável pelo grande sucesso, *Retribuição*, de 1925; e a empresa Pernambuco-Filme, responsável pelas publicidades institucionais do governo Sérgio Loreto em 1924, mostrando suas realizações e inaugurações de obras urbanísticas.<sup>42</sup>

Nos jornais da cidade passou-se a vincular propagandas das peças de teatro e filmes em cartaz, logo os jornais da cidade davam tanta importância ao novo modismo do Recife que chegou a tomar páginas inteiras dos periódicos, em resposta do sucesso e fascínio que o teatro e o cinema exerciam na população.

---

<sup>41</sup> REZENDE, Antonio Paulo. **Desencantos modernos: história da cidade do Recife na década de vinte**. Recife: FUNDARPE, 1997. p. 72.

<sup>42</sup> Idem. p. 77-82.

## Propagandas da nova coqueluche pernambucana: o cinema



**Figura 3:** Propaganda do Cine Theatro Elvetica, com o filme O Lyrio Vermelho. Diário de Pernambuco, 08 de janeiro de 1925. Foto do autor, acervo de microfilmagem da Fundação Joaquim Nabuco.

## Propaganda de peça de teatro



**Figura 4:** Propaganda de encenação teatral no Theatro do Parque, com a peça Você Não me Disse Nada. Diário de Pernambuco, 14 de outubro de 1923. Foto do autor, acervo de microfilmagem da Fundação Joaquim Nabuco.

Gruzinsk chama atenção para este tipo de fenômeno ao qual chamou de “idioma planetário”, onde não existe neutralidade nem tão pouco espontaneidade, o que ocorre é o discurso das elites, acostumados a consumir tudo que é oferecido de maneira massificada, é a busca pelo afastamento das origens, assim distinguindo-se do restante da população.<sup>43</sup>

Parte das obras mostradas como grandes feitos da administração governamental do período, mostram a retirada de casebres. Os mocambos da cidade destoavam da imagem sonhada, essas moradias foram comparadas a habitações africanas, era nítida a intolerância aos pobres e negros chegando a ser denotado o racismo. Tudo que os lembrasse deveria ser eliminado, os cultos afro-brasileiros como o xangô foram todos reduzidos aos termos preconceituosos de ‘catimbau’ e ‘baixo espiritismo’ sempre perseguidos implacavelmente, chegando-se a prender em alguns casos os participantes do culto.<sup>44</sup> Imediatamente a idéia que emerge quando nos deparamos com os pensamentos deste tempo, é que assim como os pobres, negros e adeptos do Candomblé sofreram uma dura perseguição, não é complexo compreender como a alimentação afro-brasileira foi desmerecida e discriminada também.

Esta é a atmosfera encontrada por Gilberto Freyre (1900 – 1987) ao retornar do exterior onde se graduou e pós-graduou entre 1918 e 1923,<sup>45</sup> chegando no Recife Freyre fica perplexo com as mudanças visualizadas na sua cidade.

“Saí daqui quase menino, como se diz, e voltei homem feito, depois de uma variedade de contatos em meios universitários e extra-

---

<sup>43</sup> GRUZINSKI, Serge. **O pensamento mestiço**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 40.

<sup>44</sup> “Em fins de 1923, temos o fechamento, pela polícia, de vários terreiros, o que obrigou a que vários pais-de-santo entrassem com um pedido de habeas-corpus. Nota-se que essas manifestações de cultos afros, que sofreram severa perseguição, eram amplamente concorridas, pelo menos é o que se depreende da reportagem publicada em A Noite e transcrita no Jornal do Comércio de 06/10/23”. Cf. TEIXEIRA, 1994. p. 106. “ontem as 20 hs, aproximadamente, tivemos notícia de que num dos arrabaldes da capital, o Arruda, se efetuava uma grande sessão de espiritismo, assistida por mais de quinhentas pessoas (...) Não fomos felizes, porque a sessão havia terminado. Um grupo de duzentas pessoas estava de pé, entoando as últimas preces a Mestre Carlos, o chefe e protetor dos maus espíritos”. Idem, p. 107

<sup>45</sup> Gilberto Freyre com seus recém completos 18 anos se afasta do Recife, indo para os Estados Unidos, onde se formou bacharel em Artes liberais pela Universidade de Baylor, Texas no ano de 1920, e Master of Arts na Universidade de Columbia, Nova York, em 1922, ano que vai a Europa e circula por muitos países como Inglaterra, França, Alemanha, Bélgica, Espanha e Portugal. Em 1923 retorna ao Brasil e começa a colaborar com o Diário de Pernambuco. FREYRE, op. Cit., 2006. p. 644-646.

universitários nos Estados Unidos e na Europa. Ao voltar ao Brasil, depois dessa ausência de 5 anos, deparei-me com um meio que me desnor-teou: ao qual me senti totalmente estranho”.<sup>46</sup>

Observando as modificações encontradas e a invasão do estrangeirismo no comportamento da sociedade, ele começa a manifestar suas idéias regionalistas no jornal Diário de Pernambuco, onde possuía uma coluna semanal; na publicação de 14 de outubro de 1923 Gilberto Freyre afirma que o Brasil deveria concorrer numa próxima Exposição Internacional ao título de ‘devastador do passado’ ou ainda ‘devastador das próprias tradições’, neste mesmo artigo fala de um dos pontos, para ele, mais importantes da tradição regional, a culinária.

Gilberto Freyre é uma das personalidades mais marcantes de nossa sociedade, estudioso que não se pode classificar enquanto área de atuação, pois são inúmeros trabalhos nos mais diversos assuntos; entre 1921 e 1922 estudou em Colúmbia, uma das mais renomadas instituições de ensino norte-americana, lá conheceu Franz Boas (1858 – 1949), orientador de seus estudos e pontos de vista ao qual se nortearia nas questões da miscigenação e da raça. Boas foi o mestre que mais influenciou Freyre, que incorporou seus ensinamentos e instrumentos de pensamento como discípulo de Boas.<sup>47</sup> Carinhosamente Gilberto o chamava de “meu velho e grande mestre”,<sup>48</sup> característica peculiar deste homem nostálgico, que parecia saudoso de tudo pelo que havia passado. Contudo, basta uma breve análise nos documentos e registros deixados por Freyre para ressaltar sua íntima relação com a cozinha: em tudo se vê a preocupação e ao mesmo tempo o prazer de abordar aquele que parecia ser o assunto predileto.

---

<sup>46</sup> DANTAS, Lourenço (coord.). **A história vivida**. São Paulo: O Estado de São Paulo, 1981.p. 125.

<sup>47</sup> GARCIA, Afrânio. **Gilberto Freyre: um vitoriano dos trópicos**. Estudos Avançados. vol.20 no.58 São Paulo Sept./Dec. 2006. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142006000300027&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142006000300027&script=sci_arttext) Acesso em: 06/04/2009 as 19:30.

<sup>48</sup> FREYRE, op. Cit., 2007. p. 82.

## 1.2. Freyre e a cozinha afrobrasileira nos congressos

Observando que os cafés do Recife nada tinham de regional e por demais o que não pertencia a nossa cultura;

[...] Ao chegar ao Recife, guloso de cor local, um dos meus primeiros espantos foi justamente numa confeitaria, diante da hesitação de um tio meu em pedir um mate. Talvez não fosse “chic”, o mate. Talvez até não nos o fornecessem, como não fornecem água de coco nem vinho de jenipapo. Elegâncias... O “chic” era pedir um desses gelados de nomes exóticos. Esses sim, fazem supor refinamento de gosto. Elegâncias via “Fox-Film”.<sup>49</sup>

Freyre apropria-se da sua coluna Semanal no jornal Diário de Pernambuco para defender a cozinha regional, e em 14 de setembro de 1924 escreve o artigo “A propósito da campanha do sr. Hardman”, onde declaradamente se coloca a favor das idéias do senhor Samuel Hardman “em prol da maior cultura de cereais em Pernambuco”, visto que as tradições das “mesas largas” nos engenhos estava se perdendo, pois as pessoas eram recebidas com presunto, empada, doce de lata e conserva de pêra, trazidos dos “confeiteiros do Recife”.

[...] Onde morreu um fogo de banguê, morreu também um fogo de cozinha à antiga. [...] E nos fornos e fogões das casas grandes dos engenheiros pernambucanos, o patrimonio culinário dos portugueses, já enriquecido pelos contactos com o oriente e com a África, adquiriu novos sabores, aguçou-se de adubos esquisitos. [...] A cozinha e à mesa dos engenhos, nada faltava. Era nos engenhos que se fabricavam o queijo, a manteiga, o vinho de jenipapo e se preparavam o xarque, a carne de porco, o toucinho, - tudo sob a direcção das senhoras, verdadeiras Donas Tarejas medievaes, gordas mas activas, o molho de chaves ao cós, descendo à cozinha para provar o ponto dos doces ou fazer algum quitute de preceito; [...] Os escravos, mais felizes, que os trabalhadores de eito e os operarios de fabrica de hoje.<sup>50</sup>

Em janeiro de 1926 o grupo denominado Centro Regionalista do Nordeste, encabeçado por Gilberto Freyre, reuni-se para discutir o regulamento interno do Primeiro Congresso Regionalista que se realizaria de 7

---

<sup>49</sup> Diário de Pernambuco, 14 de outubro de 1923.

<sup>50</sup> A propósito da campanha do sr. Hardman. Diário de Pernambuco, 14 de setembro de 1924.



a 14 de fevereiro no Recife, dentre os mais variados assuntos destacamos nos estudos relacionados com os 'problemas econômicos e sociais' o quinto item, que tratava do seguinte tema: 'Tradições da cozinha nordestina. Aspectos econômico, higienico e esthetico'.<sup>51</sup> O evento foi amplamente divulgado pelos jornais da capital pernambucana como jornal A Província,<sup>52</sup> Jornal do Commercio<sup>53</sup> e Diário de Pernambuco, este último realizou total cobertura do congresso, publicando no dia 9 de fevereiro de 1926 o estudo apresentado por Freyre com tema já citado acima sobre a cozinha regional, em sua tese ressalta a cozinha nordestina e para os congressistas distribui um famoso doce da herança afro-brasileira, a cocada, e explica ainda que outras duas culinárias mais tradicionais são a baiana e a mineira,<sup>54</sup> ambas caracterizadas pela forte presença afro-descendente. Ao encerrar o Primeiro Congresso Regionalista é elaborado, pelo mentor deste mesmo congresso, um documento que ficaria conhecido por Manifesto Regionalista, com intenções claras de reabilitar valores regionais e tradições relacionadas a esta parte do país, o manifesto era um contraponto a toda homogeneização cultural já presente nas décadas de dez e vinte do século vinte. Para tanto Gilberto Freyre junto a figuras emblemáticas da sociedade nordestina que ele considerava ter os mesmos pensamentos acerca de suas idéias regionalistas; pessoas como Manuel Bandeira, Mário Melo, Mario Sette, Joaquim Cardoso, Aníbal Fernandes, Amaury de Medeiros, Gouveia de Barros, Ulysses Pernambucano, dentre outros, elabora o documento.<sup>55</sup>

Para Freyre, em seu manifesto, os mucambos, muito criticados e alvo de intolerância da opinião pública, era visto como algo nosso, característico, autêntico.

[...] Com toda a sua primitividade, o mucambo é um valor regional e por extensão, um valor brasileiro, e, mais do que isso, um valor dos trópicos: estes caluniados trópicos que só agora o europeu e o norte-americano vêm redescobrimdo e encontrando neles valores e não apenas curiosidades etnográficas ou motivos patológicos para alarmes. O mucambo é um desses valores. Valor pelo que representa de harmonização estética: a da construção humana com

---

<sup>51</sup> Diário de Pernambuco, 15 de janeiro de 1926.

<sup>52</sup> A Província, 07 de fevereiro de 1926.

<sup>53</sup> Jornal do Commercio, 07, 09 de fevereiro de 1926.

<sup>54</sup> Diário de Pernambuco, 07, 09, 12 de fevereiro de 1926.

<sup>55</sup> FREYRE, op. Cit., 1976. p. 59.

a natureza. Valor pelo que representa de adaptação higiênica: a do abrigo humano adaptado à natureza tropical. Valor pelo que representa como solução econômica do problema da casa pobre: a máxima utilização, pelo homem, na natureza regional, representada pela madeira, pela palha, pelo cipó, pelo capim fácil e ao alcance dos pobres.<sup>56</sup>

Do mesmo modo observava as manifestações culturais e religiosas afro-descendentes, mas, é na cozinha que Gilberto Freyre vai externar com maior propriedade a identidade regional e singular, pois o próprio colocando como “valores culinários do nordeste”, aponta que devem ser defendidos contra a crescente descaracterização da cozinha regional: “o preparado do doce, do bolo, do quitute de tabuleiro, feito por mãos negras e pardas com uma perícia que iguala, e às vezes excede, a das sinhás brancas”.

[...] Pois há comidas que não são as mesmas compradas nos tabuleiros que feitas em casa. Arroz doce, por exemplo, é quase sempre mais gostoso feito por mão de negra de tabuleiro que em casa. E o mesmo é certo de outros doces e de outros quitutes. Do peixe frito, por exemplo, que só tem graça feito por preta de tabuleiro. Da tapioca molhada, que ‘de rua’ e servida em folha de bananeira é que é mais gostosa. Do sarapatel: outro prato que em mercado ou quitanda é mais saboroso do que em casa finamente burguesa - opinião que não é só minha, mas do meu amigo e companheiro de ceias nos mercados e no Dudu, o grande juiz e grande jornalista Manuel Caetano de Albuquerque e Melo. As negras de tabuleiro e de quitanda como que guardam maçonicamente segredos que não transmitem às sinhás brancas do mesmo modo que entre as casas ilustres, umas famílias vêm escondendo das outras receitas de velhos bolos e doces que se conservam há anos especialidade ou segredo ou singularidade de família. Daí o fato de se sucederem gerações de quituteiras quase como gerações de artistas da Idade Média: donas de segredos que não transmitem aos estranhos.<sup>57</sup>

O Manifesto assim como o Congresso Regionalista viriam num importante momento para a cultura e culinária afrobrasileira: ao passo que esses valores regionais eram desmerecidos pelo clamor de modernidade, Intelectuais norteados por Gilberto Freyre resgatavam os mesmos como valores de uma singularidade regional capaz de identificar a diferença local pela cozinha, sendo um desses diferenciais a participação do negro com suas

---

<sup>56</sup> Idem.

<sup>57</sup> FREYRE, op. Cit., 1976. p. 64.

influências trazidas da África como matérias primas: azeite-de-dendê e o quiabo; e as técnicas dos preparos de alimentos resultando em novas receitas.<sup>58</sup>

[...] Foi se mantendo a tradição, vinda de Portugal, de muito quitute mourisco ou africano: o alfenim, o alféola, o cuscuz, por exemplo. Foram eles se conservando nos tabuleiros ao lado dos brasileirismos: as cocadas - talvez adaptação de doce indiano, as castanhas de caju confeitadas, as rapaduras, os doces secos de caju, o bolo de goma, o munguzá, a pamonha servida em palha de milho, a tapioca seca e molhada, vendida em folha de bananeira, a farinha de castanha em cartucho, o manuê. E o tabuleiro foi se tornando, nas principais cidades do Brasil, e não apenas do Nordeste, expressão de uma arte, uma ciência, uma especialidade das "bairanas" ou das negras: mulheres, quase sempre imensas de gordas que, sentadas à esquina de uma rua ou à sombra de uma igreja, pareciam tornar-se, de tão corpulentas, o centro da rua ou do pátio da igreja. Sua majestade em às vezes a de monumentos. Estátuas gigantescas de carne. E não simples mulheres iguais às outras.<sup>59</sup>

O alerta havia sido dado por Gilberto Freyre e outros intelectuais, porém a caça as manifestações culturais como os cultos religiosos e as práticas culinárias afro-brasileiras se intensificaram até a década de trinta através da repressão policial, pois essas práticas culturais fugiam aos padrões de normalidade e regularidade, foi quando o médico-psiquiatra Ulysses Pernambucano de Mello Sobrinho (1892 – 1943), primo de Gilberto Freyre, iniciou uma série de estudos psiquiátricos das religiões afro-brasileiras, logo tomando decisão contrária às repressões policiais nos terreiros de xangô. É neste momento que existe a troca da responsabilidade institucional dos terreiros de xangô, saindo dos encargos policiais para ficar respaldado ao controle do recém criado, 1931, SHM, Serviço de Higiene Mental, divisão da Assistência a Psicopatas de Pernambuco.<sup>60</sup>

---

<sup>58</sup> FREYRE, op. Cit., 2006. p. 542.

<sup>59</sup> FREYRE, op. Cit., 1976. p. 68, 69.

<sup>60</sup> Pela S.H.M. os terreiros começam a ser estudados: "Ulisses Pernambucano, em acordo com o então secretário de segurança pública do governo de Carlos de Lima Cavalcanti, Jurandyr Mamede, assume a fiscalização dos terreiros. Na perspectiva de garantir o funcionamento dos terreiros, mesmo sob um outro tipo de controle, Ulisses Pernambucano conseguiu junto à Secretaria de Segurança Pública a liberação dos toques". QUEIROZ, Martha Rosa Figueira. **Religião afro-brasileira no Recife: intelectuais, policiais e repressão**. Dissertação de Mestrado em História na UFPE. Recife, 1999. p. 60, 61, 62.

Para o Serviço de Higiene Mental, as manifestações afrobrasileiras eram consideradas 'baixo espiritismo', uma das doenças consideradas mentais, esses estudos consideravam a estrutura religiosa, a culinária, os cargos, as músicas, instrumentos e roupas: Waldemar Valente, apud em Martha Queiroz nos traz em suas discussões que graças a Ulisses Pernambucano "pôde-se preservar grande parte desse patrimônio folclórico religioso afrobrasileiro, com os seus ritos, as suas danças e a sua música".<sup>61</sup>

Alguns destes estudos foram apresentados no Primeiro Congresso Afro-Brasileiro do Recife em 1934, idealizado mais uma vez por Gilberto Freyre, e que tinha por função discutir o papel do negro na sociedade brasileira pós abolição da escravatura, Ulisses Pernambucano apresentou o estudo "Doenças mentais entre os negros de Pernambuco", Geraldo de Andrade apresentou "Psicologia do afro-brasileiro", José Lucena em seu "Estudo psicotécnico de dois grupos de negros e brancos"; Gilberto Freyre e Cícero Dias, "O negro na arte popular e doméstica de Pernambuco", Pedro Cavalcanti e as "Seitas africanas no Recife", Diógenes Junior – "O negro na música do Nordeste"; Gonçalves Fernandes – "A pintura e a escultura entre os afro-brasileiros"; Samuel Campello – "Fizeram os negros teatro no Brasil ?", Ascenço Ferreira – "O que eu devo a influência negra"; Astrogildo Pereira – "O negro e a sua situação atual no Brasil"; dentre outros trabalhos expostos como o do Dr. Ruy Coutinho – "A alimentação do escravo negro no Brasil" – análise através de estudos que a alimentação dos negros aqui no Brasil se conservou, em alguns aspectos, idêntico na África, contendo apenas vegetais, concluindo que existiam doenças que tinham como causa a desnutrição.<sup>62</sup>

O evento aconteceu do dia 11 ao 16 de novembro, os jornais da cidade deram ampla cobertura do acontecimento destacando-se o Diário de Pernambuco e o Jornal Pequeno que trazia ainda durante o mês de outubro matérias sobre o congresso. Com os temas previamente separados por data e horário, ao fim de cada dia o encerramento se dava num dos terreiros da cidade, geralmente o terreiro do pai ou mãe de santo participante do dia. No dia 14 de novembro, ao chegar o final das apresentações do dia, foram todos, às 20 horas, encabeçados por Gilberto Freyre, a Escola Domestica de

---

<sup>61</sup> Idem p. 64.

<sup>62</sup> Jornal Pequeno de 23/10/1934 e 25/10/1934

Pernambuco para um jantar recheado de quitutes afro-brasileiros; vatapá, caruru, inhamé com mel de engenho, tudo servido no jardim da escola; “Às 8 horas da noite haverá uma ceia de quitutes afro-brasileiros, na Escola Doméstica de Pernambuco, na rua Fernandes Vieira nº 600 com a presença de congressistas e senhoras e representantes da imprensa”.<sup>63</sup> Finalizando o congresso Freyre ressaltou a importância da participação dessas pessoas: pais de terreiros e cozinheiras ao lado dos estudiosos; “ialorixás gordas, cozinheiras velhas, pretas de fogareiros, que trouxeram do fundo de cozinhas de mucambo receitas de quitutes afro-brasileiros quase ignorados”; se reportando à ceia do dia 14 lembra das moças da escola vestidas de bahiana e de “uma negra velha, com um fogareiro, seu vestido de bahiana, seu chalé encarnado, assou milho e fez tapioca de côco”.<sup>64</sup>

É evidente que o congresso de 1934 tinha a prerrogativa de discutir o papel do negro pós 1888, mas tão claro quanto sua primeira intenção ficou a postura dos intelectuais pelo respeito e admiração da cultura afro-brasileira. A cozinha afro-descendente, tão miscigenada e rica de elementos regionais, esteve presente no congresso mostrando que é também na alimentação que o negro deixou sua característica, e que estas peculiaridades somadas a outros processos de mestiçagem ocorridos da relação dos mais variados povos e culturas que se relacionaram em regiões como o Nordeste brasileiro.

Gilberto Freyre nos trás a luz uma discussão que se refletiu em todas as suas produções num período compreendido entre meados da década de vinte até o término da década de trinta, a de que o negro não encerra sua participação na sociedade com a abolição da escravatura em 1888; o negro pós Lei Áurea encontrava-se misturado, miscigenado, criando uma cultura, onde ele era mais um elemento nesse processo de transformação não estático.

[...] O fato é que o fenômeno da mistura se tornou uma realidade cotidiana, visível nas ruas e nas telas de cinema e televisão. Hoje, é possível em poucas horas passar das misturas de Moscou, onde os *outdoors* de Calvin Klein escoltam as estátuas de Lenin, às da Cidade do México, onde as índias das ruas perambulam entre os

---

<sup>63</sup> 1º Congresso Afro-Brasileiro: Jornal Pequeno. 14/11/1934.

<sup>64</sup> Novos estudos afro-brasileiros. Trabalhos apresentados ao 1º Congresso Afro-brasileiro do Recife. Segundo tomo. Recife: Massangana. 1988. p. 348-352.

arranha-céus do passeio de La Reforma, e às de Tourcoing, onde no bairro de minha infância, uma população franco-magrebina se acomoda tanto com os vestígios das vilas operárias como com a carcaça arrogante e deslocada de uma escola de arte contemporânea.<sup>65</sup>

### 1.3. Produção literária e culinária afro-descendente

Nos trabalhos de Gilberto Freyre denota-se a grande importância dada aos temas relacionados à alimentação, principalmente no momento que compreende as décadas de vinte e trinta, períodos estudados neste trabalho: alguns dos estudos mais importantes nas duas décadas citadas foram objetos de apreciação do corrente capítulo como o Manifesto e o Congresso Regionalista, e também o Congresso Afro brasileiro do Recife, enfatizando a cozinha afro-brasileira nesta região como um ícone da identidade cultural do Nordeste.

Em 1933 Freyre escreve o livro *Casa-Grande & Senzala*, considerado por muitos como o maior livro brasileiro escrito até os dias atuais. Em 1944 Monteiro Lobato escreve sobre Freyre depois de conhecer sua obra prima: “O Brasil não vai ser o que os velhos historiadores disseram e os de hoje ainda repetem. Vai ser o que Gilberto Freyre disser. Gilberto Freyre é um dos gênios da palheta mais rica e iluminante que essas terras antárticas ainda produziram”.<sup>66</sup> O maior escritor de obras infantis que já houve no Brasil, escreveu em 1920 *O Sítio do Pica-pau Amarelo*, antes mesmo de Gilberto Freyre tornar-se conhecido, dentro da história encontramos um fato interessante: A personagem Tia Nastácia é uma negra responsável pelos serviços da cozinha, surpreendendo sempre a todos com seus quitutes; talvez tenha Monteiro Lobato feito apenas uma cópia da realidade para ficção. No livro *À Mesa Com Monteiro Lobato*, às referências aos preparos culinários da Tia Nastácia ganham destaque, mostrando que o sabor da cozinha desta negra corpulenta conquistou até o São Jorge na Lua e o Minotauro na Grécia Antiga; uma das guloseimas mais comemoradas eram os bolinhos de chuva.

---

<sup>65</sup> GRUZINSKI, op. Cit., 2001. p. 43.

<sup>66</sup> FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**. 2006. Capa.

2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 3 colheres (sopa) de açúcar, 1 pitada de sal, 1 colher (sopa) de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 3 ovos, 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado, erva-doce a gosto, óleo para fritar, açúcar e canela em pó. Misturar a manteiga e o açúcar, acrescentar os ovos um a um, pôr aos poucos o trigo já peneirado com o fermento, misturar; acrescentar o sal, a erva-doce e o queijo ralado. Mexer mais um pouco. Fritar em óleo quente, pingando aos poucos com colher de chá. Colocar os bolinhos sobre papel absorvente. Abaixar o fogo, quando o óleo estiver muito quente. Salpicar os bolinhos já prontos com açúcar e canela. Seu uso clássico é para ser servido com café “em dia de chuva”.<sup>67</sup>

Um dos maiores estudiosos da constituição populacional do Brasil, Darcy Ribeiro, escritor de obra antológica sobre o tema, *O Povo Brasileiro*, que traz a história da formação das populações brasileiras, comenta em 1977 que “*Casa-grande & Senzala* é o maior dos livros brasileiros e o mais brasileiro dos ensaios que escrevemos”.

[...] Creio que poderíamos passar sem qualquer de nossos ensaios e romances, ainda que fosse o melhor que se escreveu no Brasil. Mas não passaríamos sem *Casa-grande & Senzala* sem sermos outros. Gilberto Freyre, de certa forma, fundou – ou pelo menos espelhou – o Brasil no plano cultural tal como Cervantes à Espanha, Camões a Lusitânia, Tolstoi à Rússia, Sartre à França. É certo que hoje em nosso caso como nos outros alguns gestos mais, uns antes – ontem, o Aleijadinho, entre poucos – outros depois – hoje, Brasília de Oscar – mas sem dúvida, entre eles está o de Gilberto. [...] *Casa-grande & Senzala* é uma façanha da cultura brasileira, como aliás foi visto desde os primeiros dias.<sup>68</sup>

Encontramos ainda em Darcy Ribeiro a seguinte reflexão: “[o negro ensinou] o brasileiro a explorar todas as possibilidades das papilas da língua, bem como os nervos do faro, com a sua magia culinária”.<sup>69</sup>

*Casa-grande & Senzala* é a história da colonização, da ocupação e dos grandes e pequenos acontecimentos cotidianos de um Nordeste rural, que tem na cana-de-açúcar os papéis de protagonista e coadjuvante, pois dela tudo se inicia e é quando ela se transforma em pano de fundo que Gilberto nos mostra as relações em torno da casa-grande e da senzala.

---

<sup>67</sup> Quitutes da Tia Nastácia, Revista JC. Jornal do Commercio, 11 de janeiro de 2009. p. 1, 2, 3, 4.

<sup>68</sup> FERYRE, op. Cit., 2006. Capa.

<sup>69</sup> RIBEIRO, *apud* QUINTAS, Fátima. **A Civilização do Açúcar**. Recife: SEBRAE, Fundação Gilberto Freyre, 2007. p. 111.

O livro nos mostra os três grupos populacionais, o índio o português e o africano, e as implicações sociais dessa mistura étnica ocorrida. Um aspecto denotado no decorrer do estudo de Freyre são as características da alimentação de cada grupo e como essas dietas foram passadas a sociedade.

Como já foi colocado anteriormente, o índio brasileiro não adaptava-se ao regime de trabalho imposto pelo europeu nos trópicos; logo essa mão de obra escrava seria substituída pela mão de obra escrava africana. A troca se fez presente também na cozinha da casa-grande, quando a índia responsável pelos afazeres da cozinha é substituída pela africana. Gilberto Freyre relata que a ‘mulher gentia’ depois observada como ‘cunhã’ nos trouxe até hoje uma série de influências:

[...] Drogas e remédios caseiros, utensílios de cozinha, o milho, o caju, o mingau, caça, pesca, cultura de mandioca, tabaco e coca, inhame ou cara, o jerimum e pimenta; a higiene do corpo, inclusive o banho freqüente ou pelo menos diário que tanto deve ter escandalizado o europeu porcalhão do século XVI; o brasileiro de hoje, amante do banho e sempre de pente e espelinho no bolso.<sup>70</sup>

Em *História da Alimentação no Brasil*, Luís da Câmara Cascudo (1898 – 1986) enfoca que as índias foram as primeiras cozinheiras dos portugueses, na ausência de cozinheiros lusitanos, elas recorriam aos assados na brasa, carne de caça, moluscos, peixes e crustáceos assados, envolvidos em folhas para satisfazer os senhores. A medida que o açúcar prosperava a cunhã fracassava, “a desvalorização da cunhã no ambiente doméstico colonial foi inversamente proporcional ao desenvolvimento da indústria do açúcar”.<sup>71</sup>

Com a chegada dos negros à cozinha do branco, o mesmo processo de circularidade cultural acontece: pouco a pouco elementos culturais de um grupo escravizado, por tanto podemos colocá-los como ‘cultura dominada’, passam a fazer parte da cozinha de uma elite dominante.<sup>72</sup> Trata-se a princípio de alguns elementos da alimentação dos africanos no seu continente de origem como nos

---

<sup>70</sup> FREYRE, op. Cit., 2006 p. 162 – 165.

<sup>71</sup> CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004. p. 158, 159.

<sup>72</sup> GINZBURG, op. Cit., 1987. p. 17



mostra Cascudo, onde são “transplantadas para cá muitas das plantas alimentares da África: o feijão, a banana, o quiabo”, além do dendê já citado.<sup>73</sup>

“A culinária brasileira se africanizava capitalizando a inspiração exótica de seus acepipes. Exuberante e indiscreta. Novidades a toda hora. Temperos excêntricos vindos de uma África não menos excêntrica”.<sup>74</sup>

[...] Cremos poder-se afirmar que na formação do brasileiro – considerada sob o ponto de vista da nutrição – a influência mais salutar tem sido a do africano: que através dos valiosos alimentos, principalmente vegetais, que por seu intermédio vieram-nos da África, quer através do seu regime alimentar, melhor equilibrado do que o do branco – pelo menos aqui, durante a escravidão.<sup>75</sup>

Nesta mesma página do livro Freyre faz um balanço sobre a forma adotada pelos donos de engenhos açucareiros para garantir um maior rendimento dos escravos no trabalho e verifica que não era pelo abuso ou esticando o período trabalhado que conseguiriam melhores resultados, o necessário era cuidar do escravo como se fosse uma ‘máquina de trabalho’, era preciso conservar o escravo para que este pudesse ser o mais eficiente possível. A manutenção de uma boa produção escrava também estava ligado a alimentação praticada nos engenhos, portanto Gilberto Freyre tece o seguinte comentário:

[...] A alimentação do negro nos engenhos brasileiros podia não ser nenhum primor de culinária; mas faltar nunca faltava. E sua abundância de milho, toucinho, e feijão recomenda-a como regime apropriado ao duro esforço exigido do escravo agrícola. O escravo negro no Brasil parece-nos ter sido com todas as deficiências do seu regime alimentar, o elemento melhor nutrido em nossa sociedade patriarcal, e dele parece que numerosos descendentes conservaram bons hábitos alimentares, explicando-se em grande parte pelo fator dieta – repetimos – serem em geral de ascendência africana muitas das melhores expressões de vigor ou de beleza física em nosso país: as mulatas, as baianas, as crioulas, as quadraronas, as oitavanas, os cabras de engenho, os fuzileiros navais, os capoeiras, os capangas, os atletas, os estivadores no Recife e em Salvador, muitos dos jagunços dos sertões baianos e dos cangaceiros do Nordeste.<sup>76</sup>

---

<sup>73</sup> CASCUDO, op. cit., 2004 p. 230; Cf. LODY, 1992. p. VII.

<sup>74</sup> QUINTAS, op. Cit., 2007. p. 111.

<sup>75</sup> FREYRE, op. Cit., 2006. p. 106, 107.

<sup>76</sup> Idem. p. 107

A alimentação dada aos escravos assemelhava-se à alimentação das classes mais humildes, muita regularidade nos produtos e ausência de variedade, exceto nos dias de festa. Destaca-se uma alimentação baseada na carne seca, na farinha e principalmente no milho. Algumas antigas cantigas nos dão a real percepção:

“Negro da Guiné, negro de Angola, se toca berimbau, não toca viola. Negro de Angola não gosta de angu. A barriga preta faz ficar azu... Angu de milho, dá caganeira, faz Pai João andar na carreira. Angu de milho dá barriga inchada, faz Mãe Maria fazer zuada”. No maracatu também cantavam: “Negra, pisa no pilão, pisa pra fazer xerém, pra fazer angu de milho que os negros são mais de cem”.<sup>77</sup>

Ainda referente à alimentação africana como fator característico da superioridade frente ao índio, segundo Câmara Cascudo, observa-se:

[...] No caso do negro, comparados com os indígenas do Brasil, pode-se talvez atribuir parte de sua superioridade de eficiência econômica e eugênica ao regime alimentar mais equilibrado e rico que o dos outros, povos ainda nômades, sem agricultura regular nem criação de gado. Devendo-se acrescentar que vários dos mais característicos valores nutritivos dos negros – pólo menos os vegetais – acompanharam-nos à América, concorrendo para o processo como que de africanização aqui sofrido por brancos e indígenas; e amaciando para os africanos os efeitos perturbadores da transplantação. Uma vez no Brasil, os negros tornaram-se verdadeiros donos da terra: dominaram a cozinha. Conservaram em grande parte sua dieta.<sup>78</sup>

Saindo das questões da alimentação do negro aqui no Brasil, seja pela mistura de elementos encontrados aqui, seja pelos alimentos trazidos consigo, um traço ainda mais importante é observado por Freyre: os africanos adentram pela cozinha nas casas-grandes e passam a disseminar a sua cultura culinária como havíamos dito anteriormente, vista pelo autor como um traço marcante na economia e na vida doméstica do brasileiro.

[...] No regime alimentar brasileiro, a contribuição africana afirmou-se principalmente pela introdução do azeite-de-dênde e da pimenta-malagueta, tão característicos da cozinha baiana; pela introdução do quiabo; pelo maior uso da banana; pela grande variedade na maneira

---

<sup>77</sup> CASCUDO, op. Cit., 2004. p. 206, 217.

<sup>78</sup> Idem. p. 373.

de preparar a galinha e o peixe. Várias comidas portuguesas ou indígenas foram no Brasil modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro, alguns dos pratos mais caracteristicamente brasileiros são de técnica africana: a farofa, o quibebe, o vatapá.<sup>79</sup>

Os escravos escolhidos para o trabalho na cozinha da casa-grande era de acordo com o número de moradores da casa, conforme aumentasse os moradores da residência senhorial, aumentava-se o número de escravos domésticos; eram quase sempre grandes 'pretalhonas', mas havia a possibilidade de encontrar negros não adaptados ao trabalho duro da agricultura nas cozinhas, a esses negros lhes apelidavam de amaricados, podendo eles até utilizarem alguns adereços femininos em roupas e pescoço. Apontados como 'grandes mestres da cozinha colonial' e depois da 'moderna cozinha brasileira'.<sup>80</sup>

A função desempenhada pelos negros da cozinha era tão valorizada que Gilberto Freyre explica no estudo feito por Manuel Querino na Bahia, *A Arte Culinária na Bahia*, ser comum alforriar escravos que eram dotados dessa aptidão, sendo também observado nos testamentos a lembrança por quem teria proporcionado momentos de prazer pela gula, eram verbas específicas para esses quituteiros, talvez uma forma de agradecer, pois os agradecimentos poderiam vir como cânticos aos cozinheiros, presentes na sala, e comemorados pelos convivas.<sup>81</sup>

Três grandes centros destacavam-se na produção de alimentos puramente africanos ou com predominância dessa característica: a Bahia, Pernambuco e o Maranhão; sendo das cozinhas descritas a baiana a mais importante, pois a doçaria das ruas desenvolveu-se como em nenhum outro lugar. Um bom exemplo é o quitute das "negras forras, algumas tão boas doceiras que conseguiam juntar dinheiro vendendo bolo", e deste modo viver dignamente. Em 1809, Henry Koster relata estar atordoado com o vozerio das negras oferecendo seus doces nas ruas do Recife.<sup>82</sup>

---

<sup>79</sup> Idem. p. 542.

<sup>80</sup> Idem.

<sup>81</sup> Idem.

<sup>82</sup> CASCUDO, op. Cit., 2004. p. 599.

[...] Quitutes feitos em casa e vendidos na rua em cabeça de negras mas em proveito das senhoras – mocotós, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, açaças, abarás, arroz-de-coco, feijão-de-coco, angus, pão-de-ló de arroz, pão-de-ló-de-milho, rolete de cana, queimados, isto é, rebuçados, e o que mais escandaliza he huma agoa suja feita com mel e certas misturas a que chamam o aloá que faz vezes de limonada para os negros.<sup>83</sup>

talvez esteja aí uma estratégia de resistência escrava para se obter a liberdade ou ainda após a liberdade tão somente sobreviver. Marcus Carvalho esclarece que quanto mais próximo do centro das decisões maior será a possibilidade de conseguir alguma vantagem, o que pode ser observado pelos escravos da cozinha. Carvalho ainda atenta para a questão dos espaços conquistados pelo escravo:

[...] Os escravos foram capazes de conquistar espaços econômicos dentro da própria escravidão, e até de participar do mercado, vendendo em seu próprio proveito algumas mercadorias por eles produzidas, ou mesmo subtraídas do senhor. No escravismo urbano, a luta pelo direito aos frutos do próprio trabalho passava assim pela conquista de um outro direito: o de ir e vir.<sup>84</sup>

O doce do tabuleiro vendido por negras forras, este sim o verdadeiro quitute, feito de forma livre, sem a pressão exercida pelas senhoras, era confeccionado com a liberdade e gosto negro, não apenas as iguarias, mas também todo o aparato necessário para a venda, como que num marketing pessoal elas se apresentavam impecavelmente, e tudo ali tinha um sentido, uma representação. Observando a narrativa feita por Freyre encontramos nestes pontos de venda, “esquina de algum sobrado, pátio de igreja e debaixo de velhas gameleiras”, ou ainda no perambular das negras pelas ruas do Recife, verdadeiros espaços de resistência da cultura afrobrasileira, uma cultura híbrida e de fronteira,<sup>85</sup> mas que trazia junto a essa mistura a majoritária cultura afro-descendente.

---

<sup>83</sup> Idem. p. 543.

<sup>84</sup> CARVALHO, op. Cit., 2002. p. 223, 241.

<sup>85</sup> Fronteira é o termo utilizado por Néstor García Canclini para mostrar que é no ambiente como o das fronteiras, onde podemos observar e nos relacionar com outra cultura que tornam-se culturas misturadas, híbridas, já que para esse mesmo autor o contato entre duas culturas diferentes às tornam miscigenadas. Portanto hoje todas as culturas são de fronteira. CANCLINI, op. Cit., p. 348.

[...] Doce feito ou preparado por elas. Por elas próprias enfeitado com flor de papel azul ou encarnado. E recortado em forma de coração, de cavalinhos, de passarinhos, de peixes, de galinhas – às vezes com reminiscências de velhos cultos fálicos ou totêmicos. Arrumado por cima de folhinhas frescas de banana. E dentro de tabuleiros enormes, quase litúrgicos, forrados de toalhas alvas como pano de missa. Ficaram célebres as mãos-bentas; e ainda hoje se vendem em Garanhuns, no interior de Pernambuco, as “broas das negras do Castainho”. Tudo doce de negra.<sup>86</sup>

No que diz respeito à mestiçagem ocorrida na cozinha brasileira, encontramos a presença forte de elementos tipicamente pertencentes, em princípio, aos índios e portugueses, adotados e transformados pelas mãos da negra quituteira. Era facilmente encontrado, como citado antes, preparados culinários cuja matriz é o milho e a mandioca, e doces tipicamente portugueses como o arroz-doce: Entende-se esta relação a partir da alimentação nas senzalas já observadas neste trabalho, quando os negros passaram a ter uma dieta afro-indígena, misturando alimentos aqui encontrados com os trazidos da África; e logo mais, da experiência dessas mulheres negras na cozinha das casas-grandes, que num movimento circular deixaram suas contribuições, mas também adquiriram novas técnicas e receitas das famílias portuguesas. Um exemplo dessas trocas podemos acompanhar em uma das passagens de *Casa-Grande & Senzala*, ele nos traz: “também pousaram outrora, gordas, místicas, as negras de fogareiro, preparando ali mesmo peixe frito, mungunzá, milho assado, pipoca, grude, manuê” e até o café. “Não há tapioca molhada como a de tabuleiro, vendida à maneira africana, em folha de bananeira. Só conhecemos uma exceção; a preparada por ilustre senhora pernambucana da família Andrade Lima”.<sup>87</sup>

Um ponto ressaltado por Gilberto em sua obra épica, diz respeito as técnicas e utensílios trazidos da África e incorporados na cozinha regional: as famosas colheres de pau era instrumento obrigatório na mão das ‘afrocozinheiras’ que mexiam os grandes tachos com muita força.

[...] O arroz-de-auçá é outro quitute afro-baiano que se prepara mexendo com colher de pau o arroz cozido na água sem sal. Mistura-se depois com o molho em que entram pimenta-malagueta,

---

<sup>86</sup> FREYRE, op. Cit., 2006. p. 543

<sup>87</sup> Idem. p. 544

cebola e camarão: tudo ralado na pedra. O molho vai ao fogo com azeite-de-cheiro e um pouco de água.<sup>88</sup>

A pedra de ralar alimentos (geralmente grãos) trazida de suas terras, muito utilizada para triturar o milho, o feijão e o arroz, vários são os pratos preparados com essa técnica, dentre eles o acaçá e o acarajé.

[...] Bem africano é também o acarajé, prato que é um regalo da cozinha baiana. Faz-se com feijão-fradinho ralado na pedra. Como tempero, leva cebola e sal. A massa é aquecida em frigideira de barro onde se derrama um bocado de azeite-de-cheiro. Com alguns quitutes baianos de origem africana, se come um molho preparado com pimenta-malaqueta seca, cebola e camarão, tudo moído na pedra e frigido em azeite-de-dendê.<sup>89</sup>

As folhas de bananeira tem dupla função, servem de cama para cremes, bolos, cocadas no tabuleiro e enrolam outros bocados em porções, esta técnica é utilizada no embrulho do acaçá e no manuê.

Constantemente encontramos Freyre fazer referência de alimentos afro-brasileiros como sendo originários da Bahia. Deve-se levar em consideração que muitos desses alimentos são votivos, possuem uma relação direta com o culto dos orixás, portanto sendo a Bahia o local onde mais se desenvolveu o Candomblé, boa parte dessas iguarias estão radicadas lá; outro fato que explica essa referência direta é a maior incidência de vendedeiras de rua na Bahia do que em qualquer outra região tornando a visualização das comidas mais corriqueira.

Dois dos pratos afro-brasileiros mais comemorados são o vatapá e o caruru, essas delícias ganharam popularidade a partir da Bahia, o caruru é feito a base de quiabo, podendo levar ainda folha de capeba, taioba e oió, levado ao fogo com pouca água, logo após, retira-se a água e amassa-se o conteúdo sólido, incorpora-se novamente dentro do recipiente que será levado ao fogo junto com a cebola, o camarão, sal e pimenta malagueta seca, tudo bem ralado na pedra. Gilberto Freyre homenageia em seu livro alguns dos negros que labutavam nas cozinhas, a receita supracitada era desenvolvida com maestria pela mãe Eva, uma negra quituteira trazida da Bahia por Manuel Bandeira, era

---

<sup>88</sup> Idem. p. 545.

<sup>89</sup> Idem.

grande perita nas comidas com galinha como o 'xinxim: galinha feita com cebola, camarão seco, jerimum e azeite de dendê. Faleceu em 1930, data que faria Freyre lembrar outra dolorosa perda, a do cozinheiro José Pedro, negro fulo e "filho de africana e sobrinho de macumbeiro", o maior cozinheiro de comidas de milho e leite de coco, tendo passado por muitas casas e famílias de renome em Pernambuco. "Foi cozinheiro dos Baltar, no Poço da Panela; dos Santos Dias; dos Pessoa de Queirós; dos Pessoa de Melo; e ultimamente da casa dos Carrapicho, de uns solteiros, hoje dispersos".<sup>90</sup>

Ao escrever *Casa-Grande & Senzala*, muitas referências da cozinha afro-brasileira foram dadas tendo como matriz de produção a Bahia majoritariamente frente a Pernambuco, por conta de um maior desenvolvimento regional, por ter sido durante um bom período a capital da colônia e por ser a região onde desenvolveu-se primeiramente o candomblé.

Em 1939 Gilberto Freyre continua seus estudos acerca da cozinha, no citado ano publica pela primeira vez um livro que trata exclusivamente do açúcar e de todo o desenvolvimento cultural e culinário de uma região que soube transformar a matéria prima extraída da cana-de-açúcar em diversos produtos doces, o livro *Açúcar* mostra a intimidade das cozinhas de uma região com esta especiaria em abundância, pela sua produção em larga escala principalmente no litoral do Nordeste, numa área que se estende desde a foz do rio Potenji até a Bahia de Todos os Santos, como nos trás Manuel Correia de Andrade, esta região foi depois denominada de Civilização do Açúcar.<sup>91</sup>

O livro *Açúcar* veio mostrar a importância que o 'ouro branco' teve no desenvolvimento da região, um desenvolvimento que implicou em fatos que talvez nunca fossem possíveis, senão pelo açúcar: a migração forçada de um povo não nos trouxe apenas a mão de obra qualificada pela experiência das ilhas portuguesas no Atlântico, nos trouxe uma gama de novos valores como sua cultura alimentar que somada ao açúcar transformou produtos daqui, da África e de Portugal em novas ou adaptadas iguarias.

Gilberto Freyre escreveu a obra da cozinha doce do Nordeste tendo como referência o Estado de Pernambuco e a cidade do Recife, observado o sumário do livro fica claro que as cozinhas e locais de venda de alimentos do

---

<sup>90</sup> Idem. p. 545.

<sup>91</sup> QUINTAS, op. Cit., 2007. p. 32.

Recife foram em boa parte o objeto de estudo de Freyre para confeccionar o trabalho.

Mesmo tendo sido Gilberto Freyre muito criticado pelo desenvolvimento de estudos dos alimentos e da cozinha regional temos no jornal Diário de Pernambuco duas observações: em 07 de maio de 1939 o colunista Eustachio Duarte escreve para os leitores Suggestões do Livro “*assucar*” e nas suas palavras vemos o entusiasmo com a temática do livro de Freyre, onde comenta:

“Certo academico, na argentina, lança em artigo a idéia de se crear, junto á universidade, uma Faculdade de Culinária. Na França, a arte de cozinhar passa a primeiro plano e vae constituindo especialização dentro do terreno vasto, e ainda sem fronteiras, da nutrologia. Na Norte-america Ella já ocupa espaço amplo nas cogitações severas dos sociólogos. Entre nós, no Brasil, um jovem nutricionista, em these recente, encarece a necessidade de se prestar mais larga atenção as ‘coisas de cozinha’. Cresce de valor, em todo mundo, a arte de fazer comidas. Tudo faz crer que a culinária, dentro em pouco, perderá a sua vulgaridade, passando á galeria das ‘artes nobres’ ao lado da pharmacia e da medicina. Já houve, alias, quem a colocasse em nível mais alto. ‘O melhor medico é o cozinheiro de gento’”.<sup>92</sup>

Ainda na coluna de Duarte do dia 07 de maio, encontra-se o comentário da importância de se estudar os assuntos da alimentação, fazendo comparação com outro estudo já aceito e considerado de verdadeira importância pelos acadêmicos:

“Na realidade, não se explica que ainda nos nossos tempos rasteje a arte de manipular alimentos, enquanto que a de manipular drogas se eleva á dignidade acadêmica. Nenhuma diferença fundamental se aponta entre o pratico de cozinha e o pratico de pharmacia. O mesmo trabalho, os mesmos instrumentos, quasi o mesmo laboratório e as mesmas formulas.”<sup>93</sup>

Já em 28 de maio de 1939, o crítico literário Mucio Leão, descreve em sua crônica em forma resumida algumas passagens e idéias centrais do livro *Assucar* de Gilberto Freyre, e comenta sobre questões etnográficas e suas influências na cozinha de algumas regiões e principalmente em Pernambuco.

---

<sup>92</sup> Suggestões do Livro “*assucar*”. Diário de Pernambuco, 07 de maio de 1939.

<sup>93</sup> Suggestões do Livro “*assucar*”. Diário de Pernambuco, 07 de maio de 1939.



[...] No que se prende á cozinha brasileira, estuda o sr. Gilberto Freyre as varias influencias que nella se cruzaram, e que foram a européa, a indígena e a africana. Distribuindo essas influências por três zonas, elle localiza na Bahia a cozinha de predominância africana e no extremo Norte a cozinha de predominância indígena constituindo a de Pernambuco, o justo equilíbrio dos três influxos. “A tradição da cozinha de Pernambuco – diz o sociólogo – parece representar menos um nativismo extremado ou um indianismo agressivo nos seus sabores agrestes e crus – como o da cozinha do extremo norte – e menos ainda, um africanismo oleoso, empapando tudo de azeite de dendê, como o da cozinha afro-baiana, que o equilíbrio das três tradições: a portugueza, a indígena e a africana. A medida, o equilíbrio, a temperança que Nabuco sentia no próprio ar de Pernambuco, parece exprimir-se no que a cozinha pernambucana tem de mais característico e de mais seu: na sua contemporização quasi perfeita da tradição européa com a indígena e com a africana”.<sup>94</sup>

A cozinha pernambucana desenvolveu-se de modo harmônico: recebendo influências não só dos três influxos mais conhecidos, mas também de ingleses e franceses já no século XIX, o que lhe conferia uma característica exótica, ao tempo que se aproximava do azeite de dendê e da banha de tartaruga não afastava-se das tradições européias. Mesmo quando observado os tabuleiros das ‘baianas’ em Pernambuco o “peixe frito, o grude, a cocada, a farinha de castanha, alfenim, bolo de coco, arroz-de-leite estão sempre presentes o elemento europeu enriquecido pelo árabe. Em 1820, de passagem pelo Recife, Maria Graham jantando com o governador Luís Rêgo observa: Numa outra mesa “além de nossas sobremesas européias de frutas, bolos e vinhos, havia todos os pudins, pastelões e tortas”. “Havia uma profusão de confeitos de açúcar de todas as qualidade”.<sup>95</sup>

Porém o “manjar e o tempero africano” eram tratados com desdém, pelos brasileiros, na Bahia de século XVIII o professor Vilhena chega a classificar as comidas do tabuleiro como repugnantes. Em Pernambuco emerge no início do século XIX um sentimento bem distinto do ocorrido na Bahia; houve uma revolta contra tudo que fosse português, pela “exaltação patriótica e romântica da cana-de-açúcar” em virtude da revolta separatista de 1817. Produtos alimentícios vindos de terras lusitanas como queijo-do-reino, o

---

<sup>94</sup> “O *assucar*” de Gilberto Freyre. Diário de Pernambuco, 28 de maio de 1939.

<sup>95</sup> CASCUDO, op. Cit., 2004. p. 599.

vinho do Porto, caldo verde e a farinha de trigo eram substituídos por elementos qualificados como nativos, “o pão fora substituído pela farinha de mandioca” e “os brindes de vinho do Porto pela aguardente de cana”, a exemplo disto Freyre coloca a figura do padre João Ribeiro, um dos entusiastas dessa permuta. Os quitutes reconhecidamente regionais eram os indígenas e africanos: tal fato fez com que se desenvolvesse maior gosto e tolerância para com os produtos do tabuleiro.

As ondas de modernidade e por consequência de ‘europeização’ dos costumes parecem fazer parte de uma gangorra temporal, em épocas surge com força e altivez e em outras ocasiões sucumbem às ideias de regionalidade. Desde a chegada da corte até os dias atuais observamos esta oscilação de comportamento e moda como gostava de colocar Gilberto Freyre: em meados do século XIX os jornais e almanaques da cidade do Recife traziam anúncios dos doces italianos e franceses, porém difícil era desconstruir o prestígio do doce feito em Pernambuco;

[...] Na área de influência mais intensa do açúcar – a que teve por metrópole Olinda depois Recife: metrópole regional – foi onde a goiaba, a geléia de araçá, o doce de caju seco ou em calda, o sabongo, a cocada resistiram melhor ao pastel italiano e ao confeito francês. É que já se tornara a área brasileira da doçaria tradicional mais característica e pode-se mesmo dizer mais opulenta. O açúcar, desde o século XVI, fixou-se aqui numa série de doces caracteristicamente brasileiros – talvez demasiado doces para o gosto europeu. [...] mas não para o brasileiro, sobretudo o do nordestino, que nasce sentindo o cheiro e quase o gosto de açúcar no ar: o “aroma de mel” de que fala Joaquim Nabuco.<sup>96</sup>

Como já citado, a escravidão negra decorreu do cultivo em larga escala do açúcar, portanto Freyre relaciona a produção dos doces com a mão e experiência negra, trazida de suas terras de origem e incrementadas com técnicas portuguesas e indígenas:

“Sem a escravidão não se explica o desenvolvimento de uma arte de doce, de uma técnica de confeitaria, de uma estética de mesa, de sobremesa e de tabuleiro tão cheias de complicações e até de sutilezas”.<sup>97</sup>

---

<sup>96</sup> FREYRE, op. Cit., 1997. p. 80, 81, 82.

<sup>97</sup> Idem. p. 13, 14.

Ao fazer tal citação no prefácio do livro, Maria Leticia Monteiro Cavalcanti ainda complementa com outros dizeres e célebres frases sobre a fundamental importância do negro para a Civilização açucareira: “a civilização brasileira do açúcar dependeu do escravo negro de modo absoluto”, e do padre Antônio Vieira numa carta para o Marques de Niza em 1648, “o Brasil era o açúcar, e o açúcar era o negro”.

O açúcar se fazia presente no cotidiano das casas-grandes, dos sobrados e também das senzalas e mocambos, a figura da mulher negra e de alguns poucos homens negros amaricados não adaptados aos serviços mais duros, se faziam nas cozinhas preparando alimentos açucarados nos grandes tachos como verdadeiros cientistas da gula, sempre experimentando novos preparos e descobrindo gostos inusitados: primeiramente para seus senhores, e para eles mesmos e só depois é que foi pouco a pouco ocupando ruas do Recife, o doce do açúcar com o fruto do mato tropical, junto também com a mandioca era sinônimo de sucesso nos receptivos organizados para receber princesas, barões e sobrenomes de grande importância regional, nos salões da casa-grande e nos tabuleiros das escravas ou das forras.<sup>98</sup>

[...] Se apresenta como área brasileira por excelência do açúcar. Não só do açúcar: também a área por excelência do bolo aristocrático, do doce fino, da sobremesa fidalga tanto – contraditoriamente – quanto do bolo e do doce de rua, do doce e do bolo de tabuleiro.<sup>99</sup>

É preciso compreender que a confecção dos doces foi se desenvolvendo numa relação íntima entre o homem e a natureza: Fátima Quintas ao defender que os doces pernambucanos são os mais doces dos doces brasileiros esclarece que “o açúcar canibaliza o sabor das frutas”, pela grande quantidade de açúcar empregado na composição das receitas, e brinca com a nossa língua portuguesa ao mostrar que o doce de nossos preparados culinários se mistura às emoções e se faz presente no verbalizar: “quem a boca do meu filho adoça, a minha beija”; “lua de mel”; “chamar a bem amada de doce é elogio”.<sup>100</sup>

Dos alimentos doces aristocráticos preparados pelos negros nas cozinhas do branco existem aqueles que são denominados pelos sobrenomes

---

<sup>98</sup> Idem. p. 25, 26, 27.

<sup>99</sup> FREYRE, op. Cit., 1997. p. 25.

<sup>100</sup> QUINTAS, op. Cit., 2007. p. 81, 82.

das famílias onde foram inventados; nomes portugueses, espanhóis e judeus: mas confeccionados por mãos negras. Esses quitutes ainda possuem nomes de fazendas ou engenhos ou simplesmente do fruto que lhe confere o sabor.

- Bolo Sousa Leão:

“Sobre 2 cocos raspados deitam-se 2 xícaras d’água fervendo e um pouquinho de sal. Abafa-se tudo por espaço de 10 minutos e espreme-se. Derrete-se separadamente 1 colher de manteiga e depois de fria reúne-se ao leite de coco. Juntam-se 12 gemas apenas desmanchadas, 3 xícaras de massa de mandioca, ½ quilo de açúcar. Passa-se tudo em uma peneira e por fim deita-se um punhado de castanhas de caju e vai ao forno quente em fôrma untada com manteiga”.<sup>101</sup>

O bolo Sousa Leão foi durante muito tempo conservado em segredo pela família de mesmo nome, porém com o crescimento e desmembramento da família o bolo passou a ganhar novos ingredientes, fazendo com que aparecessem outros bolos como o Sousa Leão Pontual, do Engenho Jundiá. Em *Açúcar* Freyre coloca como fato curioso a grande quantidade de receitas e cada uma com a sua variação do bolo Sousa Leão, de forma que ele chega a duvidar da existência de uma receita ortodoxa e conclui de forma filosófica quando cita uma reflexão de Anatole: “em história, a dúvida começa com a abundância dos documentos. Os fatos tranquilos são os pobremente documentados”.<sup>102</sup>

- Bolinhos Cavalcanti

“Espreme-se a massa de mandioca e peneira-se em Arupema bem fina; depois leva-se ao fogo brando para torrar e deixa-se esfriar. Faz-se mel (calda) com canela, cravo e erva-doce e quando estiver fervendo põe-se na massa; deixa-se a massa chupar todo o mel e abafa-se. Depois de crescer, mistura-se leite grosso de 2 cocos (extraído sem água), 4 ovos, sendo 2 com clara, e 2 colheres de manteiga de ambas as qualidades<sup>103</sup>. Quando estiver tudo bem amassado, fazem-se os bolinhos e com uma pena de galinha passa-se leite grosso por cima deles. Enfeita-se os bolinhos com

---

<sup>101</sup> FREYRE, op. Cit., 1997. p.120.

<sup>102</sup> FREYRE, op. Cit., 2007. p. 83.

<sup>103</sup> Manteiga de tempero e manteiga de mesa. FREYRE, op. Cit., 2007. p. 126.

sarrambi<sup>104</sup> e quando forem tirados do forno, torna-se a passar o leite grosso por cima deles”.

A receita de Bolinhos Cavalcanti é muito antiga, do tempo dos engenhos de açúcar, foi conservada por Dona Feliciano Freyre de Barros e Née Rocha Vanderlei, do Engenho Mangueira, de Água Preta.<sup>105</sup>

Gilberto elucida no seu livro que a cozinha da casa-grande em Pernambuco nasceu “debaixo dos cajueiros e se desenvolveu à sombra dos coqueiros” visto a grande quantidade de alimentos produzidos a partir do caju, da castanha, e do coco. O licor e o vinho de caju eram símbolos da hospitalidade patriarcal, assim como a castanha que aparece nos doces, cocadas e bolos; o coco além dos doces inarráveis, agregava mais alimentos a boa mesa patriarcal: feijão de coco, peixe de coco, dentro da tapioca, no beiju... Outras frutas tropicais e especiarias muito utilizadas na preparação de doces e licores são: o jenipapo, a mangaba, o cajá, o araçá, sapoti, abacate, jaca, maracujá, tamarindo, canela, manga, jerimum, goiaba, abacaxi, banana dentre outras.<sup>106</sup>

- Doce de jaca mole

“Escolhe-se uma jaca mole bem madura. Tiram-se os caroços e passam-se os bagos numa peneira de taquara. Faz-se um mel ralo e põe-se dentro a massa mexendo-se com uma colher de pau até que se desprenda do tacho. Depois de pronto guarda-se o doce em latas”.

- Doce de goiaba em calda

“Escolhe-se goiabas boas e maduras. Descascam-se. Parte-se cada uma ao meio com uma faca. Tira-se o miolo com o cabo de uma colher e metem-se então as goiabas dentro d’água. Em seguida tiram-se as goiabas de dentro d’água e junta-se a calda. Leva-se ao fogo numa caçarola deixando-se cozinhar até que as goiabas fiquem macias. O ponto de calda pode ser de pasta ou de fio brando, conforme o gosto”.<sup>107</sup>

---

<sup>104</sup> Sarrambi é um instrumento utilizado para deixar marcas no alimento, uma espécie de ralo, próprio para decorar. Idem. p. 126.

<sup>105</sup> Idem. p. 125, 126.

<sup>106</sup> Idem. p. 80.

<sup>107</sup> FREYRE, op. Cit., 2007. p. 134.

No tabuleiro das negras encontramos muito do que era feito na casa-grande, na ausência dos olhos punitivos dos senhores a criatividade desses cozinheiros adoçavam a boca e a vida de senhores e transeuntes de rua, vale salientar que Freyre coloca como o melhor doce de rua o feito pelas negras doceiras forras já citadas neste trabalho. No tabuleiro encontramos:

- Cocada

“1 coco e 1 quilo de açúcar. Raspa-se o coco, faz-se a calda de 1 quilo de açúcar, junta-se o coco à calda e leva-se ao fogo. Quando a calda estiver em ponto de fio, tira-se do fogo e mexe-se com uma colher de pau até um pouco antes de açucarar. Em seguida deita-se o doce numa tábua ou numa mesa de mármore; quando estiver frio, parte-se com uma faca em losangos e põe-se ao sol para secar”.<sup>108</sup>

- Manuê de milho

“Leite de 1 coco, ½ libra (250g) de farinha de milho, sal, açúcar a gosto, 1 colher (50g) de manteiga derretida e 1 colherinha de canela em pó; mexe-se tudo muito bem mexido, põe-se em forminhas untadas com manteiga e leva-se ao forno para assar”.<sup>109</sup>

Edward Tylor (1832 – 1917) apresentou o termo cultura como algo que abrange “todas as possibilidades de realizações humanas”, portanto tendo os africanos participado ativamente das relações sociais, desde o início das atividades no Brasil seriam eles parte essencial da cultura local; Franz Boas desenvolveu o particularismo histórico, a conhecida Escola Cultural Americana, Gilberto Freyre tem em Boas o seu maior referencial para o desenvolvimento dos seus trabalhos, de onde revela que cada cultura se diferencia segundo os aportes históricos ocorridos em cada local. Cada região teria sua cultura desenvolvida a partir de suas implicações históricas.<sup>110</sup>

No processo histórico ocorrido principalmente no Nordeste do Brasil a cultura negra se funde com outras já existentes aqui. Freyre amplia nossa visão mostrando que foi majoritariamente na alimentação que traços culturais foram incorporados ao cotidiano: pode-se entender esse processo como um

---

<sup>108</sup> Idem. p. 136.

<sup>109</sup> Idem. p. 139.

<sup>110</sup> LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed., 1993. p. 25, 36, 37.

desenvolvimento natural e acumulativo, onde vão sendo somadas práticas culturais antigas e já conhecidas as novas.<sup>111</sup> Este processo é lento, e não pode ser notado rapidamente; no caso da alimentação afrobrasileira o que ocorre é o desenvolvimento cotidiano de um encontro de tradições, o encontro da cozinha portuguesa com a indígena e a africana resultou numa nova cozinha rica de elementos dos três grupos. Dia após dia os africanos substitutos da índia cunhã nas cozinhas da casa-grande vão incrementando o sabor dos alimentos com o dendê e o quiabo, o modo de fazer, os utensílios e por fim os pratos. O que pode ter facilitado a entrada da negra na cozinha das famílias patriarcais e garantido seu sucesso, é um fato desvendado por Câmara Cascudo, que seriam as negras desde os tempos de sua terra natal grandes preparadoras de alimento, responsáveis pela alimentação do marido e dos filhos. Em terras brasileiras a negra foi a responsável pela construção de uma nova cozinha, preparando seus quitutes, agora miscigenados com elementos da flora indígena e a tradição portuguesa.<sup>112</sup>

Este acréscimo cultural pode ser envolvido pelo que chamamos de 'sobrevivência', pois como já dito, a cultura se faz por meio da acumulação de realizações do homem, como numa seleção natural, os grupos acabam por se desfazer de costumes e criar outros, uma constante mutação, que irá obedecer aos seus próprios interesses.<sup>113</sup>

De acordo com a herança cultural que recebemos, ao nos depararmos com uma cultura completamente diferente da nossa, depreciamos a cultura estranha. É comum observarmos em nossas práticas preconceituosas a existência de algo tão diferente, desconexo com a realidade vivida, ou ainda, do que pretendemos manter distância; o sistema cultural impõe uma conduta padronizada.

[...] O modo de ver o mundo, as apreciações de ordem moral e valorativas, os diferentes comportamentos sociais, e mesmo as posturas corporais são assim produtos de uma herança cultural, ou seja, o resultado da operação de uma determinada cultura. [...] indivíduos de culturas diferentes podem ser facilmente identificados por uma série de características, tais como o modo de agir, vestir,

---

<sup>111</sup> Idem. p. 40, 41.

<sup>112</sup> CASCUDO, op. Cit., 2004. p. 836, 837.

<sup>113</sup> FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra C. A. **Patrimônio histórico e cultural**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed., 2006. p. 09, 10.

caminhar, comer, sem mencionar a evidência das diferenças lingüísticas.<sup>114</sup>

Freyre mostrou através de manifesto, congressos, livros e colunas de jornais que a cozinha regional está atrelada as contribuições dos negros, que não foi o europeu e sua tecnologia quem inventou essa cozinha. As ondas de modernidade tentaram ofuscar a realidade dos sabores afrobrasileiros assim como tudo que lembrasse o passado escravocrata da nossa sociedade, queimar todos os papéis de registros da escravidão não iriam apagar quase 400 anos de história e aculturação fortemente edificadas por elementos como a cozinha negra. Para Karel Kosik “a realidade humana não é apenas produção do novo, mas também reprodução do passado”.

[...] Na memória humana o passado se faz presente e assim supera a transitoriedade, porque o passado mesmo é para o homem uma coisa que ele não deixa para trás como algo desnecessário; é algo que entra no seu presente de modo constitutivo, como natureza humana que se cria e se forma.<sup>115</sup>

A cozinha sempre foi representada por Gilberto Freyre como elemento maior da identidade regional de um povo, ao trazer o fato da cozinha regional encontrar-se sob forte influência africana compreendemos ser a cozinha afro descendente uma identidade cultural. Gilberto Freyre chama atenção do perigo da globalização e da modernidade como formas de descaracterizar os costumes regionais, algumas passagens deste trabalho refletem as preocupações do sociólogo com a perda das tradições na cozinha local, ele ainda coloca a cozinha regional, com toda a influência africana, como contraponto a uma idéia de identidade nacionalizada e uniforme, Para ele existia uma região bem definida, que se diferenciava das demais no Brasil; que se mostrava na sua cultura musical, na dança, no artesanato, lendas e contos locais e no desenvolvimento de receitas culinárias afrodescendentes: mostrando a inexistência do que Hall chamou de cultura nacional:

---

<sup>114</sup> LARAIA, op. Cit., 1993. p. 69, 70.

<sup>115</sup> KOSIK, Karel. **Dialética do concreto**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976. p. 135, 136.



[...] Ao nos definirmos, algumas vezes dizemos que somos ingleses ou galeses ou indianos ou jamaicanos. Obviamente, ao fazermos isso estamos falando de forma metafórica. Essas identidades não estão literalmente impressas em nossos genes. Entretanto, nós efetivamente pensamos nelas como se fossem parte de nossa natureza essencial.<sup>116</sup>

As culturas nacionais representavam a unidade abstrata de que toda uma comunidade pertencente a uma nação teria uma mesma identidade. As idéias nacionais de identidade são símbolos de uma representação, neste contexto utilizamos a representação apresentada por Roger Chartier em *A História Cultural*, onde a representação de um mesmo objeto ganha significados diferenciados, pois, é dada pelos diferentes grupos e pelos seus interesses. No Brasil as ondas de modernidade foram as tentativas de homogeneização de comportamentos que Freyre se contrapunha num esforço de mostrar os valores regionais existentes no Nordeste do país.

Mostrando que em nossa região existia uma cultura da culinária afro descendente Gilberto Freyre choca com uma ideia de identidade coletiva nacional a uma identidade cultural puramente localizada, o costume da cozinha pernambucana entranhada de práticas africanas; a este fenômeno Homi Bhabha denomina de “Ambivalência Particular que assombra a ideia de nação”.<sup>117</sup> E mais do que isso, no caso da ‘cozinha doce’ desenvolvida na região, essa sim foi capaz de influenciar toda a cozinha nacional:

[...] Não se pode falar em culinária nacional sem remeter ao mastro balizador da desembestada glicose. A arte do doce se espargiu-se do Nordeste para o Brasil afora. A sua expansão – sociológica, econômica, sentimental – advém da família patriarcal, extensa, cristocêntrica, horizontal, a repousar na imensidão de um monopólio canavieiro.<sup>118</sup>

Ao longo de toda a trajetória feita por Gilberto Freyre nos seus trabalhos compreendidos no período estudado, fica claro a necessidade de mostrar a cozinha afro brasileira como um valor regional frente às tentativas de mascarar uma cultura. É baseado neste material que observamos a intenção

---

<sup>116</sup> HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A ed. 2006. p. 47.

<sup>117</sup> BHABHA, Homi. **Narrating the nation**. Londres: Routledge, 1990. p. 01.

<sup>118</sup> QUINTAS, op. Cit., 2007. p. 112.

de representar a cultura da cozinha afro brasileira como uma identidade do povo nordestino por Gilberto Freyre e outros correligionários, capaz de distinguir as regiões pela alimentação.

## CAPÍTULO II

### REPRESENTAÇÕES DAS COMIDAS NO TERREIRO DE CANDOMBLÉ

#### 2.1. Sem Alimento Não Há Candomblé

[...] É evidente o impacto da herança africana nas mais conhecidas manifestações culturais que foram legitimadas como autenticamente brasileiras e são utilizadas para projetar a imagem do Brasil no exterior, seja no samba, na capoeira, no traje da baiana, na cozinha a base de dendê, no Candomblé com suas danças e seus ritos.<sup>119</sup>

No presente estudo optamos por um embasamento teórico historiográfico e antropológico para um melhor entendimento da cultura alimentícia no candomblé, observamos nas contribuições de conteúdo histórico nas décadas de 1930 e 1940 através dos levantamentos feitos na cidade de Salvador por Edson Carneiro e Arthur Ramos, e as contribuições histórico-sociais contemporâneas de Reginaldo Prandi, que estuda o candomblé de São Paulo, estabelecido por volta dos anos 1960; Roberto Motta e Eduardo Fonseca que desenvolveram estudos singulares a respeito do xangô pernambucano; além de Raul Iody, que circula com estudos dos candomblés do Rio de Janeiro, Salvador e o xangô do Recife. É preciso deixar evidente a diferença existente nos cultos a partir das regiões onde cada um foi estudado, desenvolvendo assim particularidades bem específicas, tornando-os invenções distintas. E também o período de observação, pois os estudos atuais são mais complexos e contam com novas aglutinações culturais, porém respaldados pelos antigos desbravadores do assunto como Nina Rodrigues, Pierre Verger e Arthur Ramos.

O candomblé, que hoje se encontra espalhado por todo Brasil, possui como característica principal a crença no transe de possessão provocado por divindades chamadas genericamente de inquice, vodun ou orixá conforme a 'nação' ao qual pertence. O termo 'candomblé' de origem africana era empregado somente a festas religiosas dos negros, que ocorriam durante três ou quatro meses, tendo início em agosto: hoje o termo engloba não apenas

---

<sup>119</sup> CASTRO, Yeda Pessoa. **Dimensão dos aportes africanos no Brasil**. Universidade Federal da Bahia. Departamento de Antropologia. F. F. C. H. Afroasia. Nº 16. p. 26. 1995.

festas, como também o conjunto da religião trazida da África, mas precisamente da Costa dos Escravos, região habitada pelos Yorubás e Ewês.<sup>120</sup> Carneiro ainda coloca que outros povos vieram para a Bahia devido a “limitações internacionais opostas ao tráfico”: vindos de Angola, do Congo, de Moçambique e do Quelimane, mas até mesmo esses candomblés afastados da tradição yorubana possuíam deuses da mitologia Yorubá.

Essas divindades, as quais chamaremos de orixás, são entidades que a princípio foram cultuadas na África de modo não agrupado, diferentemente dos candomblés; Reginaldo Prandi entende que os orixás estavam “presentes ou corporificados em objetos e forças da natureza”, ou seja:

“Tementes dos perigos da natureza que punham em risco constante a vida humana, perigos que eles não podiam controlar, esses antigos africanos ofereciam sacrifícios para aplacar a fúria dessas forças, doando sua própria comida como tributo que selava um pacto de submissão e proteção e que sedimenta as relações de lealdade e filiação entre os homens e os espíritos da natureza”.<sup>121</sup>

Dessa forma podemos colocar que os orixás são, ou ainda, representam fenômenos da natureza. Os povos africanos que cultuavam os orixás desenvolveram sua economia com base na pesca, caça, artesanato e agricultura, tendo como principal comércio da produção os mercados locais; Prandi vê neste fato um “deslocamento dos orixás do plano dos fenômenos naturais para o plano da divisão social do trabalho”; os orixás passariam a ser também, guardiões das atividades desenvolvidas para o bom andamento da vida em sociedade.

Os orixás começam assim um afastamento do meio natural, o que lhes conferiu formas antropomórficas, a semelhança com homens no que diz respeito ao modo de pensar, agir e nos sentimentos e emoções, ganhando características associadas às necessidades dos povos que os cultuam, sem precisamente perder suas referências originais do mundo natural.<sup>122</sup>

---

<sup>120</sup> CARNEIRO, op. Cit., 2005. p. 343.

<sup>121</sup> PRANDI, Reginaldo. **Segredos guardados: orixás na alma brasileira**. São Paulo: Companhia das Letras, 2005. p. 14.

<sup>122</sup> PRANDI, op. Cit., 2001. p. 61.

No Brasil as características tribais já não existem e os orixás são agrupados num panteão, divindades de diferentes localidades agrupados e cultuados num mesmo local; os terreiros de candomblé.

O terreiro de candomblé pode ser entendido como espaço para o legado de uma memória coletiva, algo culturalmente comum a um grupo, parte da identidade; podendo ser de candomblé, xangô, pajelança, jurema, catimbó, tambor de mina, umbanda ou qualquer outro culto negro no Brasil.<sup>123</sup> No terreiro de candomblé a autoridade suprema ficou a cargo do pai ou mãe-de-santo, essas figuras passaram a controlar todas as atividades desenvolvidas pelos cultos aos orixás.

“Os candomblés são comunidades fechadas, no sentido de que não obedecem a nenhum governo, nem a regras comuns. A autoridade espiritual e moral emana direta e exclusivamente do pai ou da mãe, que só reconhece acima da sua própria autoridade a dos orixás. Esta autoridade – absoluta em toda força do termo – o chefe a divide com as demais pessoas do candomblé, em linhas muito nítidas de hierarquia, que beneficiam especialmente os velhos e as mulheres”.

<sup>124</sup>

A importância que é dada as pessoas mais velhas está na questão do respeito e reconhecimento que existe para com a experiência dos mais velhos no candomblé; já a importância que é dada a figura feminina está relacionada ao desempenho das funções no culto: as mulheres detém todas as funções permanentes no terreiro, é muito comum encontrarmos na literatura a observação de que o candomblé é um ofício de mulheres, são as responsáveis por lavar e engomar as roupas, limpeza do terreiro e os afazeres da cozinha.<sup>125</sup>

É importante entender por nação de candomblé em *Os Candomblés de São Paulo*, de Reginaldo Prandi, que a ‘nação’ seria a expressão de uma modalidade de rito em que, apesar dos sincretismos, perdas e adoções que se deram no Brasil, e mesmo na África, um tronco lingüístico e elementos culturais de alguma etnia vieram a prevalecer.<sup>126</sup> Dentre as nações de candomblé Stefania Capone diz que:

---

<sup>123</sup> SODRÉ, Muniz. **O terreiro e a cidade**. Petrópolis: Vozes, 1988.

<sup>124</sup> CARNEIRO, op. Cit., 2005. p. 348.

<sup>125</sup> Idem. p. 349.

<sup>126</sup> PRANDI, Reginaldo. **Os Candomblés de São Paulo: a velha magia na metrópole nova**. São Paulo: Ed. Hucitec-Edusp, 1991. p. 16.

“De fato, uma das características mais marcantes dos estudos sobre o candomblé é a espantosa concentração das pesquisas etnográficas em três terreiros da nação nagô (iorubá), transformados, assim, na encarnação da tradição africana no Brasil. São eles o Engenho Velho ou Casa Branca, considerado o primeiro terreiro de candomblé fundado no país, o Gantois e o Axé Opô Afonjá, ambos oriundos do Engenho Velho”.<sup>127</sup>

Os três terreiros citados acima estão localizados na cidade de Salvador, na Bahia. Em Pernambuco, o xangô, termo utilizado na região para identificar os terreiros de candomblé, mais preservado em termos de memória e tradição é o terreiro xangô de Iemanjá, também conhecido por Sítio de Pai Adão, situado na estrada de Água Fria. O xangô do Pai Adão também é identificado como nação nagô, ou ainda chamado de jeje-nagô;

“assim, quando se fala em candomblé, pensa-se logo no modelo jeje-nagô, ou de ‘nação nagô, rito estruturado nos terreiros da Casa Branca, do Gantois, do Opô Afonjá e do Alaqueto, além de inúmeras casas que não tiveram o privilégio da seleção dos pesquisadores, e que, talvez por isso, desapareceram, ou se mantiveram e se reproduziram a margem da etnografia”.<sup>128</sup>

Podemos encontrar terreiros tipicamente nagô, caracterizados por uma forte influência iorubana denominados de nação queto, este termo é uma referência a uma antiga cidade ioruba de mesmo nome, atualmente situada na República do Benin. Na Bahia podemos apontar como terreiros da nação queto os candomblés Ogunjá de Procópio e o Nagô Ijexá de Eduardo Mangabeira.<sup>129</sup> No Recife, temos o terreiro Ilê Axé Obá Airá Intilé, de Pai Roberto de Airá, localizado no bairro do Jiquiá, que segue como nação queto.

Por conta de uma maior quantidade de estudos e pela tradição e ‘pureza’ das nações, optou-se neste trabalho observar e discutir as representações dos alimentos exemplificando e tendo como objeto de estudo os terreiros de nação jeje-nagô. De forma que todos os livros, artigos e teses aqui destacados, tiveram nas nações supracitadas as respostas aqui exploradas.

---

<sup>127</sup> CAPONE, Stefania. **A busca da África no Candomblé: tradição e poder no Brasil**. Rio de Janeiro. Ed. Pallas. 2004. p. 16.

<sup>128</sup> PRANDI, op. Cit., 1991. p. 16.

<sup>129</sup> Idem. p. 17.

Como dito anteriormente, o candomblé é um culto brasileiro, formado e agrupado em diferentes partes do Brasil, cada região desenvolveu independentemente seu culto, mas que cultuam divindades trazidas da África, os orixás.

“Embora na África haja registro de culto a cerca de 400 orixás, apenas duas dezenas deles sobreviveram no Brasil. A cada um destes cabe o papel de reger e controlar forças da natureza e aspectos do mundo, da sociedade e da pessoa humana. Cada um tem suas próprias características, elementos naturais, cores simbólicas, vestuário, músicas, alimentos, bebidas, além de se caracterizar por ênfase em certos traços de personalidade, desejos, defeitos etc”.<sup>130</sup>

De acordo com os fundamentos nagô e também por consequência nas nações queto são cultuados 16 orixás: Exu, Ogum, Oxóssi, Ossaim, Oxumarê, Omulu, Xangô, Iansã, Obá, Oxum, Logun-Edé, Euá, Iemanjá, Nanã, Oxaguiã e Oxalufã;<sup>131</sup> a manifestação e comunicação dos orixás com os humanos se dá pela alimentação: por isso não é exagero dizer que sem alimento, ou sem comida não existe candomblé. O alimento é o elo de ligação entre o homem e os orixás, é por eles que são organizados os sacrifícios oferecidos aos orixás, o sangue, as vísceras animais, as frutas, sementes e cereais são o principal modo de garantir o axé, “força que permite a existência e a conservação dos deuses e dos homens”.<sup>132</sup>

---

<sup>130</sup> PRANDI, Reginaldo. **Deuses africanos no Brasil contemporâneo: introdução sociológica ao candomblé de hoje**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, N. 3, p. 10-30, 2005. p. 04.

<sup>131</sup> PRANDI, op. Cit., 2005. p. 24. Reginaldo Prandi ainda mostra que outro orixá passou a ser cultuado no Brasil: [...] iroco, que na África é simplesmente o nome de uma grande árvore, aqui se transformou no orixá Iroco, que recebe oferendas na gameleira branca e desce em transe, ganhando, cada vez mais, independência em relação à árvore. PRANDI, 2005. p. 18.

<sup>132</sup> MOTTA, Roberto. **Sacrifício, mesa, festa e transe na religião afro-brasileira**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, N. 3, p. 31-38, 2005. p. 33, 34.

## Sacrifício e oferenda na comunicação com os orixás



**Figura 5:** Partes de aves com farinha em recipientes de barro para a renovação do axé. Década de quarenta do século XX. Arquivo do Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.

Para Raul Lody em *Santo Também Come*, a comida no terreiro de candomblé, xangô e mina, ganha uma dimensão valorativa, pois deixa de ser alimento só do corpo para alimentar também o espírito, assim estabelecendo vínculos e comunicações entre homens, deuses, antepassados e a natureza. E ainda complementa:

“Não há gratuidade na elaboração de uma comida em âmbito sócio-religioso. Cada ingrediente, as combinações de ingredientes, os processos do fazer e do servir assumem diferentes significados, todos integrantes do sofisticado sistema de poder e de crença que faz os princípios cognitivos do próprio terreiro – coerência com o tipo



de nação, liturgia, morfologias particulares dos estilos, do crer e do representar.<sup>133</sup>

Como explicamos na introdução deste trabalho o ‘comer’ ganha outros significados no candomblé, afastando-se da visão unilateral da nutrição. O comer dos terreiros pode ser observado como um processo amplo de relacionamento com todos os fundamentos do culto, Lody nos revela que ao se alimentar do dendê, alimento tipicamente africano, estamos nos alimentando da África: ampliemos esta idéia para a noção de que comer nos terreiros é aproximar-se da África e lembrar suas tradições.

Nos terreiros a cozinha é um espaço sagrado, pois tudo está intrinsecamente ligado ao alimento seja ele votivo, comida preparada para algum ritual e ‘consagrada’ para um fim específico dentro dos cultos, ou não votivo, alimento confeccionado com a finalidade de alimentar os adeptos do candomblé e visitantes. Na cozinha dos deuses afro os alimentos que não fazem parte do conjunto de pratos a eles devotados não podem ocupar a mesma cozinha, muito menos ser preparados no mesmo local: embora essa regra seja descumprida pela falta de estrutura dos candomblés em ter espaço diferenciado para os dois tipos de alimento e o distanciamento dos preceitos sagrados do culto. Muitos locais de produção culinária dos terreiros possuem antigos métodos de preparo de assados e frituras como os fogareiros e fogões a lenha, os utensílios, apesar do incremento das novas tecnologias serem fato nos terreiros, resistem como razões simbólicas desta cozinha.

[...] Panelas de barro, alguidares, travessas, tigelas najé, quartinhas, talhas, pratos de cerâmica, gamelas, pilões, pedras de ralar, moinhos, abanos, colheres de pau, peneiras, bacia em ágata, e folhas-de-flandres, tachos de cobre, entre outros, são os objetos que constituem o ferramental do trabalho”.<sup>134</sup>

O território das produções culinárias está dominado pelas mulheres, em muitos terreiros este preceito é levado tão ao extremo que os homens são proibidos de entrar na cozinha: elas possuem cargo que fora revelado nos jogos de búzios ou convidadas pelo orixá em festas ou cerimônias. Esta figura vital é denominada iá-bassê, conhecedora de todos os segredos e cardápio

---

<sup>133</sup> LODY, op. Cit., 1998. p. 26.

<sup>134</sup> LODY, op. Cit., 1998. p. 38, 39.

rigoroso dos orixás, festas e cultos do candomblé; empregando a cocção desejada, junto ao uso de utensílios corretos e atenta as regras estéticas dos pratos.<sup>135</sup> Às dedicadas iá-bassês deve-se o bom funcionamento do terreiro, e o cativante sabor do candomblé.

Todos os acontecimentos do culto dos orixás tem comida envolvida. Nas cerimônias dos cultos aos orixás os alimentos são oferecidos, portanto são conhecidos como (ebó) que significa oferenda. Começaremos explicando pelo processo de iniciação de um novo seguidor: O ritual de iniciação no candomblé é chamado de (ebori) ou ainda bori, a pessoa que está prestes a entrar na religião chama-se (abiã) e só será intitulado de (iaô) quando todo o processo de entrada tiver terminado, ela ficará como iaô até completar sete anos de iniciado. O ebori é a junção das palavras ebó, que significa oferenda, e ori, cabeça. Este ritual define qual o orixá que governará a cabeça do iniciado:

“Para se iniciar como cavalo dos deuses, a abiã precisa juntar dinheiro suficiente para cobrir os gastos com as oferendas (animais e ampla variedade de alimentos e objetos), roupas cerimoniais, utensílios e adornos rituais e demais despesas suas, da família-de-santo, e eventualmente de sua própria família durante o período de reclusão iniciática em que não estará, evidentemente, disponível para o trabalho no mundo profano”.<sup>136</sup>

No ‘batismo’ do candomblé o orixá que rege o mais novo adepto ao culto pode receber sacrifícios conforme sua dieta: são pombos, galinhas, galos, cabritos, ovelhas, caramujos... Outro ritual importante no candomblé acontece quando um representante do culto morre: a cerimônia conhecida por (axexê) é realizada para desfazer os laços da pessoa falecida com seu orixá e com o culto afro-brasileiro; são feitos sacrifícios e oferendas variadas ao egum (morto) e orixás ligados ao falecido, dentro do barracão onde são feito cantos e danças em homenagem é servido o repasto preparado com a carne do sacrifício.<sup>137</sup> O axexê também é um ebó.

Existem dentro dos terreiros as relações com a clientela, parte fundamental para retirada de proventos que serão agregados nas festas e na

---

<sup>135</sup> Idem. p. 32, 33, 34.

<sup>136</sup> PRANDI, op. Cit., 2005. p. 14.

<sup>137</sup> MARTINS, Cléo; LODY, Raul. **Faraimará, o caçador traz alegria**. Rio de Janeiro: Pallas, 1999. p. 182.

solução de dívidas como contas de luz, água e outras... É pelo jogo de búzios que o cliente descobre seu orixá e também a causa de problemas na sua vida; desta relação com a clientela aparecem outros tipos de ebó: as limpezas para afastar problemas, os agradecimentos por algo alcançado, tudo feito com oferendas animais e vegetais aos orixás.<sup>138</sup>

As festas relacionadas ao candomblé são grandes acontecimentos de fartas iguarias com comidas e bebidas. Para Duvignaud citado por Eduardo Fonseca em *As Funções e os Significados das Festas nas Religiões Afro-brasileiras*, “as festas de representação se aproximam do teatro, onde atores e espectadores representam papéis previamente definidos e sem conseqüências sociais posteriores”, para ele essas cerimônias colocam o homem diante de um “universo desaculturado” onde o cotidiano é desfeito. Fonseca adentra nas festas do candomblé pela ótica de Duvignaud, e conclui que:

[...] Observamos ali, na perspectiva de Duvignaud, um quadro de inversão e subversão dos códigos sociais proporcionados pelos transe e danças. Entretanto, não se trata da reconstituição da cultura e da “linguagem perdida” dos negros no processo de escravidão, e sim, da subversão e inversão dos papéis sociais.<sup>139</sup>

Estas festas de terreiro podem ocorrer das motivações seguintes: ao final do ebori, nos aniversários da feitura de santo, o iaô ao completar 1, 3 e 7 anos deverá oferecer sacrifícios; depois do sétimo ano será considerado (ebomi) irmão mais velho, podendo abrir sua própria casa de culto;<sup>140</sup> depois dos sete primeiros anos o ebomi fará sacrifícios e oferendas a cada sete anos, ou seja, com 14 anos de santo, depois 21 e assim por diante. Outras oportunidades de festa são os dias devotados aos orixás, por conseqüência do sincretismo feito com os santos católicos as datas podem mudar de acordo com a região onde o terreiro esteja estabelecido, pois observamos a existência de diferentes datas para um mesmo orixá por conta da local onde é cultuado.

---

<sup>138</sup> PRANDI, op. Cit., 2005. p. 16.

<sup>139</sup> FONSECA, Eduardo. **As funções e os significados das festas nas religiões afro-brasileiras**. Ensaio baseado nas conclusões de Dissertação de Mestrado em Antropologia, intitulada: **O Candomblé é a Dança da Vida. Aflição, Cura e Afiliação Religiosa ao Palácio de Yemanjá**, defendida na Universidade Federal de Pernambuco - UFPE - em 1995. p. 04, 05.

<sup>140</sup> PRANDI, op. Cit., 2005. p. 16.

[...] As festas periódicas comuns dizem-se festas de dar comida ao santo. A mãe de terreiro reúne as filhas de santo e, desde cedo, colhem em moringues, numa fonte próxima, a água necessária à lavagem do santo. A este sacrificam-se os animais que lhe são devidos, conforme o ritual já descrito, a água das quartinhas é renovada bem como a comida dos pratos.<sup>141</sup>

Exemplos da flexibilidade do sincretismo vemos nas comparações de estudos como em *O negro Brasileiro* de Arthur Ramos (1903-1949) que mostra na década de 30 do século 20 na Bahia uma diferença ao sincretismo apontado por Reginaldo Prandi, que estuda o candomblé de São Paulo na atualidade: Ramos trás as seguintes contribuições: no Rio de Janeiro e na Bahia Oxalá é representado pelo Senhor do Bonfim, Xangô pode ser identificado por Santa Barbara, assim como Iansã, sua esposa; Iemanjá é a Nossa Senhora do Rosário na Bahia e Oxum a Nossa Senhora da Conceição; Omulu seria o São Bento.<sup>142</sup> Na visão de Prandi Oxalá pode ser Jesus Menino ou Jesus Crucificado, o Redentor; Xangô pode ser São Jerônimo ou São João, o segundo mais comum, inclusive no Recife; Iemanjá é a Nossa Senhora da Conceição; Oxum equivale a Nossa Senhora das Candeias, no Recife é a Nossa Senhora do Carmo; e Omulu é São Roque ou São Lázaro.<sup>143</sup> Na verdade o sincretismo com os santos católicos não vai obedecer certa classificação a partir de cada região, podemos encontrar um maior número de casas de xangô relacionando Iemanjá com Nossa Senhora da Conceição, porém não há impedimento para que um terreiro de xangô adore pela imagem de outra santa, estes acordos são estabelecidos e defendidos por motivos próprios do terreiro, do pai-de-santo, da comunidade, acontecimentos históricos ou da região onde está inserido. Neste estudo mostraremos o sincretismo dos santos com os orixás pela nação queto, tendo como base o terreiro de xangô Ilê Axé Obá Airá Intilé, situado no Recife.

Todas as festas de um terreiro de candomblé aqui citadas, o ebori, os aniversários da feitura do santo e as festas dos orixás terminam com um ritual conhecido por (ajeum) que corresponde ao termo 'vamos comer' neste momento é servido um banquete para participantes do culto e convidados, o

---

<sup>141</sup> RAMOS, Arthur. **O negro brasileiro**. Rio de Janeiro: Graphia, 2001. p. 61.

<sup>142</sup> Idem. p. 128, 129, 130.

<sup>143</sup> PRANDI, op. Cit., 2005. p. 27.

alimento aqui tem caráter exclusivamente nutritivo, porém é através do jejum que o terreiro estrategicamente melhor se relaciona com a sociedade e garante sua sobrevivência; este assunto será apreciado na terceira parte deste capítulo.

O cardápio de um Ajeum será sempre determinado pelo motivo da festividade, sempre em consonância com os orixás comemorados na ocasião, para tanto existem sérias regras na alimentação dos santos do candomblé que não podem ser infringidas.

## **2.2. Dieta dos Orixás**

É na comida ofertada aos orixás que se fortalece a relação dos homes adeptos do candomblé com seus deuses na fé; encontramos no terreiro a diversidade de alimentos como carnes, peixes, crustáceos, moluscos, farináceos, temperos, óleos, vegetais e bebidas do agrado dos santos. Cada dieta é uma miscigenação de um cardápio pré existente na África com as adaptações feitas no Brasil. Observamos no milho, produto tipicamente americano, o alimento capaz de evidenciar tal mistura, pois encontra-se bastante difundido nas oferendas de todos os orixás.

A cada orixá é desenvolvida na cozinha do terreiro uma conduta alimentar rigorosa, repleta de tabus. Essas regras nutricionais não podem ser desfeitas, caso contrário desagradariam os orixás, o que acarreta também aos adeptos dos cultos a não renovação do axé: os tabus alimentares dizem respeito as preferências e as proibições que cada santo possui; geralmente as proibições se estendem aos filhos dos orixás.

As explicações da preferência alimentar ou proibições dos orixás são percebidas pelo seu ambiente natural de domínio ou pelas histórias mitológicas de cada: vejamos agora a relação dos orixás com a comida.

Exu é o primeiro orixá a comer. Raul lody nos revela em seus estudos a lenda recolhida no terreiro Obá Ogunté do Recife, que dizia: Exu era cozinheiro dos orixás, num dia os orixás pediram que fosse servida a grande panela de comida feita pelo seu cozinheiro: acontece que Xangô e Ogum gostavam de comer com muita pimenta e Exu havia esquecido de comprar a pimenta no mercado. Xangô empresta-lhe seu cavalo, e Exu vai buscar a

pimenta tão desejada por seu companheiro Xangô, enquanto isso os demais orixás começam a se servir da saborosa comida; ao fim da refeição Xangô sugere encher a panela com água e não relatar nada que acontecera na ausência de Exu. Ao chegar com a pimenta Exu vai até a cozinha e encontra sua panela cheia d'água, conseqüentemente constata que todos já haviam comido; com muita raiva joga a panela no chão e sentencia: “a partir daquele momento, ele, Exu, seria o primeiro orixá a comer, e sem a comida de Exu nada poderia acontecer no plano dos deuses e no plano dos homens”. Todas as cerimônias começam com a comida de Exu, conhecido como padê de Exu, os sacrifícios animais são compostos de galos e bodes pretos<sup>144</sup>; dentre os pratos para o orixá das cores vermelha e preta, e que representa o diabo no sincretismo estão a farofa de Exu, farofa-de-dendê e o açaçá. Lody apresenta o dendê, fruto africano que melhor representa a cozinha afro-brasileira, como pertencente a Exu, “o principal agente do dendê”.<sup>145</sup>

“Açaçá – O milho é ralado na pedra. A massa resultante é preparada da forma mais fina possível, devendo utilizar a peneira de urupema (designação comum no Nordeste). A água é trocada, depois de ter ficado um dia inteiro deixando azedar. A massa é cozida em outra água. O grosso mingau, retirado com colher de pau, é colocado em pedaços de folhas de bananeiras previamente preparados no fogo para dar a textura desejada. O açaçá é esfriado, geralmente em utensílio de louça branca ou ágata. Esse é o açaçá branco, mas também existe o vermelho, feito com milho vermelho ou fubá de milho fino. [...] Havendo diferença em alguns preceitos de colocar-se azeite-de-dendê sobre os açaçás vermelhos prontos e mel de abelha nos açaçás brancos.”<sup>146</sup>

É importante lembrar que todas as oferendas animais se fazem por partes como as vísceras, por possuir mais sangue; patas, cabeça e costelas também são ofertadas, a carne pode ser servida aos participantes do sacrifício, ou para todos os participantes da festa, inclusive visitantes.<sup>147</sup>

---

<sup>144</sup> Foi observado em alguns terreiros que os animais ofertados já não seguem a relação de cor pelo fato dos elevados preços das cores escuras, sendo menos custoso sacrificar animais de cores claras.

<sup>145</sup> LODY, op. Cit., 1998. p. 21, 93. LODY, op. Cit., 1992. p. 12. PRANDI, op. Cit., 2005. p. 26.

<sup>146</sup> LODY, op. Cit., 1998. p. 61.

<sup>147</sup> MOTTA, op. Cit., 2005. p. 32, 33. PRANDI, op. Cit., 2005. p. 15.

## Lavagem das patas de um bode preto em oferenda a Exu



**Figura 6:** Preparação de um bode para sacrifício em oferenda para o orixá Exu num terreiro do Recife. Década de quarenta do século XX. Arquivo do Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.

Ogum é o orixá da guerra, do ferro e da agricultura: na aproximação com os santos católicos coube para ele a imagem de Santo Antônio. Os animais oferecidos ao orixá da terça-feira, que gosta de azul escuro e verde são o bode, galos de cores variadas, frangos, cabritos e coquém (galinha da angola), nas frutas gosta de manga, e seus pratos de preferência encontramos a feijoada de Ogum, boi de inhame, bife de Ogum e omalá de Ogum; este orixá tem proibições com relação a bebidas alcoólicas em demasia:

“Omala de Ogum – É preparado com feijão-fradinho, que fica de molho até se tornar bem mole para o cozimento. São adicionados camarões secos, ralados com sal e cebola, colocando-se bastante azeite de dendê. A água do cozimento do feijão é retirada, ficando

apenas os grãos cozidos e temperados. Pronto o omalá de ogum, é servido em tigela própria desse orixá”<sup>148</sup>.

Oxóssi é o orixá caçador, ligado a vida no mato, é a encarnação da perpétua juventude. Também conhecido com Odê, é o patrono da nação queto, representa no sincretismo São Jorge e São Sebastião, prefere a cor azul turquesa e seus animais de sacrifício são bois, bodes, galos, coquém, porco e qualquer tipo de carne de caça; a quizila de Oxóssi é comer mel, gosta de todas as frutas e sua comida mais conhecida é a pamonha, e para assegurar boa sorte junto a Oxóssi deve-se:

Descasca-se e frita-se ligeiramente, em gordura de coco, sete cebolas de casca vermelha. Arruma-se tudo numa panela de barro e cobre-se com anis estrelado em pó; melado de cana; azeite de dendê; pó de peixe defumado e milho torrado. Arreia-se nos pés de Oxóssi com duas velas de sete dias acesas. Depois de sete dias despacha-se na mata sem desarrumar o adimú.<sup>149</sup>

Ossaim, o orixá das vegetações ou da flora, no catolicismo corresponde ao Santo Onofre e veste branco e verde, os sacrifícios para este orixá são feitos com caprinos e aves, também gosta de frutas variadas, milho e fumo. Podemos ver pratos a base de frutas ou saladas com mel para Ossaim.<sup>150</sup>

Oxumarê pode ser identificada como o arco-íris ou uma cobra, é São Bartolomeu, suas oferendas animais são cabritos, cabras, bodes, galos, coquéns; gosta de batata doce. Um dos seus pratos favoritos é o milho de Oxumarê: composto de massa de milho vermelho com água, azeite-de-dendê e pedaços de folha da bananeira onde o alimento será colocado, depois levado ao peji do orixá.<sup>151</sup>

---

<sup>148</sup> LODY, op. Cit., 1998. p. 86, 128.

<sup>149</sup> CARNEIRO, op. Cit., 2005. p. 377. PRANDI, op. Cit., 2005. p. 26. LODY, op. Cit., 1998. p. 93. OBATALÁ, Miguel Solon. **Adimú: oferenda as orixás**. Centro de Estudos da Cultura Afro-Americana. Dezembro de 2000. p. 30.

<sup>150</sup> Infelizmente observamos numa vasta bibliografia a falta de informações sobre alguns orixás, notamos que existe dentro do panteão dos orixás alguns privilegiados com grande quantidade de informações históricas, mitológicas, alimentação e culto, porém os orixás Ossaim, Oxumarê, Logum Edé e Euá parecem estar esquecidos diante da riqueza de detalhes apontadas pelos autores aos outros orixás.

<sup>151</sup> CARNEIRO, op. Cit., 2005. p. 378. LODY, op. Cit., 1998. p. 83, 94. PRANDI, op. Cit., 2005. p. 24, 25, 26.



Dentre seus muitos nomes encontram-se os principais Xapanã, Obaluaiê e Omulu, o orixá da varíola é considerado atualmente um curandeiro, capaz de afastar a peste e doenças, pode ser compreendido por São Lázaro ou São Roque. Gosta das cores vermelho, branco e preto, seus animais no sacrifício: porcos, galos e bodes. Frutas cítricas como a laranja e o abacaxi fazem parte do seu cardápio; dos pratos de Omulu temos aqui: o feijão de Omulu é preparado com feijão preto, carne de porco, temperado com camarão seco, sal e azeite-de-dendê; outro prato é o edeum maior de Omulu, com queijo do reino, presunto, pipoca sem sal e azeite-de-dendê, tudo bem arrumado num utensílio próprio para Omulu; e por fim o dobuo, nome dado a popular pipoca, também conhecida como flor-de-Omulu ou flor-de-Obaluaiê, preparado com o azeite-de-dendê, mel de abelha ou coco ralado, pode ser chamado de boruboru.<sup>152</sup> Segundo a mitologia dos orixás, tradição passada de forma oral, já que não existia a escrita nos povos iorubanos, Obaluaê retorna a aldeia onde nascera e lá acontece uma festa com a presença de todos os orixás, preferiu não entrar na festa e ficou espiando por frestas do terreiro por conta de sua aparência medonha; Ogum notou a angústia de Obaluaê e o cobriu com uma roupa de palha fazendo-o entrar na festividade. Na festa ninguém se aproximou dele, Iansã observando a tristeza e solidão de Omulu se compadece do caso e aguardava que chegasse até o centro do barracão, quando ele estava bem ao meio do terreiro Iansã “sopra suas roupas de mariô, levantando as palhas que cobriam sua pestilência.” Neste momento as feridas de Xapanã pularam para o alto, numa chuva de pipocas, deixando branco o chão do barracão, transformando-o num jovem belo e encantador. Este feito de Iansã os tornou grandes amigos, inclusive dividindo o mundo dos mortos que antes pertencia apenas a Obaluaê.<sup>153</sup>

---

<sup>152</sup> RAMOS, op. Cit., 2001. p. 46, 47. PRANDI, op. Cit., 2005. p. 24, 25, 26. LODY, op. Cit., 1998. p. 73, 74, 75, 128.

<sup>153</sup> PRANDI, Reginaldo. **Mitologia dos orixás**. São Paulo: Companhia da Letras, 2001. p. 206, 207.

## Doburo de Omulu



**Figura 7:** Prato de pipoca em oferenda ao orixá Omulu. Foto do autor, retirada no Terreiro de Pai Roberto de Airá. Bairro Jiquiá, Recife, em 16 de setembro de 2008.

A pipoca é um alimento emblemático para Omulu, é com ela que o orixá pratica a limpeza nas festas aos freqüentadores do candomblé, carregando grande cesto arremessando a pipoca nas pessoas.

Xangô é um dos orixás mais populares, o senhor da justiça empresta seu nome para algumas casas de culto do candomblé principalmente em Alagoas e Pernambuco, o orixá das quartas-feiras veste vermelho e branco. Em Pernambuco é comemorado como São João no sincretismo, sendo sua festa organizada nas datas próximas do santo católico. Xangô é o Deus do fogo, e o fogo se representa pelo dendê. Seus filhos são verdadeiros glutões e gananciosos por comida; o sacrifício animal é feito pelo carneiro, bode, galo, coquém e o cágado, gosta das frutas maçã e melancia. As comidas deste orixá são freqüentemente embebidas no dendê como caruru, amalá e ocasseô.

## Um presente para o Rei Xangô



**Figura 8:** Um carneiro para sacrificar em homenagem ao orixá Xangô. Fotografia retirada numa casa de candomblé no Recife. Década de quarenta do século XX. Arquivo do Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.

“Prato predileto do cardápio ritual do orixá Xangô. O amalá é preparado com quiabos cortados em rodela bem finas, temperadas com cebola, camarão seco e azeite-de-dendê. Adicionam-se ervas, tais como: taioba, mostarda, bredo, capeba e outras. É de preceito e tradição colocar 12 quiabos inteiros, na gamela de madeira onde é servido o amalá, guarnecendo com acaçá sem folhas de bananeira. É assim recebido no peji de xangô o seu prato principal condicionado ao lendário desse orixá guerreiro e justo, forte pelos

seus princípios vitais de controle dos elementos meteorológicos da natureza”<sup>154</sup>.

Nas proibições de Xangô encontramos a carne de porco, que pode ser explicado por um fato interessante na mitologia dos orixás: Xangô era rei de todas as nações, menos dos muçulmanos malês, num dia ele foi até os malês para levar a esse povo um parente seu, os muçulmanos não aceitaram por não terem o mesmo sangue. Xangô com a ajuda da guerreira Iansã demonstra toda sua força com fogo e relâmpagos para os malês que se convencem de que deveriam ceder; Xangô torna-se rei dos malês e em homenagem aos muçulmanos deixa de comer a carne de porco.<sup>155</sup>

Iansã, também conhecida por Oiá, foi uma das esposas de Xangô, possui um temperamento forte, ardente e impetuoso; a guerreira é mais um orixá do fogo:

[...] Conta uma lenda que Xangô enviou-a em missão na terra dos baribas, a fim de buscar um preparado que, uma vez ingerido, lhe permitiria lançar fogo e chamas pela boca e pelo nariz. Oiá, desobedecendo às instruções do esposo, experimentou esse preparado, tornando-se também capaz de cuspir fogo, para grande desgosto de Xangô, que desejava guardar só para si esse terrível poder.<sup>156</sup>

Gosta das cores vermelha e marrom, e na tentativa de culto junto aos santos católicos é relacionada à santa Bárbara; os animais oferecidos no seu peji são a cabra, galinha, pomba, coquém e outras aves de tom avermelhado; suas proibições são a abóbora, ovelha e carneiro. Alguns pratos de Iansã: acarajé, bolinho de Oiá, milho de Iansã.

“Bolinho de Oiá ou Iansã – Ovos batidos inteiros, gemas, açúcar, erva-doce e canela, aí são adicionadas massa de milho e farinha de trigo; juntam-se, também, manteiga e banha até formar a massa desejada, e coloca-se em forminhas. A massa é assada e servida em pequenas porções. Evidentemente, esse prato já é o resultado da influência de pratos de massas que vão ao forno, fugindo do costume afro-brasileiro de se utilizar o cozimento em lenha e em utensílios de

---

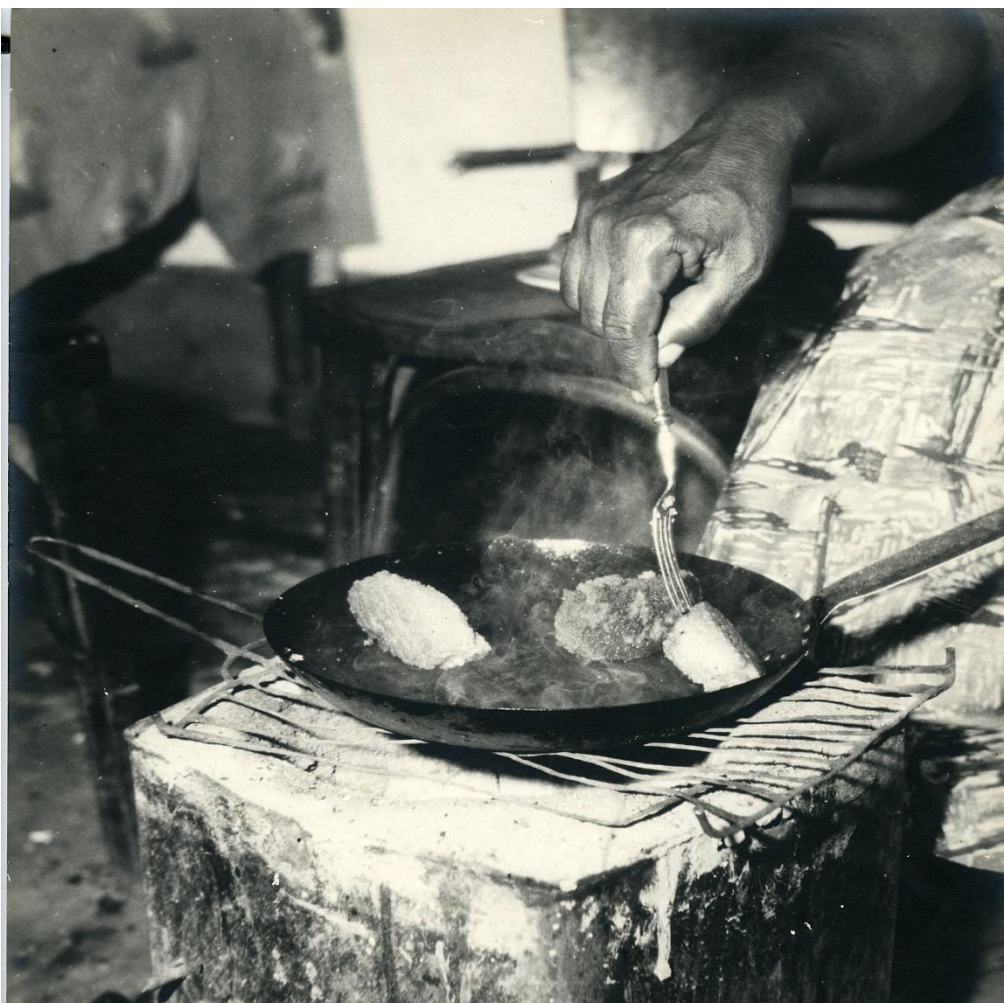
<sup>154</sup> RAMOS, op. Cit., 2001. p. 42, 43. LODY, op. Cit., 1998. p. 94, 128. LODY, op. Cit., 1992. p. 44, 66.

<sup>155</sup> PRANDI, op. Cit., 2001. p. 274, 275.

<sup>156</sup> VERGER, Pierre Fatumbi. **Orixás: Deuses iorubás na África e no Novo Mundo**. São Paulo: Corrupio & Círculo do Livro, 1985. p. 64.

cerâmica. Os doces comuns nas casas e os bolos tradicionais determinaram o aparecimento desse alimento no ritual de lansã.<sup>157</sup>

### Acarajé de lansã feitos por mãos negras



**Figura 9:** Preparação do acarajé na fritura do azeite de dendê em fogareiro rustico. Década de quarenta do século XX. Arquivo do Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.

Obá é um orixá feminino que domina o fundo dos rios, é irmã de lansã e Euá, gosta das cores vermelha e dourado. Pode ser confundida com Santa Joana D'Arc, sua quizila alimentar é o cogumelo; sacrifícios animais feitos com cabra, galinha, pato, coquém e cágado, sua refeição favorita é o omelete com quiabo. Reza a lenda que Obá e Oxum competiam pelo amor de Xangô, cada uma ficava responsável pela sua comida numa semana, Oxum era a esposa preferida, “o amor de Xangô começava pelos pratos que comia”, por conta disso Obá a imitava principalmente na arte da cozinha. Oxum não gostava de

<sup>157</sup> LODY, op. Cit., 1998. p. 61, 70, 82, 94.

ser copiada por Obá nos quitutes que preparava, então resolve afastá-la de vez; chamou obá até sua casa, onde estava com um lenço amarrado na cabeça e sem mostrar as orelhas, mostrou um alguidar com uma fumegante sopa que preparava para Xangô com dois cogumelos, falando à Obá que eram suas orelhas. Xangô deleitou-se com a iguaria na presença de ambas as esposas, com gula se fartou e encheu de elogios a preferida Oxum, “Obá quase morreu de ciúme”. Na semana seguinte Obá fez o mesmo preparo, “cortou uma de suas orelhas e pôs para cozinhar”; Xangô ao ver sua comida teve nojo, engulhos, levou toda comida ao chão e quis bater em Obá que já chorava, foi quando apareceu Oxum na ocasião, “exibindo suas intactas orelhas”.<sup>158</sup>

Oxum é uma orixá das águas, deusa do rio Oxum na África, é um dos orixás mais festejados de todo o panteão, domina as águas rasas, mulher de grande beleza e de nobre caráter, veste amarelo e dourado, divide o sábado com a sua mãe Iemanjá. Nas oferendas para Oxum encontramos todo tipo de fruta, com predileção pelo melão, dentre os animais: cabras, galinhas, pombas, patos e coquéns. Na produção culinária temos para a ‘mulher do ouro’ cioba com dendê; ipeté, prato feito com raiz de inhame descascada cozida em água e sal e misturado com camarão seco, cebola picada e azeite-de-dendê; polenta; quindim; e omulucum, comida símbolo para Oxum, feita com purê de feijão fradinho e enfeitada com cinco ovos cozidos. Quanto ao tabu alimentar dessa orixá encontramos uma divergência de informações em alguns autores, principalmente no tocante à ingestão de peixe com ou sem escamas, nos parecendo mais lógico a proibição de peixes sem escama, já que foram encontradas receitas endereçadas à orixá Oxum com peixes de escama.<sup>159</sup>

---

<sup>158</sup> Op. Cit. PRANDI, 2005. p. 24, 25, 26. PRANDI, 2001. p. 314, 315.

<sup>159</sup> Op. Cit. RAMOS, 2001. p. 45. CARNEIRO, 2005. p. 377. LODY, 1998. p. 72, 80, 87, 88, 94.

## As frutas de Oxum



**Figura 10:** Ornamento de frutas variadas homenageando Oxum. Foto do autor, retirada no Terreiro de Pai Roberto de Airá. Bairro Jiquiá, Recife, em 27 de setembro de 2008.

Logum Edé, filho de Oxum e Oxóssi, está relacionado nos ambientes de rio e floresta, pode ser classificado tanto como masculino ou feminino, suas cores são o azul turquesa e o dourado, no catolicismo corresponde a São Miguel Arcanjo. Para agradar Logum Edé nos pejis são oferecidos os mesmos animais ofertados para Oxum e Oxóssi; os pratos da cozinha afro são a base de peixes, milho e frutas variadas.<sup>160</sup> Querendo agradar Logum Edé deve-se seguir a receita abaixo:

“Prepara-se uma massa de milho verde. Refoga-se uma boa quantidade de camarão seco em óleo de milho acrescentando-se cebola branca, pimentão doce, tomate, coentro picadinho, vinho branco e um pouco d’água para fazer o molho. Coloca-se a massa numa tigela e cobre-se com o molho. Enfeita-se com 7 camarões inteiros crus e folhas de hortelã”.<sup>161</sup>

<sup>160</sup> PRANDI, op. Cit., 2005. p. 24, 25, 26.

<sup>161</sup> OBATALÁ, op. Cit., 2000. p. 30.

Euá é um orixá feminino que representa as fontes de água, as nascentes dos rios, suas cores são o vermelho e o amarelo, no sincretismo religioso corresponde a Santa Lúcia. No sacrifício animal em seu respeito estão os animais cabra e galinha; Euá só pode alimentar-se de animais fêmeas.<sup>162</sup> Para obter um favor junto a Euá deve-se:

“Cozinha-se sete raízes de mandioca pequenas, descascadas. Arruma-se numa travessa de barro e cobre-se com: melado de cana; açúcar mascavo; uma pimenta da costa em cima de cada raiz de mandioca; pedaços de coco cortados em tiras finas e mel de abelhas. Arreia-se diante de Yewá e despacha-se, sete dias depois, numa lagoa de água doce”.<sup>163</sup>

A rainha do mar, como Edson Carneiro denominou é a deusa das águas profundas, ela é a grande mãe, muitos dos orixás são seus filhos. Esta entidade é a mais comemorada de todos os orixás, suas festas tomam tal amplitude que ofuscam algumas festas católicas.<sup>164</sup> A mãe d'água gosta das cores claras, do branco, azul claro e verde claro; os animais sacrificados para lemanjá são de cores claras, o pato, cabra, ovelha, galinha e peixes, frutas como o melão e o mamão estão no cardápio da orixá. lemanjá possui grande quantidade de produções culinárias: abado de lemanjá, preparado com arroz, azeite-de-dendê, milho branco e tainhas; bolinhos de lemanjá, leite de coco, ovos, açúcar, manteiga e polvilho; camarão de lemanjá, feito com camarões frescos, sal, cebola, leite de coco e ovos batidos; ebó de iemanjá, milho branco cozido, cebola, camarão seco e azeite-de-dendê, este é o alimento preferido da deusa; manjar do céu, a base de amido de milho, leite de coco, suco de maracujá e canela; milho de lemanjá, preparado com o milho branco cozido e um pouco de azeite-de-dendê para colorir; ejá de lemanjá:

“Prato preparado à base de peixe temperado com cebola, sal, limão, coentro e azeite-de-dendê. O peixe é cozido com os produtos, podendo ser acrescentados outros condimentos, como favas africanas e

---

<sup>162</sup> PRANDI, op. Cit., 2005. p. 24, 25, 26.

<sup>163</sup> OBATALÁ, op. Cit., 2000. p. 40.

<sup>164</sup> CARNEIRO, op. Cit., 2005. p. 380.



ervas especiais. O ejá é um peixe de preparo similar aos moquecados consumidos na culinária profana”.<sup>165</sup>

A dona dos mares e grandes rios não come caranguejo.

Nanã, ou Santana para o sincretismo, habita as regiões de lama e pantanosas, prefere se vestir de cores púrpura, azul e branco, gosta dos seguintes sacrifícios: cabra, galinha, capivara e coquém. Ela também é mãe de alguns orixás e esposa do velho Oxalufã, daí Nanã ser considerada um dos orixás mais velhos. Alguns dos seus alimentos: amalá de Nanã, preparado com folhas de bredo, camarão e fubá de milho vermelho; arroz branco com mel; baguiri de Nanã, camarão de água doce, coentro, cebola e três bagres fritos em azeite-de-dendê; mingau de Nanã, “alimento preparado com farinha de arroz cozida em água sem ervas nem tempero. Quando a papa estiver quase endurecida, é retirada do cozimento”; papa de pão velho, tipo de pirão a base de pão.<sup>166</sup>

Oxalá é o deus da criação, possui outros nomes como Obatalá, Orixalá, Ramos divide o termo O(ri)xalá, e o entende por (o grande orixá). Criou os primeiros homens da terra, é pai de muitos orixás, sua cor é o branco, e pode ser representado por duas variações; Oxalufã, velho, e Oxaguiã, o jovem. O seu dia da semana é a sexta-feira e animais oferecidos são a cabra, galinha, pombo e o caracol, todos sem cores ou manchas para não desagradar o criador. Oxalá tem tabu com condimentos fortes e bebidas alcoólicas, não encontraremos esses produtos nos alimentos ou em suas festas; porém o que mais chama atenção das proibições desse orixá é com relação ao dendê, alimento encontrado em toda culinária ritual e de todos os orixás e que é extremamente representativo para essa cozinha afro brasileira, não pode ser ingerido pelo pai dos orixás.<sup>167</sup> Raul Lody apresenta a questão do orixá Funfun não ter dendê, por ser um orixá frio, de pano branco, e em seguida explica pela mitologia a causa do afastamento ocorrido entre Oxalá e o dendê: teria o velho orixá programado uma viagem até o reino de Oió para visitar seu filho Xangô, rei desta região, Oxalufã consultou um babalaô e este aconselhou que não

---

<sup>165</sup> LODY, op. Cit., 1998. p. 59-83. PRANDI, op. Cit., 2005. p. 24-26.

<sup>166</sup> Idem.

<sup>167</sup> RAMOS, op. Cit., 2001. p. 41. PRANDI, op. Cit., 2005. p. 24, 25, 26. LODY, op. Cit., 1998. p. 94, 117.

viajasse, pois poderiam acontecer desastres com o criador; contrariando o adivinho viajou assim mesmo. No percurso encontrou Exu por três vezes, e nas três aproximações ajudou Exu, que por sua vez pregou três peças no velho rei, sujando-o com azeite-de-dendê e carvão. Ao se aproximar do reino de Oiô encontrou o cavalo perdido de Xangô, ao adentrar no reino foi confundido com um ladrão pelos guardas de Xangô e preso por sete anos; ao final deste período Xangô preocupado com o sumiço do pai consulta o babalaô que revela onde seu pai estava injustamente. Xangô corre para a prisão e ao ver seu pai imundo manda lhe dar um banho com águas do rio.<sup>168</sup> Esta História é apontada como fator da proibição de consumo de dendê pelo orixá Oxalá.

As comidas do pai orixá são destemperadas e descoloridas; O arroz de Oxalá é feito com arroz cozido sem tempero, com dois ovos de capoeira e regado no mel de abelha; farofa de mel, composto de farinha de mandioca e mel de abelha, mistura-se e não vai ao fogo; matete de milho:

[...] Preparado de milho branco cozido, Leite e açúcar, que se mistura até a massa chegar ao ponto desejado. O alimento, depois de pronto, é colocado no prato especial e complementado com mel de abelha. O matete é o mesmo mungunzá tão comum no Nordeste. Existe o tipo de cortar, quando se acrescenta fubá de arroz, dando a massa de milho branco maior liga.<sup>169</sup>

### **2.3. Relações Sociais na Alimentação dos Terreiros: “o comer bem dos terreiros”**

As festas de um terreiro de candomblé primeiramente possuem uma finalidade: cultuar os deuses e ancestrais para estar em sintonia com a África e tudo mais que a lembre. Eduardo Fonseca elucida o panorama das festas do candomblé quando expõe que:

[...] Nas festas, os filhos-de-santo dançam, cantam e recebem seus deuses, expressando assim sua gratidão e fé, mas também bebem, comem, conversam, brincam, riem e se divertem. Isto é

---

<sup>168</sup> PRANDI, op. Cit., 2000. p. 519, 520, 521.

<sup>169</sup> LODY, op. Cit., 1998. p. 65-82.

perfeitamente normal na dinâmica religiosa dos terreiros, onde os elementos de fé e alegria convivem em harmonia plena.<sup>170</sup>

Os adeptos e visitantes podem sentir-se atraídos a participar do culto pela dança, ou pelos cânticos, ou ainda encontrar maior atração na bebida e comida servida no ambiente. O rito dos cultos de candomblé diferenciam-se de outras religiões como a igreja católica e as protestantes, pela liberdade e clima de euforia, onde as pessoas cantam, dançam e batem palmas a espera dos tranSES e do contato com os orixás. São as festas no barracão que dão visualização ao candomblé frente a sociedade, é necessário mostrar-se de modo organizado, rico, e luxuoso; como um produto que precisa ser vendido para sobreviver (adquirir novos adeptos ao culto), a este acontecimento Fonseca coloca a idéia de “proselitismo do xangô”, não está em jogo apenas o agradar aos deuses, mas impressionar todos os visitantes no dia da festa. A partir a distribuição de gêneros alimentícios podemos constatar que essa também é uma arma fundamental nesta sobrevivência.

“Contudo, não apenas a beleza estética da cerimônia atrai um bom número de pessoas ao terreiro, mas, principalmente, a fartura de comidas e bebidas. Como é amplamente sabido pelas pessoas que assistem às cerimônias dos terreiros de cultos Afro-Brasileiros, após ou durante a festa há a distribuição de comidas e bebidas com os fiéis e o público em geral”.<sup>171</sup>

A disseminação de comida na festa possui duas dimensões: uma interna, que é caracterizada pela distribuição de alimentos com a ideia de estabelecer a divisão e repartição da comida com todos, o que não acontece pela própria diferenciação presente nas patentes do culto e até mesmo com os visitantes. No caso da mesa dos ogãs, tomam assento apenas os possuidores de cargos e patentes importantes dentro do terreiro, como dirigentes, equédes, mãe e pai pequeno e o babalorixá ou ialorixá;<sup>172</sup> esta mesa é mais bem servida não só em termos de quantidade como na qualidade de bebidas e comidas, muitas vezes determinados pratos e bebidas apenas são percebidos na mesa

---

<sup>170</sup> FONSECA, op. Cit.,2002. p. 09.

<sup>171</sup> Idem. p. 11.

<sup>172</sup> O babalorixá e a ialorixá são os popularmente conhecidos por pai e mãe-de-santo; mãe e pai pequeno são depois do pai ou mãe-de-santo hierarquicamente os que possuem maior importância dentro do candomblé.

dos ogãs, o que pode denotar por um lado o prestígio e a diferenciação dos que ali estão com relação aos demais, ou ainda a dificuldade financeira em estabelecer um mesmo cardápio para todos os presentes. A outra dimensão é a externa, que visa demonstrar prestígio, riqueza e fartura da casa; em sua pesquisa no terreiro de Pai Edu, Fonseca percebeu em suas entrevistas que os participantes dos cultos entendem que uma boa festa, com comidas e bebidas em fartura indica que é um bom terreiro de candomblé.<sup>173</sup>

Outras duas perspectivas que podem ser observadas na atração de adeptos e visitantes ao culto do candomblé pela comida diz respeito à necessidade e ao gosto.

A necessidade por comida no Brasil é um problema historicamente conhecido, a fome atravessou os períodos de desenvolvimento do país e parece ter se tornado no Nordeste algo capaz de gerar dividendos positivos para alguns, de forma que nunca houve interesse de amenizar tal desequilíbrio. É difícil acreditar que muitos afirmavam não existir fome no Brasil do século XX, embora a ausência de alimentos e a desnutrição das pessoas estivesse bem perceptível aos olhos dos transeuntes da cidade do Recife. Um dos filhos mais ilustres da cidade, o poeta Manoel Bandeira (1886–1968) destacou a situação que poderia ser vista sem maiores dificuldades ao escrever “*O Bicho*”, poesia que exprime a necessidade que parte da população passava:

“Vi ontem um bicho na imundície do pátio. Catando comida entre os detritos. Quando achava alguma coisa, não examinava nem cheirava: engolia com voracidade. O bicho não era um cão, não era um gato, não era um rato. O bicho, meu Deus, era um homem.”<sup>174</sup>

Para deflagrar ainda de modo a comprovar cientificamente a existência de um desequilíbrio alimentar na cidade do Recife o pernambucano Josué de Castro (1908–1973), médico, geógrafo, sociólogo, professor e político desenvolve inquérito no ano de 1932 em Recife sobre as condições da alimentação do povo na cidade, realizada com 500 famílias e perfazendo um total de 2.585 pessoas essa seria a primeira pesquisa no Brasil com estas características: o inquérito obteve dados que afirmavam haver fome na capital

---

<sup>173</sup> LODY, op. Cit., 1998. p. 35. FONSECA, op. Cit., 2002. p. 11, 12.

<sup>174</sup> BANDEIRA, Manoel. **Poesias reunidas: estrela da vida inteira**. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora. 1966.

do Nordeste açucareiro, e para espanto de muitos, outras pesquisas posteriores endossaram os resultados de Castro; “Pelo menos naquela região do Nordeste açucareiro, do que mais se morria era de fome. Das conseqüências da fome crônica em que vivem há séculos as populações regionais”.

No estudo Josué de Castro relata a composição alimentar das refeições da população pesquisada e descobre índices favoráveis apenas a desnutrição:

“O primeiro grave defeito, evidenciado por nosso inquérito, no tipo de dieta estudado, foi a sua terrível monotonia, a falta de variedade das substâncias alimentares que entram em sua composição; dieta quase exclusivamente formada de farinha com feijão, charque, café e açúcar. Tudo o mais participando dela apenas incidentalmente ou em quantidades insuficientes. Basta ver que só 19% das famílias recenseadas consumiam leite e apenas 16% faziam uso de frutas, e isso mesmo em quantidades irrisórias”.<sup>175</sup>

A necessidade do alimento estava presente, e tendo o culto de candomblé fartura de alimentos distribuído no final do ritual, “ajeum”, é compreensível que muitos adeptos tenham iniciado sua relação com o candomblé pela alimentação, ou ainda pela necessidade de alimentar-se. Pois o alimento rico em nutrientes, e a fartura de comida poderia ser encontrada nas casas de xangô do Recife, e sem ônus para o comensal. Um fenômeno interessante ocorre nos cultos de candomblé até hoje: o museólogo e pesquisador da alimentação afro descendente Raul Lody observa que a população do terreiro nas festividades mais do que dobra conforme se aproxima do fim do culto, demonstrando que atualmente a alimentação dos cultos de candomblé continua atraindo as pessoas também pela condição da miséria social. Os pais e mães-de-santo cumprem com uma função na comunidade onde o terreiro está localizado, eles abrandam as dificuldades cuidando de brigas, problemas conjugais, problemas financeiros, e da indigência de alguns, isto faz do chefe do terreiro um líder na região. Mas a atração de pessoas não pode ser relacionada apenas com a necessidade biológica da principal forma de gerar energia para o corpo, pois, como visto no início do estudo, agregamos ao ato de se alimentar o prazer do gosto.

---

<sup>175</sup> CASTRO, Josué. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro: edições Antares, 1984. p. 139, 140.

Os diferentes gostos que sentimos dos alimentos nos revelam mundos nunca visitados, e por consequência, a descoberta de outra forma de prazer. Esta experiência se torna tão marcante ao ponto de querermos repeti-la ou não. Trata-se de um encontro capaz de seduzir e fidelizar pelo sabor, uma identificação gustativa que fará um indivíduo buscar a repetição das sensações sempre que desejado. É comum termos na lembrança as comidas e os lugares que as produzem: a macarronada de uma tia, o doce de uma região ou a bebida da praia, assim ocorre também nos terreiros de candomblé; a preparações culinárias com dendê, coco, milho, frutas, carnes variadas, despertam uma dependência pelo modo de fazer e gosto peculiar e bem singular, onde muitas vezes só encontrado nos banquetes dos deuses. O gosto dessas iguarias torna-se referência do prazer da gula, de forma que terreiros passam a ser conhecidos pelas comidas que melhor produzem, quase sempre referente à dieta do orixá que rege o barracão.

A alimentação nas festas do terreiro possui características próprias pela dieta dos orixás, mas que vem se modificando, ganhando cada dia mais elementos alimentares não pertencentes às origens da gastronomia dos terreiros. Os alimentos servidos hoje nos terreiros possuem uma relação direta com os servidos em épocas passadas como nas décadas de 1930 e 1940, no entanto, a dieta de outrora não permitia mais elementos externos do que aqueles que já haviam sido incorporados historicamente (adaptações feitas pela falta de produtos alimentícios da África), a pureza, ou ainda, a tradição da dieta pode ser visualizada na oferenda para o orixá, pois ainda não sofrem adaptações, apenas pela questão financeira, mas na mesa dos homens é extremamente perceptível a mistura. É comum encontrarmos as bebidas populares como cerveja, cachaça<sup>176</sup>, refrigerantes gasosos e em algumas ocasiões o vinho tinto de mesa, nas comidas não é diferente:

Bolos confeitados, ornamentos com requinte de confeitaria, doces variados e mesas arranjadas com critério e estética das festas domésticas ou de outros espaços não-tradicionais aos terreiros geralmente fazem parte dos rituais públicos do ajeum, unindo

---

<sup>176</sup> No Terreiro do Babalorixá Roberto de Airá é estritamente proibido consumo de bebidas alcoólicas nas festividades ligadas ao culto do candomblé.

dinamicamente os recursos gastronômicos de diferentes origens com a mesa fundada no dendê e nos preceitos africanos.<sup>177</sup>

É nítido que a mistura da alimentação pertencente ao candomblé com as comidas cotidianas nos mostra uma necessidade de agradar o paladar das pessoas, numa tentativa de aproximar a dieta dos adeptos e visitantes com as que eles possuem fora do terreiro. Roque de Barros Laraia explica que nossa herança cultural sempre esteve “condicionada a reagir depreciativamente em relação ao comportamento daqueles que agem fora dos padrões aceitos pela maioria da comunidade”,<sup>178</sup> talvez a dieta oferecida no candomblé tenha passado por esta fusão para ser identificada como algo pertencente à sociedade também pelas características alimentares; fato importante na sobrevivência do culto, já que é pela comida que a religião estabelece um dos principais contatos com a sociedade. Nestas circunstâncias podemos ver claramente uma estratégia de resistência do candomblé ao modificar sua mesa.

Embora Lody observe este fenômeno apenas como parte da alimentação que ocorre no ajeum, alimentos oferecidos ao fim da celebração, observamos tal confusão culinária em outras partes do culto, como na oferenda de alimentos aos orixás. Numa festa ocorrida no Terreiro Ilê Axé Obá Airá Intilé, para a comemoração de 21 anos da feitura do santo de um ebami<sup>179</sup> pudemos notar uma grande quantidade de doces e salgados muito comuns nas festas populares como a surpresa de uva, mariolas, bolo de rolo, coxinhas e bem-casados.

Fonseca, em estudo no terreiro de Pai Edu ao averiguar as mesas de comida na festa da Noite Negra dos Exus e Pombagiras encontrou um cardápio plural, repleto de produtos extra terreiro:

“Na *Noite Negra dos Exus e das Pombagiras*, as comidas foram expostas em quatro grandes mesas localizadas num cômodo ao lado do salão, forradas com toalhas vermelhas e pretas, e repletas de um variado cardápio. Em duas dessas mesas encontravam-se os bolos, doces e salgados. Numa outra, as mais variadas frutas: caju,

---

<sup>177</sup> LODY, op. Cit., 1998. p. 37.

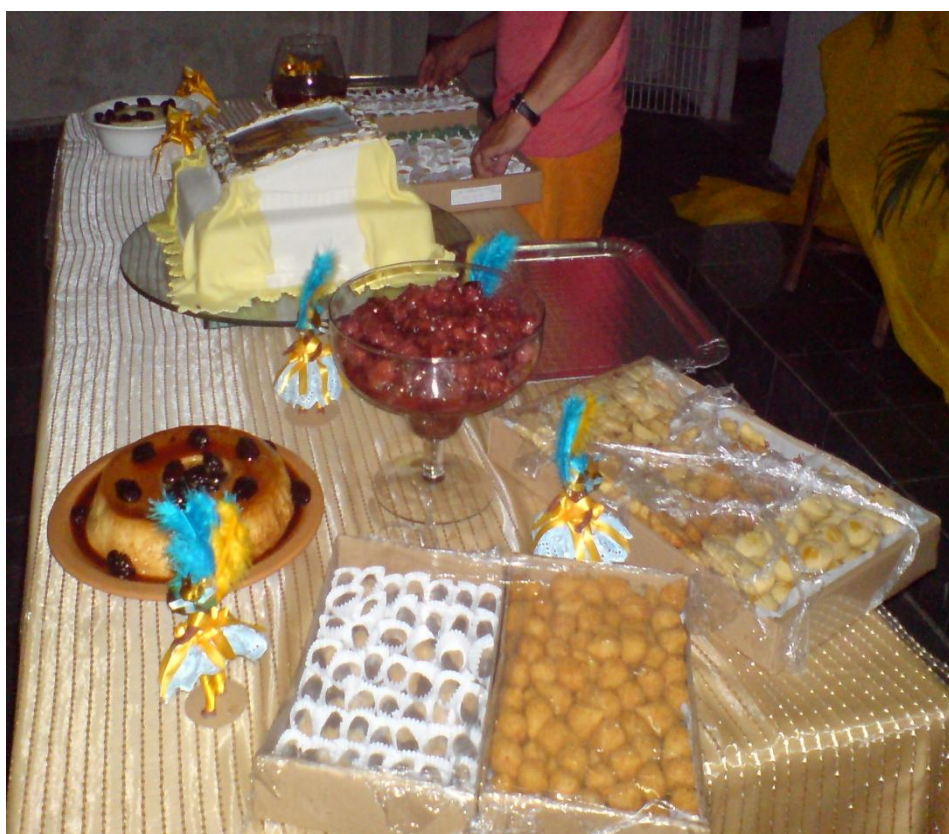
<sup>178</sup> LARAIA, op. Cit., 1993. p. 70.

<sup>179</sup> Filho de santo que já passou dos sete anos de iniciação e já confirmou a feitura do santo a partir dos sete anos.

melancias, mangas, carambolas, laranjas, etc. Na última estavam as carnes assadas oriundas dos sacrifícios (porcos, perus, galos e bodes), os frutos do mar (lagostas, peixes, caranguejos e camarões) e outros pratos quentes, como vatapá. Todas as mesas foram ornamentadas com flores, folhas e frutas, formando um bonito jogo de cores e aromas, constituindo-se num apetitoso cardápio.<sup>180</sup>

A presença de uma alimentação não tradicional dentro do candomblé será benéfica a partir do momento que a cozinha tradicional for respeitada e mantida; junto dos quitutes afrodescendentes os produtos contemporâneos apenas agregam mais valor e sabor as festas do terreiro e contribuem cada vez mais com a diversidade culinária dos cultos afro brasileiros. Desta junção culinária o candomblé é capaz de atrair pela boca pessoas de variadas preferências culinárias, onde há espaço para os adoradores das comidas regadas no dendê e para os que preferem a usual comida do dia-a-dia.

#### Em festa de terreiro também se come de tudo



**Figura 11:** Festa de 21 anos de um adepto de candomblé; mesa de alimentos não tradicionais da cultura afro brasileira. Foto do autor, retirada no Terreiro de Pai Roberto de Airá. Bairro Jiquiá, Recife, em 27 de setembro de 2008.

<sup>180</sup> FONSECA, op. Cit., 2002. p. 20.



O candomblé representa para a alimentação afrobrasileira uma fortaleza que proporciona a integridade das preparações culinárias. A relação vital estabelecida do culto com os alimentos fez com que esta cozinha se repetisse a cada abertura de terreiro e a cada festa organizada. Podemos afirmar a existência de uma recíproca dependência entre o candomblé e os produtos dessa cozinha onde um está legitimando a existência do outro.

O alimento no terreiro pode ser representado para o culto dos orixás como a força motriz, pois se configura no verdadeiro, mas não o único<sup>181</sup> movimento capaz de estabelecer a comunicação com os deuses, renovar o axé, atrair novos seguidores e simpatizantes. Em suma, a cozinha do candomblé é a responsável pela resistência do culto dos orixás até os dias de hoje.

“Comer equivale no candomblé a viver, a manter, a ter, a preservar, a iniciar, a comunicar, a reforçar memórias individuais e coletivas.”<sup>182</sup> É a aproximação com a África de um tempo passado, um território desconhecido, porém vivo em cada um de nós, prestes a acordar cada vez que vem à boca o sabor e o cheiro dos preparados culinários da iá-bassê.

Entende-se que a comida no culto dos santos africanos é uma espécie de comunhão, divisão do alimento, por onde as pessoas se socializam, mas que também marca ou demonstra a relação de poder e hierarquia acentuado na mesa dos ogãs, onde poucos tomam assento, com alimentação diferenciada. Este é o momento classificado por jejum, final das danças rituais e início do banquete, hora que o terreiro se mostra perante a sociedade e é pelo seu cardápio e fartura de alimentos que poderá ou não ganhar destaque.

Dentre as muitas representações que podem ser dadas para as comidas preparadas no candomblé destacasse uma importante função social. Nos períodos de festa os cultos acabam por gerar uma alimentação rica e diferenciada do cotidiano das humildes famílias, e que encontram também nas casas de xangô uma mesa farta, distante de problemas financeiros que

---

<sup>181</sup> Outras partes do culto podem oferecer magnitude igual ou maior que a comida dos terreiros dependendo da representação dada pessoa por pessoa: são capazes de atrair o público a dança, as músicas, o jogo de búzios, as roupas e as próprias pessoas que fazem parte de um terreiro; mas essas partes isoladamente não podem existir sem a alimentação ritual.

<sup>182</sup> LODY, op. Cit., 1998. p. 30.

impossibilitam uma melhor nutrição. O comer bem dos terreiros é sem dúvida a propaganda mais indicada de uma casa de santo, é no bom gosto dos quitutes dos orixás que pessoas sentem-se atraídas a participar do cerimonial, ou ainda, participar do final do culto, tempo onde todos são convidados a comer, e come-se até não agüentar as comidas tradicionais do terreiro e as comidas recém incorporadas no cardápio das festas, numa clara tentativa de agradar a todos pela boca.

Na reunião de duas cozinhas distintas nos deparemos com uma nova e híbrida alimentação, é mais uma vez a repetição da fusão da cozinha negra com uma cozinha de características nada semelhante; a primeira, ocorrida na cozinha da casa-grande, o negro coloca sua técnica e matéria prima na comida do branco, nesta segunda acontece de modo contrário: uma cozinha de resistência negra como a do candomblé sede espaço para alimentos populares da sociedade, na intenção de se aproximar de costumes mais corriqueiros.

Tomando por base a estrutura de identidade desenvolvida por Stuart Hall, verificamos que a identidade cultural não pode ser compreendida como algo adquirido e não mutável; a identidade na pós modernidade não está caracterizada por elementos estáticos e já definidos pelo indivíduo ou pela sociedade: a identidade cultural tornou-se fragmentada, provisória, variável; o sujeito não possui mais uma identidade fixa assumindo “identidades diferentes em diferentes momentos”. As mudanças ocorridas no âmbito das identidades culturais estão atreladas ao processo de globalização:<sup>183</sup> Na medida que outras culturas são colocadas em interconexão a transformação social pelos novos valores é inevitável.

Por fim identificamos nas comidas do candomblé várias possibilidades de representação: encontramos nas representações dadas por grupos e indivíduos significado proposto por Roger Chartier, no cerne da questão uma alimentação tradicional, mas já miscigenada parece refletir aos mais diversos

---

<sup>183</sup> [...] A “globalização” se refere àqueles processos, atuantes numa escala global, que atravessam fronteiras nacionais, integrando e conectando comunidades e organizações em novas combinações de espaço-tempo, tornando o mundo, em realidade e experiência, mais interconectado. A globalização implica um movimento de distanciamento de ideia sociológica clássica da “sociedade” como um sistema bem delimitado e sua substituição por uma perspectiva que se concentra na forma como a vida social está ordenada ao longo do tempo e do espaço. [...] Lembramos que a globalização não é um fenômeno recente: “A modernidade é inerentemente globalizada”. HALL, op. Cit., 2006. p. 11, 12, 13, 14, 15, 67, 68.

grupos significados distintos, mais possuidores de réplicas que enchem de sentidos próprios.

## CAPÍTULO III

### A COZINHA AFROBRASILEIRA: ENTRE A PERSEGUIÇÃO E A RESISTÊNCIA

#### 3.1. Formas de perseguir, modos de resistir

A cultura negra em todas as suas formas tem entranhada em sua trajetória de resistência no Brasil a perseguição e a intolerância de classes “superiores”. Observando jornais e livros de vários períodos vemos emergir a idéia de que foi construído desde o tempo da escravidão uma relação de domínio do branco para com o negro que persiste mesmo após abolição do regime escravocrata. Nesta inegável tentativa de suprimir toda e qualquer evidência cultural dos negros estava a repressão de danças, cânticos e religiosidade.

Martha Queiroz lembra que “a religião afrobrasileira sempre foi considerada obra do demônio e seus sacerdotes e fiéis, charlatães e/ou desequilibrados mentais”. Na busca de subsídios que evidenciassem a perseguição aos cultos negros demonstra o historiador José Antonio Gonsalves de Mello que no período de 1774 a 1787, quando o governador de Pernambuco era o senhor José Cesar de Menezes, sujeito bastante complacente com as manifestações da cultura negra, teria sido comunicado por carta da Rainha de Portugal a ter comportamento de total rigidez na proibição de danças supersticiosas e gentílicas.<sup>184</sup>

“Cumpridor exato das ordens Régias, como era o governador, é provável que date do seu governo o início da repressão policial dos tais ‘ritos gentílicos’ dos africanos, a cujo propósito conhece-se também o parecer de outro governador de Pernambuco, Caetano Pinto de Miranda Montenegro, que repreendeu em longo ofício (1815) o Ouvidor de Olinda, Antonio Carlos de Andrade Machado e Silva pela sua atitude de condescendência com os negros e seus ‘ritos’.”<sup>185</sup>

---

<sup>184</sup> Ordem Régia nº 18, folha 39. Da Rainha de Portugal ao governador José Cesar de Menezes, em 04 de julho de 1780. QUEIROZ, op. Cit., 1999. p. 46.

<sup>185</sup> MELLO. J. A. Gonsalves. **Um governador colonial e as seitas africanas**. In. Silva Leonardo Dantas (org.) Estudos sobre a escravidão negra 1 – Massangana, Recife, 1988. Tomando como referência a dissertação de mestrado de Martha Queiroz para construção do

Para reforçar ainda o regime repressor pelo qual as religiões afro descendentes passavam, o século XIX representou a consolidação de um novo modelo de pensar e classificar os homens. A forçosa tentativa de separar brancos e negros no país decorria das teorias ‘eugênicas’, fundadas ainda no iluminismo, mas que também chegam ao Brasil com certo atraso, apenas no final do século XIX, ancoradas em novas idéias como o positivismo, o darwinismo e o evolucionismo.<sup>186</sup>

A eugenia – cuja meta era intervir na reprodução das populações. O termo ‘eugenia’ – *eu*: boa; *genus*: geração – Foi criado em 1883 pelo cientista britânico Francis Galton. [...] Um diagnostico sobre a submissão ou mesmo a possível eliminação das raças inferiores, que se converteu em uma espécie de prática avançada do darwinismo social.<sup>187</sup>

Outro entusiasta das idéias deterministas da raça foi o conde Gobineau, viveu de 1816 até 1882, é considerado o pai das teorias da degeneração da raça, explicita na obra *Essai sur l'inégalité des races humaines* de 1853, neste estudo Gobineau entende que a mistura de raças, ou a miscigenação dos seres humanos, “impossibilitaria o progresso de sociedades compostas por subraças mestiças não civilizadas”.<sup>188</sup>

Intelectuais do período que pensavam o Brasil se apoiaram nestas teorias racistas para desenvolver o país; principalmente por ser o Brasil desde aquela época um exemplo de mistura racial. Era necessário limpar, organizar e tornar este país livre da possibilidade do atraso e da moléstia mental pela miscigenação racial. Lilia Schwarcz faz justiça quando tira deste nefasto hall de intelectuais dois pernambucanos que viam na mistura de raças a saída para o desenvolvimento da sociedade brasileira. O primeiro é Silvio Romero (1888 – 1949), renomado escritor literário da não menos renomada Escola do Recife, que ao comentar a composição étnica do Brasil dizia: “Formamos um paiz

---

referente capítulo, é que tivemos acesso e conhecimento do livro do historiador José Antonio Gonsalves de Mello.

<sup>186</sup> SCHWARCZ, Lilia Moritz. **O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil. 1870 – 1930.** São Paulo: Companhia das Letras, 1993. p. 43, 60.

<sup>187</sup> Idem. p. 60.

<sup>188</sup> Idem. p. 63, 64.

mestiço... somos mestiços se não no sangue ao menos na alma”. E Gilberto Freyre com as teorias de democracia racial e da identidade híbrida.<sup>189</sup>

Com a estética escolhida para dilatar o avanço da sociedade tupiniquim enraizada nas propostas de clareamento da população, e a presença das intenções de modernidade europeia, o negro mais uma vez seria o alvo das explicações pelo anacronismo brasileiro. Logo o negro, que seria tempos mais tarde reconhecido pelas vitais contribuições a nação.

Para entender melhor o pensamento do final do século XIX vejamos as palavras de Von Martius, naturalista alemão, sócio correspondente do Instituto Histórico e Geográfico do Brasil (IHGB), que participou e venceu um concurso organizado pelo instituto com o tema “como escrever a história do Brasil”.

“A idéia era correlacionar o desenvolvimento do país com o aperfeiçoamento específico das três raças que o compunham. Estas, por sua vez, segundo Von Martius, possuíam características absolutamente variadas. Ao branco, cabia representar o papel de elemento civilizador. Ao índio, era necessário restituir sua dignidade original ajudando-o a galgar os degraus da civilização. Ao negro, por fim, restava o espaço da detração, uma vez que era entendido como fator de impedimento ao progresso da nação: não ha dúvida que o Brasil teria tido, diz Von Martius, uma evolução muito diferente sem a introdução dos míseros escravos negros”.<sup>190</sup>

A noção de que existe uma hierarquia entre as três raças foi durante muito tempo estimulada pelos estudiosos, o que colocava o branco na postura de agente civilizador e toda sua cultura para regulamentar as ações da sociedade.

Conforme as normas sociais estabelecidas, as perseguições a cultura negra continuaram, como lembramos anteriormente a partir do século XVIII, passando pelos movimentos de modernidade em meados do século XIX até o período aqui estudado. Muitas foram as formas de perseguição aos negros; não pertencentes a estrutura sócio-cultural europeia constituída por brancos, e pelo catolicismo, religião oficial até a proclamação da república, porém mesmo depois da mudança para Estado laico (caráter de neutralidade religiosa) o poder hegemônico da Igreja estava presente.<sup>191</sup>

---

<sup>189</sup> Idem. p. 11, 247.

<sup>190</sup> Idem. p. 112.

<sup>191</sup> MOURA, Clóvis. **Sociologia do negro**. São Paulo: Ática, 1988. p. 49.

A força da Igreja Católica poderia ser percebida através da maciça cobertura dada pelos jornais do Recife aos fatos relacionados a esta religião; todos os jornais da década de vinte, trinta e quarenta possuem um lugar específico para tais enunciações, de modo que diariamente encontramos nos periódicos notícias missas, orações, congressos eucarísticos, e até mesmo a intromissão da Igreja em problemas políticos e sociais. Exercendo tanto controle social a religião cristã/católica preocupava-se com o crescimento de outras religiões como o protestantismo, o espiritismo e os cultos afro-brasileiros, pois o crescimento de outras religiões poderia afetar o dominante desempenho da Igreja, esse movimento de repressão a outras religiões também pode ser entendida por uma tentativa de recuperar o espaço político perdido desde a Proclamação da República, e combater o laicismo.<sup>192</sup>

O xangô, mais do que outras religiões, passou a ser caçado fielmente; pois exercia maior representação daquilo que afastava-se dos modelos sociais pretendidos. A polícia foi em princípio a forma repressora dos cultos afro-brasileiros e tudo mais que os lembrasse. Pudemos verificar essa conduta a partir das páginas policiais nos jornais da cidade que representam a intolerância e violência imposta a essas manifestações religiosas: o Jornal do Commercio de 06 de outubro de 1923 traz reportagem onde trata por “chefe e protetor dos maus espíritos” uma entidade que se encontrava no local. Em 1926 temos o destaque para o enunciado policial do Diário de Pernambuco: “Diligencias contra catimboseiros – prisões e apreensão de dinheiro”.

“A preta Fortunata Maria da Conceição, dona de ‘changôs’ nesta capital, na ocasião em que, sabbado ultimo, á note, fazia funcionar a sua sessão de ‘catimbau’, á rua da padaria, no Pina, viu-se cercada pela policia que, as 2 horas d’aquela noite, foi dar com aquele antro onde se tem explorado a credence popular.”<sup>193</sup>

Não é difícil encontrar nas páginas policiais dos jornais da cidade as batidas e investigações da caça aos xangôs e cultos afrodescendentes, de forma que a prática da repressão policial tinha se tornado corriqueira e justificada pela inadequação com o comportamento religioso indicado.

---

<sup>192</sup> ALMEIDA, op. Cit., 2001. p. 74.

<sup>193</sup> Diário de Pernambuco. 01 de fevereiro de 1926.

Cabia a (IGP – Inspetoria Geral de Polícia) a cobrança das taxas que liberavam as licenças para o funcionamento, como nos mostra Martha Queiroz que nos anos de 1927, 1928, 1931, 1933 essas licenças eram cobradas a um grande número de troças carnavalescas, pastoril, clubes de futebol, centros espíritas, maracatus e seitas africanas. O que chama atenção é a tentativa da Cruzada Espírita de Pernambuco se afastar de algum possível vínculo com as religiões africanas ao solicitar a isenção da taxa de licenciamento dos cultos, e acaba por classificar suas práticas religiosas de alto-espiritismo, diferente da magia negra e do catimbau, que deveriam ser extirpadas da sociedade como elemento nocivo constituindo um cranco moral e social.<sup>194</sup> Muitas casas de culto afrobrasileiro se disfarçavam de centros espíritas para poder funcionar, ou ainda, sofrerem menos perseguições.<sup>195</sup>

Há inúmeros denominadores para as religiões afro-brasileiras da época, todos refletem o racismo e vontade de se ver livre desses cultos. Observamos nomes como: catimbozeiros, magia negra, catimbau, espíritos do mal, baixo espiritismo, bruxaria, charlatanismo, arte de bahiano, ocultismo e muitas outras denominações preconceituosas e depreciativas; porém nos chama atenção os jornais da cidade tratarem essas pessoas com adjetivo antecedendo seus verdadeiros nomes, tentando imprimir uma imagem negativa pelo adjetivo: é negro Zé, preta Fortunata, e outros pretos e negras.

A repressão policial sofrida pelas casas de xangô e demais manifestações negras passaram a ser diligenciadas na década de 30 pelo DOPS (Delegacia de Ordem Política e Social), um aparelho criado a partir de uma reconfiguração política nacional. Marcília Gama, historiadora e conhecedora dos assuntos ligados ao DOPS, destaca:

“A partir da revolução de 30, amparada num conjunto de ideias que serviram, antes de tudo, para criar um modelo de Estado autoritário, centralizado e tecnocrata, configura-se um projeto de desenvolvimento para a nação, cujas bases estabeleciam que esse desenvolvimento só seria alcançado mediante a ordem social. A criação e a posterior alteração na estrutura administrativa do DOPS estão intimamente ligadas à conjuntura política que se abate no país a partir de (1930), refletindo um processo de redefinição política, voltada para o efetivo controle do poder pelo Estado e para a

---

<sup>194</sup> QUEIROZ, op. Cit., 1999. p. 94-98.

<sup>195</sup> Idem. p. 48.



nacionalização da política, cujas diretrizes inauguram um estilo novo de poder, caracterizado pela especialização e pela inovação dos instrumentos de intervenção do Estado nas esferas econômica, política e social.<sup>196</sup>

E contava com três atividades de regulamentação funcional: a investigação, a censura e a repressão.<sup>197</sup> Tendo este órgão sido o responsável por todos os registros policiais no início da década de 1930, fomos em busca de elementos importantes na construção e legitimação do estudo. Porém, para nossa desagradável surpresa, ao chegarmos no Arquivo Público Estadual Jordão Emerenciano (APEJE), anexo localizado na Rua Imperial, onde estão os arquivos do DOPS, um funcionário nos informou que os autos policiais referentes a perseguição do candomblé haviam sido destruídos. Nas palavras do funcionário; “cometemos o pecado de destruir todos os arquivos da perseguição ao Xangô”.

Mas para encontrarmos os relatos policiais nos detivemos nas buscas por jornais da época e também de dissertações e teses já devidamente referendadas no estudo proposto.

Dentre os jornais do Recife o Jornal Pequeno parece ser o que destaca com maior interesse as perseguições, trazendo em algumas manchetes a deflagrada investigação dos cultos afro.

Em reportagem do dia 25 de abril de 1930, onde são encontrados vários anúncios de batidas policiais sempre com os dizeres, macumbeiros e catimbozeiros, já em 07 de abril de 1933 podemos ver no mesmo jornal a seguinte manchete: “Enquanto a cidade dorme a macumba se movimenta. Receitas, consultas”.

Nos anos trinta do século XX, ainda ancorados na ideia de uma nova sociedade, pautados na eugenia e no evolucionismo, os grandes centros urbanos do país deveriam passar por processo de remodelação: no momento também eram aglutinadas aos antigos conceitos citados a medicina social, que propunha livrar os malefícios trazidos por uma desordenamento urbano.

---

<sup>196</sup> ALMEIDA, Suely Creuza Cordeiro. SILVA, Giselda Brito. **Ordem & polícia: controle político – social e formas de resistência em Pernambuco nos séculos XVIII ao XX**. Recife: Ed. Universitária da UFRPE, 2007. p. 159.

<sup>197</sup> SILVA, Marcília Gama da. **O D.O.P.S. e o estado novo os bastidores da repressão em Pernambuco**. Dissertação de Mestrado em História na UFPE. Recife, 1996. p. 79.

“A medicina social pretendia conhecer, prever, controlar o meio ambiente das grandes cidades. As vielas estreitas são apontadas como lugares onde o ar circula com dificuldade, trazendo prejuízo ao bom funcionamento da fisiologia humana. As ruas sujas, os becos escuros e mal cheirosos são lugares nos quais as fontes de doença encontram abrigo seguro e indevassável.”<sup>198</sup>

Sob a ótica de uma nova perspectiva social surgem as teorias de higiene social, da qual podemos delinear como um misto da preocupação com o saneamento do ambiente explorado com as teorias da superioridade de raças puras, ainda não miscigenadas.

“Nessa época, o discurso médico condenava os contágios entre pessoas de ‘raças’ diferentes, argumentando que eles seriam uma fonte de degeneração racial e de degradação moral. Impunha-se, portanto, intervir nos ajustes conjugais em benefício da própria prole. É nesse contexto que inúmeros artigos são publicados em revistas especializadas, livros e jornais de grande circulação no país. Em Recife, o *Boletim de Higiene Mental*, periódico mensal, publica o artigo de Otávio Domingues, denominado “Propósitos da Eugenia”, em que entusiasmado pela proposta da nova ciência, proclama:”  
“*Homens normais, homens capazes, homens construtores do progresso material e moral da sua espécie - eis o que pede a eugenia*”.<sup>199</sup>

Zuleica Dantas adverte que no Brasil o maior colaborador (Por ser um dos pioneiros) das práticas preconceituosas contra índios e negros foi Nina Rodrigues, que no ano de 1932 publica o livro *Os africanos no Brasil*, e desta obra podemos destacar seu comportamento para com o negro:

[...] A raça negra, por maiores que tenham sido os seus incontestáveis serviços a nossa civilização, há de constituir sempre um dos fatores de nossa inferioridade como povo. A partir dessa afirmação, Nina Rodrigues anuncia alguns temas que serão predominantes em pensadores brasileiros durante a primeira metade do século XX: O temor de que o Sul do Brasil, colonizado por brancos e de onde o negro acabará sendo eliminado, se oponha ao Norte, região dominada pela inércia e indolência dos mestiços, como também o temor de que o Brasil, em vez de acompanhar a civilização canadense e norte-americana, caia no barbarismo guerrilheiro da

---

<sup>198</sup> OUTTES, J. **O Recife: Gênese do Urbanismo (1927-1943)**. Recife: Massangana/FUNDAJ, 1997. p. 36. In. CAMPOS, Zuleica Dantas Pereira. **O combate ao catimbó: práticas repressivas às religiões afroumbandistas nos anos trinta e quarenta**. Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da UFPE. 2001. p. 30.

<sup>199</sup> DOMINGOS, O. Propósitos da Eugenia. **Boletim de Higiene Mental**, Recife, ano 6, n.3, jul. 1938. p. 02. In. CAMPOS, op. Cit., 2001. p. 33.

América Central. Em resumo, Nina Rodrigues considerava que o Brasil se inferiorizava, não só pela existência de índios e negros mas também pela mestiçagem.<sup>200</sup>

Diretamente influenciados por Nina Rodrigues, estudiosos dos anos trinta do século XX, passam a ter seus estudos norteados por ele, primeiramente estes estudos, relativizados com a degeneração das magias, feitiçarias e transe dos cultos puramente afro-brasileiros, estavam radicados na terra de Nina Rodrigues, a Bahia, e só numa fase posterior foram implantados nos xangôs do Recife, onde foram pesquisados em conexão com o Serviço de Assistência a Psicopatas.<sup>201</sup>

O psiquiatra Ulisses Pernambucano esteve a frente dos estudos dirigidos ao xangô de Pernambuco; entendemos que o psiquiatra teve papel importante na manutenção da cultura afro no Recife, pois seus estudos indicavam a troca de responsabilidade e controle dos cultos entre a polícia e os cientistas do SHM (Serviço de Higiene Mental). É a partir de 1932 que o SHM passa a controlar e expedir a liberação das licenças de funcionamento das casas de xangô, em contrapartida estariam as casas de culto africanos abertas para o estudo dos psiquiatras.

“Essa estratégia de tornar-se o órgão do Estado que passa a exercer o controle e a fiscalização em substituição da polícia, era exercida em nome da saúde pública. O Serviço de Higiene Mental assume cuidadosamente a vigilância dos ‘centros’, ou seja, a tentativa de controle. É o discurso da competência da ciência médica, baseada nas teorias racialistas que dominavam a literatura médica”.<sup>202</sup>

Deixando de lado as questões do estudo psiquiátrico no tocante a relevância dos resultados, este fato deu suporte e sobrevida, mesmo que temporária às manifestações culturais do xangô, o afastamento policial significou uma menor repressão aos cultos. Mais do que isso, o desenvolvimento de estudos foi fundamental para a observação de outros intelectuais na cultura afro descendente; o que acarretou numa série de estudos e no Primeiro Congresso Afro-Brasileiro de 1934.

---

<sup>200</sup> Idem. p. 34.

<sup>201</sup> CAMPOS, op. Cit., 2001. p. 35.

<sup>202</sup> Idem. p. 59.

Este movimento iniciado em 1932 é classificado como forte mecanismo de oposição aos preconceituosos valores institucionalizados no período. Cabe lembrar que o interventor do Estado, Carlos de Lima Cavalcanti, tem grande destaque neste movimento por conta da reestruturação elaborada por ele, preferindo um governo com características tecnocratas. No seu governo iniciado com o novo regime de 1930 “as diversas secretarias deveriam primar pelo seu caráter administrativo, reforçando o aspecto mais técnico e, portanto, menos político-partidário”.<sup>203</sup>

Na época a cozinha de matriz africana, aquela produzida nos terreiros de xangô e os quitutes das vendedeiras do tabuleiro oferecidos nas ruas da cidade passam a ser melhor visualizadas pelos intelectuais (orientados por Gilberto Freyre), que às valorizam como elemento cultural da região. Encontramos outros mecanismos de resistência negra no deslocamento dessa cultura dos centros urbanos para o subúrbio, desta forma o controle pela polícia seria mais difícil, a comunidade local ajudava na camuflagem dos costumes afro descendentes, logo a cozinha de matriz africana pôde desenvolver-se nestes ambientes; a negociação direta foi outro trunfo utilizado na manutenção dos cultos afro por exemplo, junto a delegados para afrouxar ou liberar licenças para o toque de xangô; quando não era possível a negociação o enfrentamento direto de casas ou individualmente na figura do sacerdote.<sup>204</sup>

Os anos que se seguem até 1937 estão caracterizados pelas diferentes representações empregadas às manifestações negras e sua alimentação de acordo com os grupos e interesses distintos. No ano de 1937 é iniciado o Estado Novo, período de maior violência imposta aos simpatizantes da cultura afro descendente.

### **3.2 Agamenon e a culinária afro-brasileira no Recife**

Em novembro de 1937 Getúlio Vargas inicia a fase mais ditatorial de seu governo, o Estado Novo, o país vivia desde o final dos anos 20 uma instabilidade política.<sup>205</sup>

---

<sup>203</sup> Idem. p. 53.

<sup>204</sup> QUEIROZ, op. Cit., 1999. p. 48, 49.

<sup>205</sup> CARONE, Edgard. **Brasil: anos de crise. 1930 – 1945.** São Paulo: Ática, 1991. p. 275.

Segundo Ataíde de Almeida este tempo marca o crescente descrédito de modelos políticos liberais, figurando entre os exemplares de sucesso estavam modelos totalitários europeus liderados pela figura do herói capaz de conduzir uma nação ao triunfo. A Alemanha de Hitler e a Itália de Mussolini personificavam o ideal pretendido pelo ditador brasileiro para o país; o nazismo e o fascismo estavam alicerçados no poder autoritário, impregnado de sentimentos racistas e extremistas.<sup>206</sup>

“Através da repercussão dos acontecimentos registrados na Imprensa internacional, percebe-se que Vargas e sua política interna eram vistos com grande simpatia pelos governos nazi-fascistas. O Estado Novo trouxe uma fonte de pensamento racista que parecia indicar as tendências do pensamento político da Alemanha de Hitler e da Itália de Mussolini”.<sup>207</sup>

Apesar da simpatia dos governos nazi-fascistas para com Getúlio Vargas e da identificação de um governo totalitário no Brasil, Helena Capelato explica que não se pode confundir ou até mesmo aproximar o Estado Novo dos regimes totalitários europeus, pois no Brasil as oposições e adversários políticos podiam exercer suas manifestações, embora perseguidos e reprimidos.<sup>208</sup>

Vargas precisava de representação nos Estados a altura do que ocorria no Rio de Janeiro, em Pernambuco o primeiro interventor, Lima Cavalcanti, não estava em consonância com as novas diretrizes almejadas, sendo destituído do cargo. Assume como interventor Amaro de Azambuja Vila Nova, numa meteórica passagem pelo governo, no mesmo ano é empossado como interventor federal no Estado Agamenon Sérgio de Godoy Magalhães, pessoa da extrema confiança de Getúlio: pois antes de assumir a interventoria foi Ministro do Trabalho, cargo que só deixou para governar Pernambuco do término de 1937 até início de 1945, quando é convidado para assumir o Ministério da Justiça na capital federal.<sup>209</sup>

---

<sup>206</sup> ALMEIDA, Op. Cit., 2002. p. 23, 24.

<sup>207</sup> CAMPOS, Op. Cit., 2001. p. 181.

<sup>208</sup> CAPELATO, Maria Helena R. **Multidões em Cena: propaganda política no varguismo e no peronismo** Campinas: Papirus, 1998. In. CAMPOS., op. Cit. 2001. p. 187.

<sup>209</sup> GOVERNO DE PERNAMBUCO. **Galeria dos governadores**. Disponível em: <http://www2.pe.gov.br/web/portalpe/governadores> Acesso em: 25/03/2009 as 19:00.

O governo Agamenon tinha por característica principal a paridade com o modelo estabelecido por Vargas, uma administração unificada, O chamado Estado Nacional propunha uma nova nação. Em Pernambuco Agamenon começa a disseminar os planos nacionais pela modernização do Recife, era necessário desassociar a cidade das imagens atrasadas, do velho e do obsoleto, tudo que lembrasse o passado deveria desaparecer. Recife deveria parecer uma metrópole aos moldes do Rio de Janeiro.<sup>210</sup>

Magalhães entende que para governar e realizar as mudanças pretendidas pelo Estado Novo seria fundamental estar aliado a segmentos sociais capazes de fortalecer e legitimar<sup>211</sup> o seu discurso. Estrategicamente ele encontra na Igreja Católica o apoio para conquistar a sociedade civil.

“Além da colaboração da Igreja Católica, elo junto à sociedade civil, o Estado também se apercebeu da instrumentalidade que representava a educação como reproduzidor ideológico, ‘forjador de mentes’. [...] ‘Associada à manipulação do saber temporal e do religioso, a Interventoria elegeu a imprensa como veículo de propaganda, doutrinação e persuasão da ideologia estatal, instrumento imprescindível para a construção de um ideário político, acionando signos que contribuíssem para a configuração de um consenso social’.<sup>212</sup>

Logo o governador encontrava-se fortemente aparelhado para disseminar os planos de remodelação do Recife. A Igreja possui até hoje incomensurável poder na formação social, a volta do clero ao poder significava a retomada de um campo perdido, de modo que o interesse era recíproco nesta relação; a educação tinha o papel de “construir o saber das elites no controle do saber das massas”, a educação deveria ser controlada pelo Estado, assim fazendo das salas de aula um espaço reproduzidor dos modelos sociais firmados pelo regime; o jornal Folha da Manhã de 08 de março de 1938

---

<sup>210</sup> ALMEIDA, op. Cit., 2001. p. 125.

<sup>211</sup> “A legitimação enquanto processo é melhor definida dizendo-se que se trata de uma objetivação de sentido de ‘segunda ordem’. A legitimação produz novos significados já ligados a processos institucionais díspares. A função de legitimação consiste em tornar objetivamente acessível e subjetivamente plausível as objetivações de ‘primeira ordem’, que foram institucionalizadas”. BERGER, Peter L; LUCKMANN, Thomas. **A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento**. Petrópolis: Vozes, 1985. p. 126, 127.

<sup>212</sup> Idem. p. 25.

ressalta que a educação da criança alemã é responsabilidade das autoridades.<sup>213</sup>

A imprensa convencia os leitores através dos intelectuais ligados a Agamenon Magalhães, que endossavam os feitos da interventoria e massificavam opiniões e propagandas institucionais; o veículo de propaganda governamental como os jornais tiveram ofício preponderante nos regimes totalitários da Europa, dentre esses o III Reich soube conduzir suas inserções e propagandas como nenhum outro.<sup>214</sup> Observado o sucesso do uso dos meios de comunicação que Vargas fazia na capital federal Magalhães copia a feliz estratégia:

“Neste contexto Agamenon Magalhães colocou em circulação, em Recife, a *Folha da Manhã*, duas semanas antes de sua posse como interventor do Estado, com o claro objetivo de transformá-la em veículo de doutrinação política, legítima porta-voz do regime”. [...] “Agamenon Magalhães em carta a Luís Vergara, secretário de Getúlio Vargas, quando afirmou ter criado a *Folha da Manhã* nas vésperas do golpe de 10 de novembro, com duas edições diárias, com o objetivo de ter a serviço do Estado dois jornais leves, exclusivamente de propaganda, nos quais doutrinava diariamente. Concluiu afirmando que a sua pequena tipografia, quatro linótipos e uma impressora instalados num barracão da Travessa Madre de Deus, no bairro do Recife Antigo, existia somente em função de uma propaganda: a do Estado Novo”.<sup>215</sup>

O *Folha da Manhã* seguia com seus anúncios, deixar mais uma vez a cidade moderna afastando-a das misérias era mote sempre visíveis no jornal de Agamenon, cabia ao periódico grande cobertura dos feitos do presidente Getúlio Vargas, notas informavam das viagens, encontros e decisões tomadas pelo representante máximo do poder; o relacionamento estreito com a Igreja também poderia ser notado, grandes reportagens de capa com manchetes colossais demonstravam a recuperação do prestígio desta religião com o poder: no dia 06 de julho de 1938 o *Folha da Manhã* trás em sua capa o exemplo claro; na manchete o destaque para o 3º Congresso Eucarístico com os dizeres “Uma imponente demonstração de Fe” e logo abaixo a cobertura de

---

<sup>213</sup> Idem. p. 38, 39.

<sup>214</sup> Sobre a propaganda e disseminação de fatos e invenções nos regimes totalitários dos anos 1930 e 1940 ver ALMEIDA, op. Cit., 2001. p. 164-167.

<sup>215</sup> Idem. p. 166.

uma viagem de Vargas ao exterior, “O Sr. Getúlio Vargas visita Portugal”.<sup>216</sup> (anexo I).

“A importância dada ao papel da Imprensa se tornou referência na interventoria de Agamenon Magalhães. Ela foi tomada como estratégia fundamental para a construção dos ideais do Estado Novo em Pernambuco. Nesse sentido, era a própria reificação da ‘verdade’, da legitimidade, do discurso da competência e da sabedoria do Estado”.<sup>217</sup>

Mas além desses maciças veiculações o jornal preocupava-se com o comportamento das pessoas, o gosto, chegando a interferir nas preferências e interesses particulares do cidadão. O noticiário tinha se transformado numa cartilha de condutas e comportamento, um verdadeiro cerceador de direitos.

A tentativa de transformar o Recife através de reformas urbanísticas numa ilha de fantasias européia, branca e católica era vital para a sonhada modernização de Agamenon, não cabendo influências indígenas e negras, ou qualquer peculiaridade que remetesse ao passado dos atrasos da república velha e oligárquica.

O Prefeito da cidade neste período, Novaes Filho, iniciou seu mandato em 03 de dezembro de 1937, encerrando em 29 de outubro de 1945, permaneceu durante todo o Estado Novo, foi nomeado por Agamenon, e seguiu a risca todas as ordens do interventor. Ficou a frente de toda remodelação do centro da cidade, construções, aberturas de avenidas e praças, e a extirpação dos mocambos.<sup>218</sup> Neste período foi criado a Liga Social contra o Mocambo, organização que pretendia retirar das moradias que se misturavam a lama e a fauna, principalmente pela presença dos alagados e do mangue; em 1941 a liga já havia destruído mais de seis mil mocambos.<sup>219</sup>

Muitos desses moradores possuíam uma íntima relação com o meio onde viviam, retirando do meio natural o seu sustento; eram peixes, mariscos, caranguejos e ostras que eram comercializadas nas ruas do centro. Estes vendedores perderam em princípio seu produto, sua matéria prima, e aos que resistiram no comércio de produtos alimentícios coube uma covarde campanha

---

<sup>216</sup> Capa. Folha da Manhã, 06 de julho de 1938.

<sup>217</sup> CAMPOS, op. Cit., 2001. p. 227.

<sup>218</sup> PONTUAL, Virgínia. **Uma cidade e dois prefeitos: narrativas do Recife das décadas de 1930 a 1950**. Recife: Ed. a UFPE, 2001. p. 79.

<sup>219</sup> Idem. p. 88, 89.



do periódico de Magalhães contra esses vendedores das iguarias tão recifenses. Vendedores que lembram os antigos mascates, de porta em porta, ou camelôs, ofereciam nos seus balaios frutas tropicais, crustáceos, moluscos, camarões, sururu, siri, tapioca, cuscuz... Estes trabalhadores da gula representavam o atraso e a miséria, portanto deveriam ser expulsos do centro do Recife e o jornal apresentava como solução do problema o aparato policial.<sup>220</sup>

### Vendedora de doces confeccionados com frutos tropicais



**Figura 12:** Barraca de doces nas ruas do Recife, comércio comum na cidade de Agamenon. Década de quarenta do século XX. Arquivo do Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.

Um belo exemplo da tentativa do controle das pessoas encontramos no dia 03 de março de 1938 na edição vespertina do Folha da Manhã referindo-se

<sup>220</sup> ALMEIDA, op.Cit., 2001. p. 146.

ao modo que o cidadão recifense deveria se comportar, comprar caranguejo não é atitude de um nobre morador de uma cidade moderna, metropolitana:

“Recife ainda é uma cidade confusa, provinciana, cheia de hábitos primitivos. O caranguejo ainda hoje atravessa as ruas da cidade, mesmo no corredor central, que tem seu eixo à rua Nova, amarrado as duzias em corda de cipó, pingando lama. Vimos há dias às 12 horas, conhecido cavalheiro descer da sua limosine à rua do Imperador e adquirir duas pesadas cordas. Ajustou preço e pagou, e os modestos crustáceos ganharam o seu último dia de vida varado a cidade em carro de luxo”.<sup>221</sup>

“Uma das metas da Folha da Manhã era induzir a população a associar essas atividades com a situação de atraso e provincialismo, tarefa a ser cumprida em nome da ordem! Cultura popular, em sua expressão plena, virou caso de polícia! Neste sentido acabar com o ‘footing diário do vendedor de caranguejo, do mercador de melancia e do peixeiro exibindo a sua cavala e o seu cesto de cioba’ era tarefa em que o periódico se empenhava”. “evocar o papel repressor da polícia contra esses representantes do Recife ‘real’ significava fazer uso da violência e da exclusão, na construção do Recife ‘oficial’ regenerado pelo Estado Novo”.<sup>222</sup>

Não é difícil entender como a cozinha regional neste tempo tenha sido desdenhada frente os produtos importados. A cozinha negra já misturada a outras etnias era considerada suja e não nos surpreende que tenha ganho as denominações dos cultos afro como ‘diabólica’, ‘alimentos cheio de feitiço’ e de ‘catimbó’.

A valorizada cozinha internacional também estava presente nas colunas do informativo, é perceptível a ausência de elementos da gastronomia local no jornal que possuía um caderno diário denominado de Mundanismo. Neste espaço estavam contemplados os afazeres domésticos, que naquele período eram dedicados a mulher, assuntos como moda, ambientação, dicas de beleza e a culinária sempre carregados de ilustrações.

Na coluna Copa e Cozinha, onde ficavam as receitas de variadas preparações culinárias (geralmente uma por dia) observamos o estímulo pela confecção de pratos internacionais e de outras regiões do país, não foram encontrados pratos regionais, ou adaptações com produtos locais; no mês de

---

<sup>221</sup> Folha da Manhã, 03 de março de 1938, vespertino. Ver também: in. ALMEIDA., op. Cit. 2001. p. 149.

<sup>222</sup> Idem. p. 148.

julho do ano de 1938 estavam as seguintes guloseimas dispostas no jornal: “Groppen”, uma torta de canela e amêndoas raladas com raspa de limão e pedaços de laranja; “Pudim de Maçã com ovos”, feito com natas e sultanas; “Creme de Baunília”, (anexo II); “Biscoutos Carioca”, preparado a base de polvilho e ovos; e até um “Bolo Alsaciano”, que possui como diferencial grande quantidade de passas.<sup>223</sup>

Logo aqui no Recife, região que viu surgir uma civilização do doce a partir da fusão das cozinhas regionais e dos produtos tropicais ou chegados da África e Europa, mas aqui transformados e açucarados.

“Para o pernambucano, o convívio com o doce, a valorização do açúcar, é distintivo da identidade regional, partilhado com Alagoas e Paraíba, de uma ‘civilização’ plantada e cultivada nos canaviais. Há um forte barroquismo nos doces e em especial nos bolos, pois Pernambuco é um território tradicional de bolos, pães, biscoitos, costumes seguidos e apreciados pela população do Recife”.<sup>224</sup>

Encontramos uma vasta relação nominal de fotografias no arquivo iconográfico da Fundação Joaquim Nabuco, porém as fotografias não foram encontradas. Essas imagens datam do período de 1939 até 1941, a pasta é denominada de ‘Tipos Populares’, comerciantes das ruas no centro do Recife: ‘O homem da ostra’, ‘mulher vendendo milho’, ‘mulher vendendo tapioca’, ‘mulher vendendo amendoim de baiana’, ‘negro vendendo laranja’, ‘vendendo farinha de mandioca’, ‘mulher cozinhando em panela de barro’, ‘comida afro’ e ‘vendedora de acarajé’. As esquinas, pontes e becos da cidade estavam repletas de iguarias regionais, destacamos a cozinha afro com sua tapioca, cocadas, bolos, amendoim e o acarajé.

---

<sup>223</sup> Mundanismo. Copa e cozinha. Folha da Manhã, 08, 09, 12, 13 de julho de 1938.

<sup>224</sup> LODY, Raul. **O mel e o fel do açúcar**. Tempo tríbico. Recife: Fundação Gilberto Freyre, v1, n. 1, 2006. p. 136, 137.

### Vendedora de acarajé numa esquina da cidade



**Figura 13:** A cozinha de matriz africana presente no cotidiano da cidade. Década de quarenta do século XX. Arquivo do Centro de Documentação e de Estudo da História Brasileira – CEHIBRA. Fundação Joaquim Nabuco.

As investidas para modificar o gosto alimentar da cidade continuava, a propaganda de confeitarias e restaurantes adequados ao moderno pernambucano mostra a campanha contundente estabelecida pelo regime de Agamenon Magalhães em desenvolver aqui uma cozinha uniformizada. O restaurante dos encontros e comemorações do interventor era o Leite, estabelecimento fundado em 1890, considerado o melhor da cidade. Lá eram organizados grandes almoços, logo estampados nos jornais da capital. Inaugurado em 1938, o Grande Hotel possuía bar e restaurante “as margens do rio Capibaribe” era digno dos ambientes de Nova Iorque e Londres, ambiente familiar com seu restaurante Grill Room e o bar Roof-Garden, onde poderiam degustar drinks.<sup>225</sup> Ponto de encontro dos políticos e das madames da elite recifense a Confeitaria Cristal era a recriação da Confeitaria Colombo

<sup>225</sup> ALMEIDA, op. Cit., 2001. p. 138, 139.

no Rio de Janeiro, doces e produtos de fora como sorvetes, suspiros e chás atraíam a elite que convivia com o “espetáculo da miséria” exercida por engraxates que perambulavam na esquina da confeitaria. Mais uma vez o *Folha da Manhã* usa do espaço na sociedade para instigar a repressão policial contra os maltrapilhos da cidade.<sup>226</sup>

As classes sociais menos favorecidas e as minorias eram empurradas para fora do centro urbano, essas pessoas foram proibidas de exercer funções ordinárias, identificadas com o mecanismo que sempre moveu a região, integrantes da vida cotidiana da cidade. Segundo Berger e Luckmann o cotidiano pode ser moldado a partir da perspectiva de cada indivíduo; é subjetivo:

“A vida cotidiana apresenta-se como uma realidade interpretada pelos homens e subjetivamente dotada de sentidos para eles na medida em que forma um mundo coerente”. [...] O mundo da vida cotidiana não somente é tomado como uma realidade certa pelos membros ordinários da sociedade na conduta subjetivamente dotada de sentido que imprimem a suas vidas, mas é um mundo que se origina no pensamento e na ação dos homens comuns, sendo afirmado como real por eles”.<sup>227</sup>

O aparato policial estava de prontidão para manter a ordem imposta pela reordenação da interventoria. “No Brasil de Vargas, o Comunismo foi o grande catalisador de sentimentos que mobilizaram temores de desintegração da sociedade e de instauração do caos. Porém, as representações negativas, em torno das religiões de origem afro-umbandistas, foram muito fortes”.<sup>228</sup>

Pelos mais distintos motivos já citados aqui, a cultura negra com seus cultos, danças e comidas afrobrasileiras passam a ser classificadas por elementos nocivos a saúde. “Embora a repressão tenha sido dirigida, sobretudo, contra organizações políticas e sindicatos de esquerda, atingiu grupos sociais e religiosos muito menos radicais, como maçons, kardecistas, umbandistas e seguidores das religiões afro-brasileiras”.<sup>229</sup> A intolerância era tamanha que basta ver a reportagem de capa do ‘*Folha da vergonha*’ em 29 de setembro de 1939 para destacar a intenção de encobrir uma sociedade

---

<sup>226</sup> Idem. p. 146.

<sup>227</sup> BERGER; LUCKMANN, op. cit., 1985. p. 35, 36.

<sup>228</sup> CAMPOS, op. Cit., 2001. p. 197.

<sup>229</sup> Idem.

miscigenada e negra. “Escasseia o elemento negro no Brasil”, (anexo III) a frase que pretendia mostrar o desaparecimento de algo tão insuportável e incômodo possuía grande estampa na primeira página e continuação não menor dentro do periódico.<sup>230</sup> No conteúdo da entrevista dada pelo etnógrafo francês Paul Rivet, revela que a mistura de raças foi benéfica para prevalecer a raça branca, que segundo ele já é notada majoritariamente no Rio, “considerada antes uma cidade de pretos, e hoje já podemos collocar essa cidade no rol das cidades dos brancos; assim como na Bahia e em Pernambuco”.<sup>231</sup>

A repressão da cultura negra se fazia no combate as manifestações como o xangô e outros cultos de contribuição cultural negra, o periódico de Magalhães se encarregava de inflamar os leitores contra essas religiões; é verdade que durante toda a década de trinta e por vários jornais da cidade essas manifestações foram achincalhadas e comparadas ao atraso, mas nada confrontado aos tenebrosos tempos do interventor Agamenon, pois o jornal era o porta-voz das práticas racistas e aniquiladoras da cultura afroumbandista e o aparato policial, representado pelo então secretário de Segurança Pública do Estado durante a interventoria de Agamenon, Etelvino Lins, que:

“Expede a Portaria proibindo o funcionamento dos Centros Espíritas, baseando-se na Constituição de 1937, que permitia a liberdade de expressão a todos os brasileiros, mas que coíbia as práticas viciosas que corrompem e degradam as pessoas. Justificava que era dever das autoridades combater essas práticas, exercendo, assim, a defesa do Estado e da Sociedade”.<sup>232</sup>

O fato foi bastante difundido pelo *Folha da Manhã*, que passa a narrar as intervenções policiais contra esses cultos. O que se vê nas páginas policiais do noticiário é uma linguagem agressiva, conduta extremista carregada de repulsa, denotando a intolerância desse regime aos negros:

“A *Folha da Manhã*, de propriedade de Agamenon Magalhães, veiculava a doutrina proposta através do processo de ‘catequização’ da sociedade. Os afroumbandistas deveriam ser desconstruídos,

---

<sup>230</sup> Escasseia o elemento negro no Brasil. *Folha da Manhã*, 09 de setembro de 1939, matutino.

<sup>231</sup> Idem.

<sup>232</sup> CAMPOS, op. Cit., 2001. p. 229.

marginalizados e, finalmente, silenciados. Uma estratégia encontrada foi dar visibilidade às ações praticadas pela Polícia”.<sup>233</sup>

Os textos publicados ressaltam o trabalho da polícia no combate aos ‘criminosos’, com dizeres entremeados de apelidos e expressões degradantes. “Contra o baixo espiritismo, campanha contra os catimbozeiros, combatendo o catimbó, prisão de exploradores do espiritismo, diligencia contra catimbozeiros, combatendo os feitiços, cercada pela policia uma sessão de catimbó”.<sup>234</sup> Os relatos seguem durante todo o período do Estado Novo.

Zuleica Dantas nos permite entender a dificuldade passada pelos terreiros nos tempos da interventoria de Agamenon Magalhães, quando em sua tese exprime pelo relato de Elizabeth de França Ferreira (Mãe Beta), ialorixá que viveu as agruras do Estado Novo narra:

“Fez miséria com a gente, Agamenon. Tirou as coisas da gente, tirou as coisas do terreiro, fechou os terreiros, foi! No primeiro ano em que ele foi interventor. Ele foi a Segunda vez e a terceira vez, ele teve três vezes. Nunca me esqueci do que ele fez no primeiro ano. Agamenon fez miséria com a gente, Ele custou muito a permitir a reabertura. Porque ele achava que a religião, que a igreja africana, não era uma religião. Ainda hoje em dia tem muita gente que diz. Porque tem, a gente tem compromisso de sacrifício de animais, né?”<sup>235</sup>

Alem de toda repressão passada pelas quituteiras das esquinas, portas de igreja e ambulantes da alimentação característica do centro do Recife, a cozinha negra das oferendas aos orixás do xangô foi coibida; com a caça ao culto toda alimentação fundamental nos sacrifícios e oferendas são abrigadas nas residências dos adeptos perante o fechamento dos terreiros, mais um exemplo da resistência não apenas de uma cozinha, mas de toda a cultura do xangô pernambucano em suas mais variadas nações; nas receitas da cozinha ritual é onde encontramos a tradição da comunicação entre deuses e homens. Estes homens e principalmente mulheres souberam reorganizar seus rituais, resignados, não perderam a esperança de cultuar orixás livremente.

---

<sup>233</sup> Idem. p. 231.

<sup>234</sup> O dia policial. Folha da manhã, 06 de maio de 1938; 03, 10 de julho de 1938; 28 de agosto de 1938; 29 de setembro de 1939; 20 de março de 1939; 14 de janeiro de 1939.

<sup>235</sup> CAMPOS, op. Cit., 2001. p. 270.

### 3.3. Tem cheiro de dendê nas ruas do Recife

Em 1945 chega ao fim o Estado Novo, junto ao seu declínio vemos figuras nacionais da política saírem de cena, mesmo que por pequeno período; Caso de Getúlio Vargas, Agamenon Magalhães e Etelvino Lins, que voltam ao poder de modo democrático nas eleições majoritárias que abririam a década de cinquenta.

As manifestações afrobrasileiras ainda passariam por um longo período de discriminação e desconfiança, que perdia força ano após ano, porém nada comparável a interventoria de Magalhães. A cozinha negra passa a ser visualizada livremente nas ruas do Recife; as antigas vendedeiras do doces, cocadas, milho, tapioca, cuscuz e os ambulantes dos mais variados produtos alimentícios ganharam o direito de circular pelo centro oferecendo produtos indissociáveis da cultura local.

A cozinha do xangô passa a funcionar no seu local de direito, dentro dos terreiros e barracões, ainda sob a necessidade de licenças de funcionamento expedidas por delegacias os toques (festas) aconteciam até as 22:00 horas. As restrições ainda existentes ao candomblé não foram capazes de frear a proliferação das casas de culto. Grande parte destas casas estavam situadas nos arrabaldes do Recife, o que contribuiu para a popularização do xangô e de sua cozinha.

Sobre o deslocamento dos centros para o subúrbio no Recife Virgínia Pontual coloca que por volta dos anos 50 os bairros do núcleo primitivo da cidade começam a ser ocupados por bancos e outros setores do comércio, transferindo os residentes para outras localidades; o que ela chamou de “alteração no tecido urbano”.<sup>236</sup>

“Desta forma, ficaram os lugares, como os morros de Casa Amarela e as áreas de Beberibe, configurados por alguns grupos sociais, em especial adeptos(as) das religiões afrodescendentes de Pernambuco. Como dizem Fernando Brumana e Elda Martínez, trata-se do “pedaço do povo-de-santo”, isto é, seu espaço de ressignificações – de moradia, de trabalho, de lazer, bem como de práticas religiosas”.<sup>237</sup>

<sup>236</sup> PONTUAL, op. Cit., 2001. p. 43.

<sup>237</sup> BRUMANA, Fernando G; MARTÍNEZ, Elda G. **Marginália sagrada**. Campinas: Editora da Unicamp, 1991. p. 115-19, *apud* COSTA, op. Cit., 2007. p. 206.



As cercanias do Recife como Casa Amarela e Beberibe, assim como em Olinda, Jaboatão dos Guararapes e Paulista, passaram a ser locais da legítima manifestação cultural negra, com seus candomblés, afoxés e maracatus. Já os alimentos da cozinha sagrada circulavam pelas ruas das cidades que formam esse núcleo urbano como averiguamos até hoje no Pátio de São Pedro, na avenida Alfredo Lisboa (anexos IV e V), Barão de Rio Branco e na Sé de Olinda o consumo de tapiocas, cocadas, bolos e do acarajé. O antigo estigma desaparece quando encontramos nas portas das finas delicatessen, restaurantes e praças de alimentação da cidade mulheres paramentadas de turbante e grandes saias brancas vendendo esses quitutes para refinados ou populares clientes. Mais do que isso, a cozinha afrodescendente das ruas do Recife e região são colocados como símbolos da gastronomia local, junto de outras culturas culinárias como podemos ver numa inserção publicitária do Jornal do Commercio de 16 de outubro de 2008, incremento na divulgação do produto turístico e na atração de turistas para o Estado de Pernambuco.<sup>238</sup> As propagandas turísticas ressaltam a importância dos preparados culinários na história da região:

“Capítulos importantes da nossa história estão em livros de receitas. Pernambuco é um verdadeiro mosaico de paisagens, ritmos, cores e, é claro, sabores. De uma ponta a outra do estado é possível se deliciar com pratos de forte influência indígena, européia e africana, que contam muito da história local. O gosto marcante da cozinha sertaneja, a simplicidade da culinária do agreste, a delicadeza dos doces da zona de mata, o frescor da comida praieira. É essa paixão pela boa mesa que faz da culinária de Pernambuco um de seus mais importantes traços culturais”.<sup>239</sup>

Vale à pena salientar a transformação da conduta dos noticiários da cidade do Recife, quando observamos que os jornais já foram fieis perseguidores desta cozinha e passaram não só a respeitar como também vincular nos cadernos de gastronomia produtos da cozinha afrodescendente elaborados por renomados chefes de cozinha, e nos cadernos de turismo essa alimentação é hoje vista como tradicional do Estado. A comercialização desse produto nas ruas do Recife também tem passado por mudanças valorativas,

---

<sup>238</sup> Caderno de turismo. Jornal do Commercio, 16 de outubro de 2008.

<sup>239</sup> Caderno de turismo. Jornal do Commercio, 15 de janeiro de 2009.

encontram-se atualmente vendedoras preocupadas com a imagem de seus quitutes, onde a higiene e apresentação ganharam destaque, inclusive já pode ser verificada a presença de cardápios e placas de propaganda dos alimentos e das cozinheiras (anexo VI).

O produto da cozinha de matriz africana, também miscigenado com produtos locais e de outras praças e aqui aglutinados tornou-se único, identificado por uma região e pelos seus habitantes. Com os negros conhecemos novos alimentos, outros utensílios culinários e o modo de fazer bem característico. Segundo Carlos Lemos o patrimônio cultural deve ser dividido em três grupos:<sup>240</sup> a natureza, os bens não tangíveis e os objetos e artefatos. Surpreendentemente a cozinha negra parece estar inserida nas três categorias; pois possui elementos da natureza como o dendê, o quiabo, pimentas, folhas, ervas, peixes, crustáceos e mamíferos; detém na sua cozinha rituais, práticas e receitas que compõe seus cultos e preparações culinárias; e uma gama de artefatos e utensílios do fazer culinário com peneiras, panelas de barro, quartinhas, colheres de pau, fogareiros...

“Uma comida elaborada na cozinha da gente é um artefato de consumo imediato, em cujo confecções participaram conhecimentos acumulados durante gerações e gerações, relativo ao uso dos ingredientes variados, de vasilhames apropriados, de equipamentos de preparação, de fogões e até ao modo de obtenção de energia térmica”.<sup>241</sup>

Conforme pudemos ver, todo o processo de confecção dos alimentos da cozinha negra, seja ela ritual ou não, faz parte do patrimônio cultural da região Nordeste, e principalmente cidades como o Recife, de forte tradição neste seguimento. Esta cozinha não é apenas uma referência da cultura e identidade local, ela é matriz do que só depois seria vislumbrado como tradição e patrimônio; ela inicia junto a outros aspectos dessa cultura como o forró, baião, o movimento do cangaço, a literatura de cordel, maracatu, caboclinho, frevo... Uma percepção de territorialidade e reciprocidade no pensamento de ser nordestino.

---

<sup>240</sup> LEMOS, Carlos A. C. **O que é patrimônio histórico**. São Paulo: Brasiliense, 2006. p. 08, 09, 10.

<sup>241</sup> Idem. p. 13.

Não restam dúvidas que a culinária afrodescendente é um patrimônio brasileiro que pode ser classificado como patrimônio imaterial, logo trata-se de uma herança cultural que se transforma ao longo do tempo, salvaguardar este patrimônio requer primeiramente identificar esta riqueza como imaterial, que pode ser definida como:

“O conjunto de saberes e conhecimentos sobre o modo de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; os rituais e as festas religiosas que marcam a vivência coletiva; as formas e as práticas culturais de convívio social; as manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas; entre outras expressões vivas das comunidades através do tempo”.<sup>242</sup>

A realização do título de patrimônio imaterial no Brasil é concedida pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) por meio do decreto-lei 3,551 de 04 de agosto de 2000,<sup>243</sup> o registro é um aliado na manutenção e propagação de uma cultura; no que tange a alimentação tivemos o registro na Bahia do acarajé, ou ainda do modo de fazer ou o ofício das baianas do acarajé na cidade de Salvador através do processo N° 01450.008675/2004-01, reivindicado pela Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia, conjuntamente com o Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá e o Centro de Estudos Afro Orientais da Universidade Federal da Bahia.<sup>244</sup> O título, dentre outras benesses, projeta a cultura de forma representativa no cenário nacional e internacional, e garante um incremento turístico importante para a localidade e para a sobrevivência do patrimônio.

A cozinha afro desenvolvida no Recife e região possui peculiaridades apenas existentes aqui, é o caso dos produtos locais como os frutos tropicais e o açúcar, até hoje muito utilizado nas preparações da cozinha negra, desde os tempos da casa-grande passando pelas ruas e pelos terreiros de xangô. Existe respaldo suficiente para que a cozinha afrobrasileira de Pernambuco possa ser institucionalizada pelo IPHAN como patrimônio imaterial da cultura regional,

---

<sup>242</sup> ASSUNÇÃO, Paulo. **O patrimônio**. São Paulo: Loyola, 2003. p. 16, 17.

<sup>243</sup> Idem.

<sup>244</sup> SALTUR. **Iphan avalia certificação de acarajé como bem imaterial**. Disponível em. <http://www.saltur.salvador.ba.gov.br/Template.asp?IdEntidade=3896&Nivel=000500010239&IdModelo=0> Acesso em: 29/04/2009 as 15:00.

mas o povo parece já ter assimilado tal ideia, de forma que é considerada uma cozinha regional, rica e plural.

Foi pela transformação do gosto que a cozinha negra passou a encantar e modificar o preconceito embutido na sociedade civil. A cozinha afrobrasileira é reconhecida hoje pelo seu inestimável valor cultural, a cozinha pernambucana encontra-se miscigenada, repleta de influências, mas o negro teve e tem papel principal nesta saborosa construção. Foi ele quem elaborou uma cozinha em formação, foi ele que tomou conta dos tachos, panelas e fogareiros, do mingau da criança até açúcaradas sobremesas fidalgas com nome de família aristocrática, colocou o dendê, o amendoim, o quiabo, as pimentas, dentre outros produtos, se apoderou melhor do que qualquer cunhã (índia cozinheira) na preparação de pratos com milho e mandioca; com a religião africana vieram pratos da nossa identidade regional, o caruru, vatapá, amalá, xinxim de galinha, manjar, o acarajé... Se observarmos uma severa dominação sobre a raça negra em nossa história aqui devemos fazer justiça e afirmar a dominação exercida pelos negros na cozinha brasileira, pelo menos na cozinha do Nordeste e Sudeste do Brasil as marcas profundas são percebidas na alimentação. Marcas doces, salgadas, gordas e apimentadas da resignação, do empenho e da resistência de um povo.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação afro aparece no Brasil pela discreta complementação alimentar dos produtos trazidos da África e pouco a pouco disseminados na cozinha das senzalas e na casa-grande; este fato pode ser compreendido como início de uma cozinha culturalmente miscigenada e da resistência negra. O negro ganhou os espaços da cozinha dos brancos pela sua determinação e boa assimilação das culturas indígena e portuguesa, o açúcar foi a matéria prima em abundância no Nordeste onde esta cozinha negra melhor se desenvolveu. A grande produção de doces, bolos, compotas, caldas extremamente doces, roubando o gosto das frutas tropicais foram inventados por mãos negras.

Com o desenvolvimento de agrupamentos urbanos a escravidão ganha outras características de exploração e aquisição de divisas. Por ser grande conhecedor das técnicas culinárias o negro passa a criar alimentos para vender nas ruas das cidades como o Recife; os alimentos afro descendentes passam a ser mais conhecidos e fidelizar clientes, gerando receita para donos de escravos, negros forros. A atuação de vendedeiras nas ruas do Recife só crescia, a cidade possui características que dependiam dessa alimentação informal como o porto e grande circulação de comerciantes.

Dessa forma o Recife desenvolve-se junto a uma cozinha negra das casas, ruas e terreiros; os três ambientes são locais do desenvolvimento da culinária afro brasileira, que pela conveniência ou ainda necessidade de grupos darão as mais distintas representações a esta cozinha.

“Compreender a gênese social de um campo, é apreender aquilo que faz a necessidade específica da crença que o sustenta, do jogo de linguagem que nele se joga, das coisas materiais e simbólicas em jogo que nele se geram, é explicar, *tornar necessário*, subtrair ao absurdo do arbitrário e do não-motivado os actos dos produtores e as obras por eles produzidas e não, como geralmente se julga, reduzir ou destruir”.<sup>245</sup>

A constante negação e tentativas de reprimir a cultura negra nas décadas de vinte, trinta e quarenta do século XX foram fortemente sentidas na

---

<sup>245</sup> BOURDIEU, op. Cit., 2006. p. 69.

alimentação afro, que sobrevivia pelas estratégias de resistência organizadas por frequentadores de cultos, comunidades e intelectuais. O período considerado de maior repressão às manifestações da cultura negra foram sentidas nos anos de 1937 a 1945, quando Agamenon Magalhães tornou-se interventor no Estado, foram anos de intensa perseguição e intolerância; uma combinação estratégica que uniu Igreja, educação e imprensa, na tentativa de mover a população na direção pretendida pelo governo ditatorial de Vargas.

Nestes tempos difíceis o alimento afrodescendente era estereotipado como elemento sujo, impróprio para uma cidade moderna e sua gente alinhada, o bom gosto estava no comportamento ditado pelo periódico Folha da Manhã, que mostrava ao leitor que a boa comida estava longe das calçadas e ambulantes, distante do produto regional, caseiro, barato... A conduta alimentar de “gente de bem” se fazia pelas receitas transmitidas no jornal de Agamenon, pratos internacionais que nada tinham de cor ou gosto local. Mas se o desejo fosse comer fora das residências recifenses, deveriam apenas satisfazer a necessidade nutricional em restaurantes de fino trato, de igualmente gosto internacional, e endereços tradicionais da cidade ou nas dependências de “Grandes Hoteis”.

A cozinha afro pernambucana dos tachos, terreiros e esquinas além de incompatível com a ideia de modernidade dos governantes do período era associada ao atraso regional e a práticas religiosas satânicas, uma justificativa plausível para perseguição desenfreada a esta cultura alimentar, comandada pela força policial fecharam terreiros, aprisionaram seguidores e sacerdotes dos cultos e apreenderam objetos e utensílios.<sup>246</sup> Junto a todo legado cultural negro afetado pelo enalço de Agamenon a cozinha de matriz africana também fora duramente oprimida.

Podemos observar nos estudos realizados por Gilberto Freyre, onde ele entendia que a cozinha negra estava miscigenada com as demais, fazendo parte da identidade local, da cultura nordestina: mais do que isso; Freyre escreveu mais de uma vez que a cozinha do Nordeste só cresceu e tornou-se esse esplendor por causa da contribuição determinante negra, para ele

---

<sup>246</sup> Muitos dos utensílios e objetos dos cultos afro, apreendidos pelas diligências policiais nunca foram devolvidos aos verdadeiros donos, e alguns desses instrumentos ritualísticos se encontram espalhados por museus da cidade do Recife.

superior ao índio e ao branco. O xangô possui papel fundamental na cozinha, é através dele que pratos e sabores não se perderam no tempo, e não só isso, o culto traz de volta a relação com a ancestralidade africana pelo alimento, fortalece os laços com a cultura negra e permite também pela comida a entrada de novos adeptos, visitantes e curiosos.

Atualmente a cozinha de matriz africana é representada como ícone da cultura gastronômica da região, várias localidades tomam para si o orgulho de possuir uma culinária afro e reivindicam os quitutes desta cozinha como o acarajé, tapioca, doces e bolos, fazendo dessa arte uma tradição cultural muito utilizada na propaganda turística das cidades e Estados da federação. A cidade do Recife possui espalhado pelas ruas vendedoras de guloseimas afrobrasileiras muito apreciadas pelo paladar das variadas classes sociais.

É interessante perceber uma relação direta existente entre a imagem da cozinha afrobrasileira hoje com a representação dada pelos intelectuais dos congressos de 1926 e posteriormente de 1934. De forma que façamos justiça mais uma vez em afirmar que Gilberto Freyre fora precursor de um conceito quando colocava a cozinha negra como identidade regional um patrimônio da alimentação brasileira.

“O termo patrimônio refere-se a um bem ou ao conjunto de bens culturais (materiais e imateriais) e naturais que tenham valor reconhecido para uma cidade, região, estado, país ou humanidade, sendo propriedade de todos os cidadãos. A preservação de um patrimônio permite que o coletivo usufrua do legado recebido do passado, ao mesmo tempo em que possibilita que ele seja transmitido às gerações futuras”.<sup>247</sup>

Deixar o legado cultural acessível torna-se vital para salvaguardar a cultura do país que o negro em muitos momentos foi protagonista como na cozinha regional do Nordeste.

O atual estudo apenas começa uma análise que encontra-se distante de um esgotamento, a cozinha de matriz africana é uma área pouco explorada por pesquisadores, historiadores e antropólogos. Portanto, carece de trabalhos qualificados para melhor apreciação da rica cultura alimentar implantada pelos negros, pois é necessário expor a edificação de um país também por esta

---

<sup>247</sup> ASSUNÇÃO, op. Cit., 2003. p. 87.

etnia, e como dizia a canção: “não se esqueça que o negro também construiu as riquezas do nosso Brasil”.<sup>248</sup>

---

<sup>248</sup> CEM ANOS DE LIBERDADE, REALIDADE E ILUSÃO. Disponível em: <http://vagalume.uol.com.br/mangueira/samba-enredo-1988.html> Acesso em: 08/05/2009 as 21:00.



## FONTES E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFIA

- ALMEIDA, Maria das Graças A. A. de. **A construção da verdade autoritária**. São Paulo: Editora Humanitas/USP, 2002.
- ALMEIDA, Suely Creuza Cordeiro. SILVA, Giselda Brito. **Ordem & polícia: controle político – social e formas de resistência em Pernambuco nos séculos XVIII ao XX**. Recife: Ed. Universitária da UFRPE, 2007.
- ASSUNÇÃO, Paulo. **O patrimônio**. São Paulo: Loyola, 2003.
- BANDEIRA, Manoel. **Poesias reunidas: estrela da vida inteira**. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1966.
- BERGER, Peter L; LUCKMANN, Thomas. **A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento**. Petrópolis: Vozes, 1985.
- BHABHA, Homi. **Narrating the nation**. Londres: Routledge, 1990.
- BRUMANA, Fernando G; MARTÍNEZ, Elda G. **Marginália sagrada**. Campinas: Editora da Unicamp, 1991.
- BURKE, Peter. **O que é História Cultural**. Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 2005.
- BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. São Paulo: Bertrand Brasil, 2006.
- CAMPOS, Zuleica Dantas Pereira. **O combate ao catimbó: práticas repressivas às religiões afroumbandistas nos anos trinta e quarenta**. Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da UFPE. 2001.
- CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1997.
- CANNADINE, David. **Que é a história hoje?** Lisboa: Gradiva, 2006.
- CAPELATO, Maria Helena R. **Multidões em Cena: propaganda política no varguismo e no peronismo** Campinas: Papyrus, 1998.
- CAPONE, Stefania. **A busca da África no Candomblé: tradição e poder no Brasil**. Rio de Janeiro. Ed. Pallas. 2004.
- CARNEIRO, Edison. **Antologia do negro brasileiro**. Rio de Janeiro: Agir, 2005.
- CARONE, Edgard. **Brasil: anos de crise. 1930 – 1945**. São Paulo: Ática, 1991.

- CARVALHO, Marcus J. M. de. **Liberdade: rotinas e rupturas do escravismo no Recife, 1822 – 1850**. Recife. Editora Universitária da UFPE, 2002.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- CASTRO, Josué. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro: edições Antares, 1984.
- CASTRO, Yeda Pessoa. **Dimensão dos aportes africanos no Brasil**. Universidade Federal da Bahia. Departamento de Antropologia. F. F. C. H. Afroasia. Nº 16. 1995.
- CHARTIER, Roger. **A História Cultural: entre práticas e representações**. Lisboa: DIFEL. 2002.
- COSTA, Valéria Gomes. **Práticas culturais femininas e constituição de espaços num terreiro de xangô de nação xambá**. In: Afro-ásia n. 36, p. 199-227, Salvador, 2007.
- DANTAS, Lourenço (coord.). **A história vivida**. São Paulo: O Estado de São Paulo. 1981.
- FLANDRIN, Jean-louis e MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FONSECA, Eduardo P. de Aquino. **O candomblé é a dança da vida: aflição, cura e aflição religiosa ao palácio de Yemanjá**. Dissertação de mestrado em antropologia – UFPE. Recife – PE. 2005.
- \_\_\_\_\_. FONSECA, Eduardo. **As funções e os significados das festas nas religiões afro-brasileiras**. Ensaio baseado nas conclusões de Dissertação de Mestrado em Antropologia, intitulada: **O Candomblé é a Dança da Vida. Aflição, Cura e Afiliação Religiosa ao Palácio de Yemanjá**, defendida na Universidade Federal de Pernambuco - UFPE - em 1995.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Global, 2007.
- \_\_\_\_\_. **Casa-grande & senzala**. São Paulo: Global, 2006.
- \_\_\_\_\_; DIEGUES JUNIOR, Manuel. **Manifesto regionalista**. 6. ed. - Recife (PE): IJNPS, 1976.
- FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra C. A. **Patrimônio histórico e cultural**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed., 2006.

- GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela inquisição.** São Paulo: Companhia das Letras, 1987.
- GRUZINSKI, Serge. **O pensamento mestiço.** São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** Rio de Janeiro: DP&A ed. 2006.
- KOSIK, Karel. **Dialética do concreto.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976.
- LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed., 1993.
- LEMOS, Carlos A. C. **O que é patrimônio histórico.** São Paulo: Brasiliense, 2006.
- LIMA, Vivaldo da Costa (org.). **Encontro de nações de candomblé,** Salvador, Centro de Estudos Afro-Asiáticos da UFBA e Ianamá, 1984.
- LOYOLA, Maria Andréa. **Médicos curandeiros: conflito social e saúde.** São Paulo. Ed. Difel, 1984.
- LODY, Raul. **Tem dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro.** Rio de Janeiro. Editora Pallas. 1992.
- \_\_\_\_\_. **Santo também come.** Rio de Janeiro, Editora Pallas. 1998.
- \_\_\_\_\_. **O mel e o fel do açúcar.** Tempo tríbico. Recife: Fundação Gilberto Freyre, v1, n. 1, 2006.
- MARTINS, Cléo; LODY, Raul. **Faraimará, o caçador traz alegria.** Rio de janeiro. Pallas. 1999.
- MELLO, Evaldo Cabral de. **Canoas do Recife: um estudo de microhistória urbana.** Revista do Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico pernambucano, (1978), vol. 1, pp. 67-104.
- MELLO. J. A. Gonsalves. **Um governador colonial e as seitas africanas.** In: Silva Leonardo Dantas (org.) Estudos sobre a escravidão negra 1 – Massangana, Recife, 1988.
- MOTTA, Roberto. **Edjé Bale: Alguns aspectos do sacrifício no Xangô de Pernambuco.** Recife, Tese de concurso para professor titular de Antropologia, UFPE, 1991.
- \_\_\_\_\_. **A tradição afro-brasileira e sua expansão em Pernambuco.** In: Ciclo de Palestras do NERP/Núcleo de Estudos e Pesquisas em

- Religiões Populares – Mestrado em Antropologia/UFPE. Recife, Mimeo, 1994.
- \_\_\_\_\_. **Sacrifício, mesa, festa e transe na religião afro-brasileira.** Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, N. 3, p. 31-38, 2005.
- MOURA, Clóvis. **Sociologia do negro.** São Paulo: Ática, 1988.
- OBATALÁ, Miguel Solon. **Adimú: oferenda as orixás.** Centro de Estudos da Cultura Afro-Americana. Dezembro de 2000.
- OUTTES, J. **O Recife: Gênese do Urbanismo (1927-1943).** Recife: Massangana/FUNDAJ, 1997.
- PARÉS, Luis Nicolau. **A formação do candomblé história e ritual da Nação Jeje na Bahia.** Campinas: Editora Unicamp, 2007.
- PONTUAL, Virgínia. **Uma cidade e dois prefeitos: narrativas do Recife das décadas de 1930 a 1950.** Recife: Ed. a UFPE, 2001.
- PRANDI, Reginaldo. **Os Candomblés de São Paulo: a velha magia na metrópole nova.** São Paulo: Ed. Hucitec-Edusp, 1991.
- \_\_\_\_\_. **Mitologia dos Orixás.** São Paulo, Editora Companhia das letras, 2001.
- \_\_\_\_\_. **Segredos guardados: orixás na alma brasileira.** São Paulo: Companhia das Letras, 2005.
- \_\_\_\_\_. **Deuses africanos no Brasil contemporâneo: introdução sociológica ao candomblé de hoje.** Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, N. 3, p. 10-30, 2005.
- PRINSKY, Carla Bassanezi. **Fontes Históricas.** São Paulo: Contexto, 2005.
- QUEIROZ, Martha Rosa Figueira. **Religião afro-brasileira no Recife: intelectuais, policiais e repressão.** Dissertação de Mestrado em História – UFPE. Recife, 1999.
- QUINTAS, Fátima. **A civilização do açúcar.** Recife: SEBRAE, Fundação Gilberto Freyre, 2007.
- RAMOS, Arthur. **O negro brasileiro.** Rio de Janeiro: Graphia, 2001.
- REZENDE, Antonio Paulo. **Desencantos modernos: história da cidade do Recife na década de vinte.** Recife: FUNDARPE, 1997.
- SILVA, Marcília Gama da. **O D.O.P.S. e o estado novo os bastidores da repressão em Pernambuco.** Dissertação de Mestrado em História na UFPE. Recife, 1996.

SILVEIRA, Renato. **Jeje-nagô, iorubá-tapá, aon efan e ijexá: processo de constituição do candomblé da Barroquinha (1764-1851)**. Revista Cultura Vozes, Petrópolis, p.80-101, 2000.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. **O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil. 1870 – 1930**. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

SODRÉ, Muniz. **O terreiro e a cidade**. Petrópolis: Vozes, 1988.

TEIXEIRA, Flávio Weinstein. **As cidades enquanto palco da modernidade: o Recife de princípios do século**. Dissertação de Mestrado em História – UFPE. Recife, 1994.

## **FONTES PRIMÁRIAS**

DOMINGOS, O. Propósitos da Eugenia. **Boletim de Higiene Mental**, Recife, ano 6, n.3, jul. 1938.

## **FONTES INTERNET**

CEM ANOS DE LIBERDADE, REALIDADE E ILUSÃO. Disponível em: <http://vagalume.uol.com.br/mangueira/samba-enredo-1988.html> Acesso em: 08/05/2009 as 21:00.

GARCIA, Afrânio. **Gilberto Freyre: um vitoriano dos trópicos**. Estudos Avançados. vol.20 no.58 São Paulo Sept./Dec. 2006. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142006000300027&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142006000300027&script=sci_arttext) Acesso em: 06/04/2009 as 19:30.

GOVERNO DE PERNAMBUCO. **Galeria dos governadores**. Disponível em: <http://www2.pe.gov.br/web/portape/governadores> Acesso em: 25/03/2009 as 19:00.

SALTUR. **Iphan avalia certificação de acarajé como bem imaterial**. Disponível em: <http://www.saltur.salvador.ba.gov.br/Template.asp?IdEntidade=3896&Nivel=000500010239&IdModelo=0> Acesso em: 29/04/2009 as 15:00.

## **FONTES IMPRESSAS**

### **ARQUIVOS:**

**Arquivo Público Estadual Jordão Emerenciano/APEJE**

**Fundação Joaquim Nabuco/FUNDAJ**

#### **Jornais:**

***Diário de Pernambuco* – 1840, 1885, 1923, 1924, 1925, 1926, 1939 –**

#### **FUNDAJ – Microfilmagem**

- Diário de Pernambuco, 27 de agosto de 1840. p. 03.
- Diário de Pernambuco, 01 de janeiro de 1885. p. 06.
- Theatro e Cinema. Diário de Pernambuco, 08 de janeiro de 1925.
- Theatro e Cinema. Diário de Pernambuco, 14 de outubro de 1923.
- Diário de Pernambuco, 14 de outubro de 1923.
- A propósito da campanha do sr. Hardman. Diário de Pernambuco, 14 de setembro de 1924.
- Diário de Pernambuco, 15 de janeiro de 1926.
- Diário de Pernambuco, 07, 09, 12 de fevereiro de 1926.
- Sugestões do Livro “*assucar*”. Diário de Pernambuco, 07 de maio de 1939.
- “O *assucar*” de Gilberto Freyre. Diário de Pernambuco, 28 de maio de 1939.
- Diário de Pernambuco. 01 de fevereiro de 1926.

#### ***A Província* – 1926 – FUNDAJ – Microfilmagem**

- *A Província*, 07 de fevereiro de 1926.

#### ***Jornal do Commercio* – 1923, 1926, 2008, 2009 – FUNDAJ –**

#### **Microfilmagem**

- *Jornal do Commercio*, 07, 09 de fevereiro de 1926.
- Quitutes da Tia Nastácia, Revista JC. *Jornal do Commercio*, 11 de janeiro de 2009. p. 1, 2, 3, 4. (Arquivo Pessoal)
- *Jornal do Commercio*, 06 de outubro de 1923.
- Caderno de turismo. *Jornal do Commercio*, 16 de outubro de 2008. (Arquivo pessoal)
- Caderno de turismo. *Jornal do Commercio*, 15 de janeiro de 2009. (Arquivo pessoal)

***Jornal Pequeno – 1930, 1933, 1934 – FUNDAJ- Microfilmagem***

- Jornal Pequeno, 23, 25 de outubro de 1934.
- 1º Congresso Afro-Brasileiro. Jornal Pequeno 14 de novembro de 1934.
- Jornal Pequeno, 25 de Abril de 1930.
- Jornal Pequeno, 07 de abril de 1933.

***Folha da Manhã – 1937-1945 Edições Matutina e Vespertina – APEJE***

- Capa. Folha da Manhã, 06 de julho de 1939, matutino.
- Folha da Manhã, 03 de março de 1938, vespertino.
- Mundanismo. Copa e cozinha. Folha da Manhã, 08, 09, 12, 13 de julho de 1938, matutino.
- Escasseia o elemento negro no Brasil. Folha da Manhã, 09 de setembro de 1939, matutino.
- O dia policial. Folha da Manhã, contra o baixo espiritismo, 06 de maio de 1938, matutino.
- O dia policial. Folha da Manhã, campanha contra os catimbozeiros, 03 de julho de 1938, matutino.
- O dia policial. Folha da Manhã, combatendo o catimbó, 10 de julho de 1938, matutino.
- O dia policial. Folha da Manhã, prisão de exploradores do espiritismo, 28 de agosto de 1938, matutino.
- O dia policial. Folha da Manhã, diligencia contra catimbozeiros, 29 de setembro de 1939, matutino.
- O dia policial. Folha da Manhã, combatendo os feitiços, 20 de março de 1939, matutino.
- O dia policial. Folha da Manhã, cercada pela policia uma sessão de catimbó, 14 de janeiro de 1929, vespertino.

## **ANEXOS**



## ANEXO I

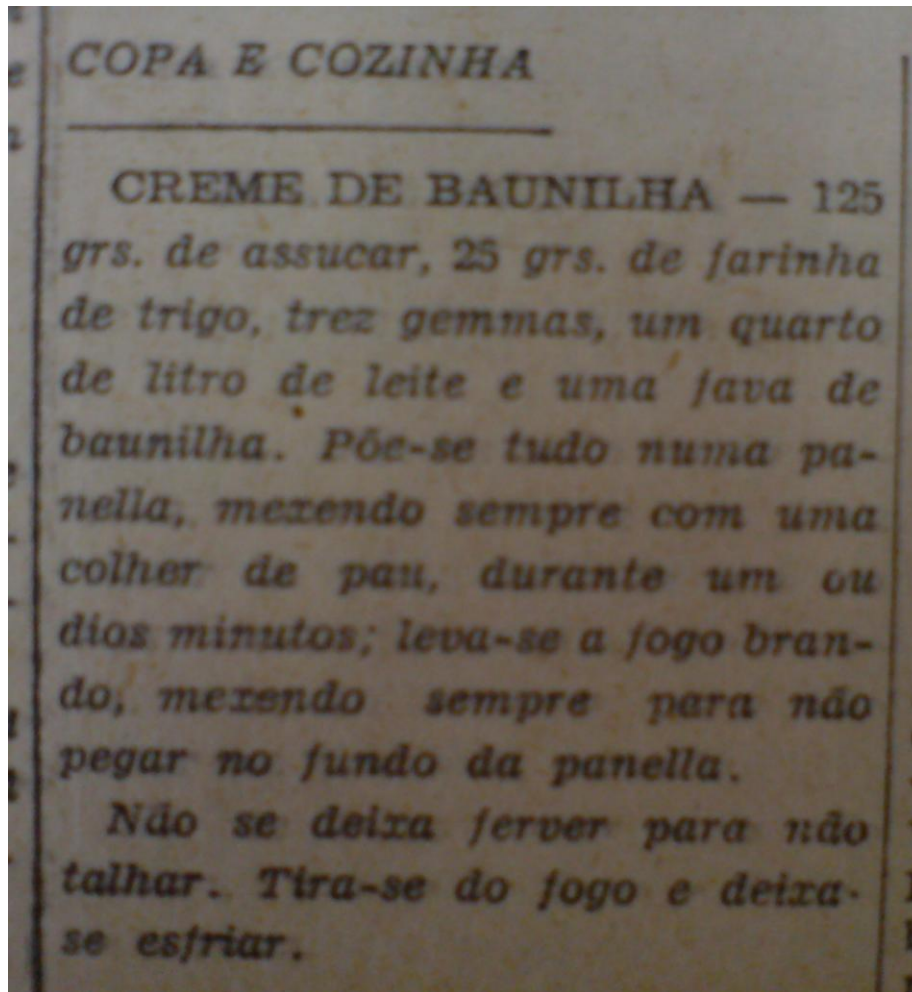
Propaganda do 3º Congresso Eucarístico e anúncio da viagem de Vargas.



Figura 14: Capa. Folha da Manhã, 06 de julho de 1939, matutino.

## ANEXO II

A cozinha de Agamenon, gosto internacional no Recife.



**Figura 15:** Mundanismo. Copa e cozinha. Folha da Manhã, 12 de julho de 1938.

### Anexo III

A forja da etnografia brasileira em nome dos interesses do Estado Novo.



Figura 16: Escasseia o elemento negro no Brasil. Folha da Manhã, 09 de setembro de 1939, matutino.

#### ANEXO IV

Vendedora de acarajé no Pátio de São Pedro, Recife.



**Figura 17:** Foto do autor, Pátio de São Pedro, Recife, em 27 de janeiro de 2009.

#### ANEXO IV

Vendedora de produtos afro descendentes na avenida Alfredo Lisboa, Recife.



**Figura 18:** Foto do autor, Avenida Alfredo Lisboa, Recife, em 26 de dezembro de 2008.

## ANEXO VI

Propaganda dos quitutes e das cozinheiras afro.





**Figura 19:** Foto do autor, avenida Rio Branco, Recife, 17 de fevereiro de 2009.