



PROFHISTÓRIA

MESTRADO PROFISSIONAL
EM ENSINO DE HISTÓRIA

DIOGO NUNES DE CARVALHO

**COMIDA, MEMÓRIA E RESISTÊNCIA: UMA PROPOSTA DE ENSINO DE
HISTÓRIA A PARTIR DA ANÁLISE DA OBRA 'A ARTE CULINÁRIA DA BAHIA'
DE MANUEL QUERINO (1851-1923)**

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

Setembro/2025



Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia– UESB
Mestrado Profissional em Ensino de História.
ProfHistória/Uesb

Diogo Nunes de Carvalho

**COMIDA, MEMÓRIA E RESISTÊNCIA: UMA PROPOSTA DE ENSINO DE
HISTÓRIA A PARTIR DA ANÁLISE DA OBRA 'A ARTE CULINÁRIA DA BAHIA'
DE MANUEL QUERINO (1851-1923)**

Dissertação apresentada ao Programa de
Mestrado Profissional em Ensino de História
da Universidade Estadual do Sudoeste da
Bahia como requisito parcial e obrigatório
para a obtenção do título de Mestre em
Ensino de História.

Área de Concentração: Ensino de História

Orientador: Prof. Dr. Ricardo Alexandre
Santos de Sousa

Vitória da Conquista- Bahia

Setembro/2025

C322c

Carvalho, Diogo Nunes de.

Comida, memória e resistência: uma proposta de ensino de história a partir da análise da obra 'A arte culinária da Bahia' de Manuel Querino (1851-1923) / Diogo Nunes de Carvalho, 2025.

92f.

Orientador (a): Dr. Ricardo Alexandre Santos de Sousa.

Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Programa de Pós Graduação do Curso de Mestrado Profissional em Ensino de História – ProfHistória, Vitória da Conquista, 2025.

Inclui referência F. 86 – 92

1. Alimentação - História. 2. Resistência. 3. Escravidão. 4. Memória coletiva. 5. Educação antirracista. I. Sousa, Ricardo Alexandre Santos de. II. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Mestrado Profissional em Ensino de História – ProfHistória. III. T.

Catálogo na fonte: Karolyne Alcântara Profeta – CRB 5/2134

Bibliotecária UESB – Campus Vitória da Conquista - BA

FOLHA DE APROVAÇÃO

Diogo Nunes de Carvalho

COMIDA, MEMÓRIA E RESISTÊNCIA: UMA PROPOSTA DE ENSINO DE HISTÓRIA A PARTIR DA ANÁLISE DA OBRA 'A ARTE CULINÁRIA DA BAHIA' DE MANUEL QUERINO (1851-1923)

Dissertação apresentada ao Programa de Mestrado Profissional em Ensino de História da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia como requisito parcial e obrigatório para a obtenção do título de Mestre em Ensino de História.

Aprovada em 23 de setembro de 2025.

Banca examinadora:

Prof. Dr. Ricardo Alexandre Santos de Sousa (Orientador)
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB)

Prof. Dr. Jorgeval Andrades Borges
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB)

Prof. Dr. Douglas Attila Marcelino
Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG)

À minha tia Iva (*in memoriam*), matriarca que nos ensinou o valor da preservação das memórias ancestrais, e à minha mãe, que, com amor e sacrifício, proporcionou a educação dos filhos. Foi ela quem me ensinou que comida é mais que alimento: é memória, afeto e uma linguagem de amor. A vocês duas, mulheres de força incomparável, meu eterno tributo de amor e gratidão.

AGRADECIMENTOS

A Deus, que, mesmo quando me afastei, jamais me desamparou, mantendo-se presente.

Aos meus ancestrais, que me legaram raízes, memórias e força. A vocês devo minha identidade, minha história e o impulso de honrar a vida, mantendo viva a herança de suas vidas e escolhas.

Às minhas irmãs, Taína e Taíse, minhas companheiras e melhores amigas, que, com incessante dedicação e amor incondicional, estiveram ao meu lado, oferecendo o suporte emocional essencial em cada passo desta trajetória desafiadora. Nós três, sempre.

Ao meu filho Davi, que, embora distante, foi minha motivação para eu seguir em frente e não desistir.

Aos meus sobrinhos/filhos postiços, Geo e Lipe, que aceitaram se tornar cobaias das minhas experiências culinárias e, com paciência e amor, escutaram as 'vozes' que minha comida tinha a falar.

Ao meu pai, exemplo de honestidade e sabedoria prática, que me ensinou não apenas a profissão de açougueiro, mas também a cultivar um profundo respeito pela vida sacrificada, mostrando que não desperdiçar nenhuma parte do animal é o mais genuíno tributo a essa vida.

Aos meus amigos da "Facção Carinhosa", que, nos momentos de maior adversidade, se constituíram em abrigo seguro, fortaleza inabalável e fonte de risos que, por vezes, não se sabia que era de graça ou desespero. Em especial, a Léo e ao Brasileiro, cujas presenças transcenderam a amizade: foram suportes intelectuais e emocionais, guias, que me conduziram em meio a escuridão da incerteza.

Às "Marias", mulheres extraordinárias que me sustentaram em diferentes momentos desta trajetória. À ana, que, mesmo quando eu duvidava de mim, acreditou e me encorajou a tentar a seleção do mestrado, e que, com suas "broncas", me ajudou a recalculer a rota da minha vida. À Eduarda, cujas agradáveis e duradouras conversas foram decisivas para que eu não abandonasse meus sonhos já na fase de seleção. E à Antônia, que, no instante mais delicado do mestrado, segurou minha mão e me guiou pela ansiedade com seu cuidado, carinho e generosidade.

Ao meu orientador, professor Ricardo, cuja generosidade, paciência e sabedoria me conduziram ao longo do processo de escrita. Nos momentos em que a

ansiedade travava minha escrita e a insegurança ameaçava meus passos, suas palavras de encorajamento e conselhos precisos me conduziram à perseverança. Suas orientações sempre assertivas, combinada à sensibilidade intelectual e humana, tornou possível a concretização desta dissertação, deixando um legado de aprendizado que transcende o âmbito deste trabalho.

Ao programa Profhistória – UESB, representado pelas dedicadas coordenadoras Grayce Mayre Bonfim Souza e Avanete Pereira Sousa, e a todos os professores que, com suas contribuições ímpares, deixaram um legado valioso que se refletiu no profissional que me tornei.

À professora Isnara Pereira Ivo (*in memoriam*), a quem eu desejaria poder expressar pessoalmente minha eterna gratidão pelos sábios “puxões de orelha”, que foram cruciais para minha formação como professor e pesquisador. Mesmo não podendo contar com sua presença na banca, creio que a senhora estaria orgulhosa do trabalho do seu aluno “dengoso”. Fica aqui, professora, minha eterna gratidão.

Agradeço à banca examinadora pela disponibilidade e pelas valiosas contribuições oferecidas durante a defesa desta dissertação, as quais certamente enriqueceram e aprimoraram este trabalho.

Aos meus colegas de turma do mestrado, companheiros de jornada, cuja amizade, colaboração e incentivo tornaram esta trajetória mais leve e enriquecedora. Em especial, à nossa líder Ênia, cuja dedicação e generosidade conduziram o grupo com firmeza e gentileza, sempre pronta a nos apoiar. Turma, nossos almoços e cafés da manhã jamais serão esquecidos; levarei comigo todas as “vozes das comidas” que compartilhamos. Juntos, construímos não apenas conhecimento acadêmico, mas também memórias afetivas que permanecerão comigo para sempre.

À Universidade do Estado da Bahia- Campus IX, a Escola Estadual de Barreirinhas e ao Colégio Democrático Marcos Freire, pelo acolhimento e pela paciência ao longo de todo o processo, oferecendo incentivo, compreensão e espaço para aprendizado e crescimento.

Por fim, a cada aluno que cruzou meu caminho e deixou sua marca em minha trajetória profissional, expressei meu sincero reconhecimento. A educação, antes de transformar a vida deles, foi também o instrumento que transformou a minha. Nas palavras sábias de Paulo Freire: “Educação não transforma o mundo. Educação muda as pessoas. Pessoas transformam o mundo.”

RESUMO

A presente dissertação investigou como a alimentação se configurou como estratégia de resistência à escravização dos povos africanos no Brasil, na segunda metade do século XIX, articulando os conceitos de memória, identidade, representações sociais e “voz da comida”. Embora a historiografia sobre resistência escrava costume destacar quilombos e sincretismo religioso, argumenta-se que a manutenção e adaptação dos hábitos alimentares também desempenharam papel essencial na preservação de vínculos identitários e memórias ancestrais, permitindo resistir culturalmente à desumanização imposta pelo sistema escravista. O aporte teórico abrange a história da escravização africana e da diáspora, com ênfase no tráfico transatlântico e na introdução de alimentos africanos no Brasil; as contribuições de Halbwachs (1990) sobre memória coletiva e de Moscovici (1978; 2003) sobre representações sociais; o conceito de “voz da comida” de Hauck-Lawson (1992); e as reflexões de Manuel Querino (1957), cuja obra ‘A Arte Culinária na Bahia’, fonte documental central, registra receitas e práticas culinárias que revelam a presença africana na formação da gastronomia baiana e brasileira. A pesquisa, de abordagem qualitativa, combinou levantamento bibliográfico e análise documental, articulando-se a uma proposta de intervenção pedagógica para o Ensino Médio. O produto consiste em uma Sequência Didática fundamentada na pedagogia dialógica freiriana e nos princípios da educação antirracista previstos na Lei nº 10.639/2003, culminando na produção, pelos alunos, de um portfólio com receitas ancestrais que simbolizam a resistência à escravização. Ao compreender a alimentação como representação social e veículo de memória, o estudo evidencia que cozinhar e compartilhar comidas é também comunicar, afirmar identidades e preservar histórias. No contexto da diáspora africana, manter e adaptar práticas alimentares significou resistir ao apagamento cultural e afirmar a dignidade humana.

Palavras-chave: Alimentação. Resistência. Escravidão. Memória coletiva. Educação antirracista.

ABSTRACT

This dissertation investigated how food functioned as a strategy of resistance to the enslavement of African peoples in Brazil during the second half of the 19th century, articulating the concepts of memory, identity, social representations, and the “voice of food.” While historiography on slave resistance often emphasizes quilombos and religious syncretism, it is argued that the maintenance and adaptation of food practices also played an essential role in preserving identity bonds and ancestral memories, enabling the enslaved to resist culturally the dehumanization imposed by the slave system. The theoretical framework encompasses the history of African enslavement and the diaspora, with emphasis on the transatlantic slave trade and the introduction of African foods in Brazil; Halbwachs’ (1990) contributions on collective memory and Moscovici’s (1978; 2003) on social representations; Hauck-Lawson’s (1992) concept of the “voice of food”; and the reflections of Manuel Querino (1957), whose work *A Arte Culinária na Bahia*, the central documentary source, records recipes and culinary practices that reveal the African presence in the formation of Bahian and Brazilian gastronomy. This qualitative study combined bibliographic research and documentary analysis, articulating with a pedagogical intervention proposal for high school. The product consists of a Didactic Sequence grounded in Freirean dialogical pedagogy and the principles of anti-racist education set forth in Law No. 10.639/2003, culminating in the students’ production of a portfolio containing ancestral recipes that symbolize resistance to enslavement. By understanding food as a social representation and a vehicle of memory, the study demonstrates that cooking and sharing meals is also a means of communication, identity affirmation, and historical preservation. In the context of the African diaspora, maintaining and adapting food practices meant resisting cultural erasure and affirming human dignity.

Keywords: Food. Resistance. Slavery. Collective memory. Anti-racist education.

SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO	10
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	12
2.1 ESCRAVIZAÇÃO AFRICANA, DIÁSPORA AFRICANA E CHEGADA DE ALIMENTOS.....	12
2.1.1 Escravização africana.....	12
2.1.2 Diáspora africana.....	18
2.1.3 Chegada de alimentos.....	21
2.2 MEMÓRIA, ALIMENTAÇÃO E RESISTÊNCIA À ESCRAVIDÃO	23
2.2.1 Memória individual, coletiva e histórica.....	23
2.2.2 Alimentação e memória.....	28
2.2.3 Alimentação e resistência à escravidão.....	30
2.3 TEORIA DAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS E “VOZ DA COMIDA”	31
2.3.1 Teoria das representações sociais	31
2.3.2 Comida como narrativa e “Voz da Comida”	34
3 ANÁLISE DO LIVRO ‘A ARTE CULINÁRIA NA BAHIA’	37
3.1 A TRAJETÓRIA DO INTELLECTUAL MANUEL QUERINO E O LIVRO ‘A ARTE CULINÁRIA DA BAHIA’	37
3.2 “ALIMENTOS PURAMENTE AFRICANOS”	40
3.3 “DE ALGUMAS NOÇÕES DO SISTEMA ALIMENTAR NA BAHIA”: A MISTURA DE SABORES.....	48
3.4 ALIMENTAÇÃO QUANTO REPRESENTAÇÃO DE UMA MEMÓRIA SOCIAL E ANCESTRAL E SEU USO COMO ESTRATÉGIA DE RESISTÊNCIA À ESCRAVIZAÇÃO AFRICANA NO BRASIL.....	54
3.4.1 A arte culinária na Bahia: alimentação, memória individual, coletiva e histórica.....	55
3.4.2 A arte culinária na Bahia: a alimentação como uma representação social e seu uso como estratégia de resistência à escravidão africana	59
4 PROPOSTA DIDÁTICO/PEDAGÓGICA	65
4.1 SEQUÊNCIA DIDÁTICA E ENSINO DE HISTÓRIA.....	65
4.2 ENSINO DE HISTÓRIA E CONSCIÊNCIA HISTÓRICA.....	66
4.3 EDUCAÇÃO ANTIRRACISTA.....	68
4.4 “COMO, LOGO RESISTO”: UMA PROPOSTA DE SEQUÊNCIA DIDÁTICA PARA O ENSINO DE HISTÓRIA.....	70
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	86

1. APRESENTAÇÃO

Desde a invasão portuguesa no Brasil, em 1500, a exploração de mão de obra se consolidou como ferramenta fundamental para a implantação da economia colonial. Inicialmente, os povos originários foram o principal alvo desse processo; no entanto, a partir da segunda metade do século XVI, essa força de trabalho foi progressivamente substituída por africanos escravizados. Ao longo de mais de três séculos, o tráfico transatlântico trouxe para as Américas mais de dez milhões de pessoas, em um episódio amplamente reconhecido como “Diáspora Africana”.

Os impactos dessa diáspora foram profundos e irreversíveis, tanto no continente africano quanto nas sociedades americanas. Um aspecto ainda pouco explorado pela historiografia refere-se à chegada de alimentos trazidos pelos escravizados e às consequências de sua introdução na cultura local. Essa introdução não se limitou a uma alteração na dieta dos povos indígenas e europeus que já viviam nas Américas, mas implicou também a adaptação, por parte dos africanos, de sua cultura alimentar aos ingredientes, técnicas e contextos encontrados no Novo Mundo. O encontro entre paladares, temperos e modos de preparo produziu efeitos sociais e culturais duradouros. O alimento, nesse contexto, está intimamente ligado ao território, à memória e à identidade. A ausência de certos ingredientes poderia significar, para os africanos escravizados, a perda de parte de suas raízes culturais. Assim, ao trazerem consigo sementes, plantas e saberes culinários, esses indivíduos preservaram fragmentos de sua memória ancestral, garantindo que o rompimento com o passado não fosse total. O ato de cozinhar, reinterpretar receitas ou criar novos pratos constituiu uma forma de narrar histórias — individuais e coletivas — e reafirmar pertencimentos.

Sob a ótica da teoria das representações sociais, fenômenos humanos como a alimentação devem ser analisados a partir da coletividade, sem negligenciar a dimensão individual, sendo a representação mental a matéria-prima de toda representação social (Cardoso, 2000). As representações sociais sintetizam referências construídas nas vivências dos grupos, situadas no tempo e no espaço. O alimento, enquanto produção simbólica cultural, atua como meio de comunicação e como instrumento de preservação da memória coletiva. No caso da escravidão no Brasil, a culinária de matriz africana funcionou como estratégia de resistência, ao permitir a continuidade de práticas, sabores e saberes, mesclando-se a ingredientes

e técnicas indígenas e europeias, o que facilitou sua aceitação e permanência histórica.

Grande parte da produção acadêmica sobre resistência à escravidão enfatiza experiências como a formação de quilombos ou o sincretismo religioso, reconhecidamente importantes. Contudo, essas abordagens tendem a reforçar a ideia de que a resistência se limitava a ações grandiosas e a personagens notáveis, ignorando práticas cotidianas igualmente potentes. A própria capacidade de manter-se vivo em meio a condições adversas já representava um ato de resistência — e a alimentação se insere nesse contexto como instrumento fundamental, permitindo preservar identidades e memórias ancestrais por meio de adaptações estratégicas às culturas alimentares encontradas no Brasil.

Partindo dessa perspectiva, este estudo sustenta que a alimentação se constituiu como uma relevante estratégia de resistência à escravização africana, pois permitiu, mesmo em território brasileiro, a manutenção da conexão com a memória ancestral de África. Nesse sentido, a pesquisa buscou analisar de que forma a alimentação dos africanos escravizados se configurou como instrumento de resistência durante a segunda metade do século XIX, a partir das seguintes orientações: identificar, na bibliografia e em fontes documentais, quais alimentos foram trazidos da África para o Brasil no século XIX; examinar de que maneira a alimentação possibilitou aos escravizados preservar parte de sua memória ancestral, contribuindo para a manutenção de suas identidades e para o processo de resistência; relacionar as receitas presentes na obra 'A Arte Culinária na Bahia, de Manuel Querino', à perspectiva da alimentação como representação de memória social; e elaborar uma sequência didática (SD) com receitas vinculadas à resistência alimentar dos povos africanos escravizados no Brasil, fundamentado na pedagogia dialógica e na teoria das representações sociais, com o intuito de promover uma educação emancipatória e antirracista.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 ESCRAVIZAÇÃO AFRICANA, DIÁSPORA AFRICANA E CHEGADA DE ALIMENTOS

2.1.1 Escravização africana

A prática de escravizar pessoas é tão antiga quanto o surgimento das primeiras civilizações. Em diferentes tempos e lugares, praticamente todas as civilizações conhecidas se valeram da prática de escravizar para cumprir objetivos diversos, sendo o mais importante desses objetivos, a obtenção de mão de obra. A primeira civilização a estruturar sua economia, no sentido de dependência desse tipo de mão de obra, foi Roma, ainda na antiguidade. Mas, em dimensão e importância histórica, o tráfico transatlântico de africanos escravizados configura-se como um fenômeno único, em termos de oferta, emprego de escravos e dos negócios com os bens por eles produzidos. Isso o distingue, comparativamente, a todas as outras formas de comércio de escravos, e demarca a importância do estudo desse processo histórico.

A origem da escravidão ainda é desconhecida, no entanto, alguns pesquisadores se debruçam sobre essa temática. É comum a correlação entre a origem da escravidão e o surgimento da agricultura, ainda no período paleolítico, pois essa atividade econômica fez surgir uma grande demanda por mão de obra capaz de trabalhar nas plantações, o que levou as comunidades pré-literárias a escravizarem os derrotados em batalha para trabalharem no campo. Silva (2003) afirma que o homem primeiro escravizou outros homens, criando métodos de dominação e controle, que logo em seguida foram utilizados também para domesticar os animais, sendo este, o motivo da semelhança entre os dois processos, escravidão humana e domesticação de animais. Sobre desumanizar o escravizado:

Tratava-se, no entanto de um ser humano diferente, um estrangeiro por natureza, concebido muitas vezes como distinto e inferior, desenraizado e só de modo lento, e quase sempre de maneira incompleta, inserido noutra conjunto social. A esse estrangeiro absoluto, busca a comunidade dominante aviltar, despersonalizar, infantilizar e despir de todas as relações grupais. E é o fato de ser um estranho, que perde a família, a vizinhança, os amigos, a pátria e a língua, e a quem se nega um passado e um futuro, o que permite a redução de pessoa a algo que possa ser possuído (Silva, 2003, p. 86).

Corroborando as ideias de Silva (2003), Alencastro (2010) defende que a dessocialização e a despersonalização são práticas fundamentais no sistema

econômico escravista. A primeira, a dessocialização, tem como objetivo afastar o escravizado da sua comunidade nativa, diminuindo sua capacidade de resistência à escravidão, já que ele será inserido numa sociedade “estranha”, que o tratará como um estrangeiro. Já a despersonalização é um processo gradativo que afasta o escravizado de elementos que constituem sua humanidade, como a sua fé, cultura, território, identidade, hábitos alimentares, dentre outros. O ser humano é “coisificado”, passa a ser visto pelo sistema escravista apenas como uma mercadoria, e como tal, sua finalidade é ser ou oferecer lucro àqueles que os exploram.

A ideia de fazer do escravizado um estrangeiro deriva de uma característica bastante comum em sociedade antigas, mas que ainda se observa no mundo contemporâneo, que é de limitar ou negar totalmente a esse indivíduo, considerado estrangeiro, direitos comuns àqueles tidos como “nativos” daquela comunidade. Exemplo disso é que, tanto na democracia grega quanto na república romana, a cidadania era negada aos estrangeiros, assim como aos escravizados, entendendo que o processo de escravização tornava o indivíduo cativo em um “estrangeiro”, mesmo que ele tivesse nascido naquela sociedade, já que a condição de escravo subtraía a de cidadão. Nesse contexto, chega a existir uma indivisibilidade entre a democracia ateniense e a escravidão, já que era o modelo de produção escravista que permitia aos cidadãos ter tempo livre para se dedicar à esfera política. Sobre essa indivisibilidade:

[...] As concepções clássicas de “igualdade política” estavam muito distantes das ideias sobre “poder igual” para todos os adultos; a igualdade política era uma forma de igualdade para aqueles com o mesmo status (homem e nascido em Atenas), e mesmo nesse caso, um status igual não significava, realmente, a oportunidade para influências políticas iguais. A lendária democracia era intimamente conectada ao que poder-se-ia chamar de tirania dos cidadãos (Held, 1987, p. 21).

Pensadores clássicos como Platão já demonstravam suas preocupações em relação a escravização de membros que fizessem parte da mesma comunidade. A ideia de helênico escravizar helênico, seria fator decisivo na desestabilização do mundo grego, tendo em vista que essa prática criaria rivalidades internas que impediriam a união de todo povo grego numa possível batalha contra os povos “bárbaros” (Alencastro. 2010). O autor defende que a inserção de escravos numa comunidade que até então desconhecia essa prática, obrigatoriamente, faria com que

houvesse uma reordenação da hierarquia social até então existente, o que causaria mudanças profundas na vida de todos os agentes sociais daquele local.

No Brasil, a condição jurídica dos escravizados seguia a mesma norma do direito romano, a de “coisa”. É necessário ressaltar que a “coisificação” do escravo era uma ideologia senhorial, não refletia a visão de homens e mulheres escravizados. Estes nunca perderam a sua humanidade: amaram, buscaram constituir suas famílias, valorizaram os laços de parentesco e de amizade, cultuaram seus deuses, lutaram por melhores condições de vida e não se conformaram com a escravidão. Segundo o padrão romano, a escravidão seguia o ventre, o que significava dizer que todo o filho de escrava nascia escravo. Por serem juridicamente “coisas”, os homens e mulheres escravizados podiam ser doados, vendidos, trocados, legados nos testamentos de seus senhores e partilhados, como quaisquer outros bens. Na condição de “coisa” eles não podiam possuir e legar bens, constituir poupança, nem testemunhar em processos judiciais. No caso da escravidão no Império brasileiro, entretanto, havia a possibilidade de pessoas escravizadas conseguirem por meio de seu trabalho como escravos de ganho, acumularem algum fundo que lhes permitissem, inclusive, comprarem a sua alforria. Também há relatos de processos judiciais em que escravizados não somente atuavam como testemunhas, mas, eram eles próprios os autores da denúncia, via de regra, contra os seus próprios senhores. Tais fatos não minimizam as agruras da escravidão no Brasil, mas demonstra que os escravizados eram ativos na busca de direitos mesmos nas entranhas do sistema escravista, o que se constitui numa forma de resistência. No continente negro a dessocialização servia também como critério de precificação do escravo, ou seja, quanto mais distante o escravizado estivesse do seu território nativo, mais valoroso ele era, já que as possibilidades de fuga eram bem menores (Alencastro, 2010).

Na África, desde o século IX, momento em que o Império Árabe se expandia por aquele continente, já era observado o tráfico de escravizados advindos da região subsaariana. Esse comércio era especialmente importante na região do mar mediterrâneo, e abastecia com mão de obra escrava territórios da Ásia, Oriente Médio e da Europa, perdurando até as primeiras décadas do século XX. Segundo Lovejoy (2002), a expansão do Império Árabe pelo continente africano ampliou o tráfico de escravos por toda África, o que fez com que a escravização de africanos chegasse em áreas que, tradicionalmente, não participavam desse comércio de seres humanos. No entanto, os impactos desse tráfico não foram tão grandes, haja vista que a

“quantidade” de pessoas exportadas não foi tão significativa. Lovejoy (2002) salienta que a chegada dos Europeus no continente africano, entre o final do século XV e início do século XVI, iniciando o tráfico transatlântico, ampliou significativamente esse comércio por conta da grande demanda por mão de obra em seus territórios coloniais, o que também ampliou os impactos sentidos nas sociedades africanas.

O tráfico transatlântico de pessoas escravizadas, iniciado nos primeiros anos do século XVI, deixou marcas profundas, tanto entre os diversos povos africanos, vítimas desse processo histórico, como também nos territórios americanos, destino da maioria dessas pessoas. A circulação intensa de milhões de pessoas escravizadas, entre os séculos XVI e XIX, acarretou uma série de transformações em ambos os continentes, de ordem econômica, demográfica, religiosa, cultural, dentre outras. Segundo Santos (2008), o tráfico de africanos escravizados teria arrancado do continente africano algo em torno de dez milhões de pessoas, apenas com destino aos territórios americanos, sendo um dos movimentos migratórios mais fantástico da História. Vale ressaltar a ambiguidade do processo, pois, de um lado o tráfico de africanos escravizados ofereceu capital e sustentação econômica para os reinos europeus em formação no início da Idade Moderna, e por outro, enfraqueceu e desestruturou grandes reinos africanos existentes nesse contexto histórico, levando-os ao fim.

A dimensão dos impactos do tráfico transatlântico de escravizados africanos ainda gera um debate no meio acadêmico, especialmente por apresentar uma importante controvérsia.

[...]a controvérsia que tal questão suscita depende de alguns fatores: em primeiro lugar, da tirania exercida sobre os pesquisadores, por diferentes paradigmas que condicionam seus respectivos modos de pensar; em seguida, do efeito das influências políticas sobre as teses dos cientistas; enfim, da inexatidão tocante às informações colocadas ao dispor de muitos estudiosos (Unesco, 2010, p. 92)

A expansão marítima e comercial, iniciada no século XV pelas monarquias europeias, ainda em fase de consolidação, fez do comércio transatlântico o principal sustentáculo das suas economias emergentes. O comércio exterior, especialmente com a América e África, configurava-se como o setor mais dinâmico das economias portuguesa, espanhola, francesa e inglesa. Nesse comércio, o tráfico de pessoas escravizadas representava uma fatia importante, tendo em vista que essa atividade

não servia apenas para suprir as necessidades de mão de obra das economias coloniais, mas também para movimentar uma complexa e dinâmica rede de produção e circulação de mercadorias e culturas, ligando África, Américas, Europa e Ásia. Segundo Unesco (2010), essa complexa rede de comércio intercontinental, para além do tráfico de escravizados, também impulsionou substancialmente o aumento no comércio do ouro, de alguns produtos agrícolas e, inclusive, um aumento na demanda por tecidos produzidos por tecelões africanos, dentre outros produtos.

A África quinhentista, mesmo antes do advento dos “descobrimientos” capitaneados pelos europeus, já possuía um intenso comércio interno a longa distância, cruzando o continente de norte a sul. Alencastro (2010) relata que com a chegada dos europeus, a partir do século XV, esse comércio interno foi reorientado para o que o autor chama de ‘economia mundo’, tendo em vista que as trocas comerciais, até então intracontinentais, passam a conectar a África a uma economia intercontinental. O autor ainda enfatiza, que nesse comércio mundial, tradicionalmente, o continente africano é visto como aquele que fornece produtos, mas, estudos mais recentes apontam para uma troca comercial mais dinâmica, em que o continente negro ocupou papel fundamental na destinação de uma diversidade de produtos oriundos dos continentes europeu, asiático e, posteriormente, americano.

Nessa teia comercial, intra e intercontinental, a venda de seres humanos escravizados ocupou um lugar de destaque, já que, em muitos momentos, ao longo da história do tráfico de escravizados, o lucro obtido pelos traficantes era bastante elevado, como pode ser observado no trecho a seguir, sobre a origem do termo ‘negócio da China’.

A propósito, o dito ‘negócio da China’, cunhado em Portugal e designando uma transação muito lucrativa, encontra significação análoga no brasileiro oitocentista decorrente do trato negreiro: ‘negócio da Costa da Mina’. Ásia e África, a China e a Mina, as duas pontas de circulação portuguesa, fixaram-se no imaginário dos dois países engajados nessa rede de trocas como sinônimo de negócio muito vantajoso e de pouco risco (Alencastro, 2000, p.45).

Florentino (1995) ressalta que o comércio de escravizados era um negócio afro-brasileiro. Para o autor, no Brasil, a escravidão africana servia, não apenas como mão de obra para a prosperidade da economia colonial, como também para estruturar a ordem social, dividindo a sociedade brasileira entre livres e cativos. No continente africano, o tráfico de escravizados também servia a propósitos das elites africanas, que o utilizavam, inclusive, como forma de diferenciar socialmente pessoas que eram

originárias do mesmo estado-nação, mudando o tradicional escravismo do continente, por um de tipo novo, com feição menos doméstica e mais mercantil.

A escravidão doméstica no continente africano, na maior parte do território, possuía um modelo próprio, denominado *jonya*.

O *jonya* (do termo mande *jon*, que significa cativo) era difundido principalmente no Sudão ocidental, assim como na região do Níger e do Chade. Um *jon* (*jaam* em *wolof*, *maccuba* em *fulfude*, *bayi* em *haussa*) era um escravo ligado a uma linhagem. Não era cedível e possuía a maior parte do que produzia. Nas sociedades em que reinava esse sistema, ele pertencia a uma categoria sociopolítica integrada à classe dominante; era então cidadão exclusivo do Estado e pertencia a seu aparelho político (Unesco, 2010, p. 28).

A expansão e participação dos impérios coloniais, assim como do império Árabe, acabaram mercantilizando esse tráfico de escravizados e fizeram com que o continente negro passasse a utilizar um modelo de escravidão importado dessas potências expansionistas. O *jonya* possuía direitos e, inclusive, poderia ter seus próprios escravos. A escravidão, nos moldes orientais e coloniais, acabou retirando esses direitos, tornando-o apenas uma “mercadoria negra”, realizando um processo de desumanização, como já citado anteriormente.

Na colônia luso-brasileira, o tráfico de escravizados se tornou umas das principais atividades econômicas, tendo inclusive um papel importante no acúmulo de capital pelos colonos. Tradicionalmente, muito se fala sobre o volumoso montante de riqueza que esse comércio oferecia à metrópole portuguesa, mas, estudos mais recentes apontam que o tráfico transatlântico subsidiou a criação de uma poderosa elite colonial, a dos traficantes de escravizados. Sobre essa elite, Florentino (1997) chega a hierarquizá-la como a mais poderosa no período colonial, sobrepondo-se, inclusive, a senhores do engenho e mineradores. Para o autor supracitado, a metrópole possuía uma elite burguesa ‘débil’, incapaz de subsidiar e administrar o comércio luso-brasileiro, o que contribuiu para a criação dessa elite colonial, como também, para oferecer um certo grau de autonomia para a colônia.

Alencastro (2010) se contrapõe ao pensamento de Florentino (1997), já que para ele o projeto colonizador da metrópole portuguesa visava criar economia complementar e não concorrencial, indo na contramão do que Florentino (1997) defendia. Para o primeiro, o tráfico de escravizados servia para o enriquecimento de uma elite mercantil metropolitana, enquanto para o segundo, a elite que mais se beneficiava com essa atividade econômica era a colonial.

2.1.2 Diáspora africana

Para se referir à migração forçada de africanos escravizados, oriundos do tráfico transatlântico, mas também de movimentações contra a vontade dentro do próprio continente, tem se notabilizado o uso do termo “diáspora africana”. O surgimento deste conceito “diáspora” foi originalmente tirado da bíblia a partir das traduções gregas, baseando-se na etimologia muito citada do termo grego *dia* que significa “através” e *speirein* que significa “semear” ou “dispersão”. O termo é encontrado no livro do Deuteronômio 28:25. Para Alencastro (2010, p. 69), “diáspora é um movimento populacional descontínuo que tem por efeito a fundação de estabelecimentos separados da população-mãe.” As diásporas mais tradicionais estão ligadas ao comércio, onde, uma parte da população se move para uma região estranha a eles, com o intuito de intensificar as trocas comerciais durante determinado período, prática comum na Antiguidade entre as civilizações mediterrâneas (gregos, fenícios, árabes, dentre outros). Outro tipo de diáspora comum, na África, são as peregrinações, em que, por motivação religiosa, ocorrem um grande fluxo populacional em direção a lugares sagrados, tendo as direcionadas à Meca, cidade sagrada para os islâmicos, uma posição de destaque (Alencastro, 2010).

Já, segundo Shepperson (1993), o termo ‘diáspora africana’ já era utilizado desde o final do século XIX, quando o escritor caribenho Edward Wilmot Blyden, proferiu um discurso intitulado ‘Etiópia Esticando as Mãos para Deus: ou Serviço da África para o Mundo’. Para Shepperson (1993), esse discurso não só inaugura o uso do conceito ‘diáspora africana’, mas também serve como um manifesto em prol da luta antirracista e anticolonial, conclamando os africanos fora da África a se unirem em uma luta em comum.

Na contramão da ideia de dispersão catastrófica, que diáspora representa para muitos autores, Gilroy (2001) vê o processo como algo que redefine a identidade cultural das etnias impactadas por esse processo, alterando o sentido de pertencimento. Para o autor, a diáspora rompe com o poder que o território possuía sobre a construção da consciência, impactando também no sentido de identidade, repudiando, desta maneira, a ideia de uma identidade enraizada, supostamente autêntica, natural e estável, veiculada pelo pensamento nacionalista negro nos anos 1960. A mistura não deve ser interpretada como perda de pureza, e sim como um

princípio de crescimento que ajudou a formar o mundo moderno. O autor defende em sua obra que é “inevitável a hibridez e mistura de ideias” (Gilroy, 2001, p. 30).

O conceito de dupla consciência de Du Bois é perceptível na obra de Gilroy (2001), já que de um lado o escravizado se percebe preso à ideia de identidade a partir da sua etnia (Estado-nação), mas, por outro, não consegue se brincar das influências culturais apropriadas a partir dos deslocamentos e reterritorialização. O atlântico negro teria rompido com a cultura territorial fechada ao criar uma intensa interação entre os diversos povos envolvidos no tráfico de escravizados, o que gerou uma desterritorialização cultural, em que a influência do Estado-nação se apequena frente ao poder de identificação a partir do tempo e espaço. “O mundo moderno estava fragmentado ao longo de eixos constituídos pelo conflito racial e poderia acomodar modos de vida social assíncronos e heterogêneos em estreita proximidade” (Gilroy, 2001, p. 368).

Para melhor entender a diáspora africana, os impactos dentro do continente negro e suas contribuições na formação cultural das américas, é fundamental ter a dimensão da bagagem que os africanos escravizados trouxeram ao desembarcarem por aqui, assim como, o repertório de saberes que os escravizados entraram em contato ao pisarem na América. Vale salientar que as trocas culturais eram também uma estratégia de adaptação dos escravizados à realidade que foram submetidos sem, entretanto, renunciar à sua ancestralidade, como afirmou Santos (2008):

[...] À condição de africano escravizado longe da sua terra e de sua gente, somaram-se as precárias condições de sobrevivência e o vislumbre, na solidariedade, da possibilidade de superar as diferenças e sedimentar, no contato com as outras culturas, a massa que amalgamou a cultura afro-brasileira. Na direção diretamente contrária a toda tentativa de desumanizá-los, os africanos na diáspora buscaram a criatividade e a organização, seja pela resistência direta ou mais acomodada, mantendo a cultura que tem em si muito da origem (Santos, 2008, p.191).

Os africanos da diáspora atlântica faziam parte integrante de um mundo dominado pelos europeus, sendo que, enquanto alguns resistiram mais bravamente ao sistema de dominação, reafirmando suas africanidades, outros foram convencidos que a assimilação das ideias e valores europeus, seria uma maneira de obterem a “salvação”. No entanto, vale salientar que qualquer um desses dois “tipos” de africanos carregavam consigo um conjunto de saberes, crenças, ideias que influenciaram fortemente a formação euro-americana-africana, além de

compartilharem, na maior parte das vezes, o desejo de voltar para a África, como pode ser observado no trecho a seguir:

Os africanos da diáspora procediam de um amplo leque de culturas, línguas e religiosidades diferenciadas que podiam, assim como seus descendentes, olhar para trás e ver um ponto geográfico originário comum e imaginar um paraíso perdido. Cada vez mais, a historiografia recupera essas trajetórias e mostra que não foram poucos os casos daqueles que envidaram todos os esforços para voltar à terra prometida (Santos, 2008, p. 184).

Sobre esse desejo de retorno à África, Lovejoy (2002) narra a história de Baquaqua que, em 1857, quando morava em Liverpool, na Grã-Bretanha, cultivava uma vontade obstinada de voltar ao continente em que nasceu, logo depois, desaparece sem deixar pistas para os historiadores. Baquaqua é uma personagem típica da diáspora. Em todo lugar que viveu, aprendeu e ensinou, mudou de nome e de religião, deixou de ser muçulmano e passou a ser católico e, após, protestante. Foi livre e escravo, mas nunca deixou de ser africano e, quando conseguiu condições materiais para registrar a sua história, o fez com o nome africano, marca da origem, cultura e religiosidade que carregou sempre consigo, ainda que tenha, ao longo de sua vida, abraçado, talvez por conveniência, outras culturas e religiões.

É inegável que os escravizados da diáspora não puderam se livrar da influência do ambiente físico e social do lugar onde haviam sido transplantados. Nesse caso, a sua língua e seus costumes mudaram, seus valores e objetivos transformaram-se, suas ideias do mundo - deles próprios e dos outros - foram modeladas por vários séculos de impregnação da cultura euro-americana e a lembrança de sua herança africana, ainda que firmemente ancorada neles, acabou se alterando (Unesco, 2010). No entanto, é necessário enfatizar que o processo de ressignificação cultural também atingiu os europeus e os povos originários da América, ou seja, a presença da miscelânea cultural, trazida pelos africanos escravizados, a partir do tráfico transatlântico, mudou de forma irreversível, não só o continente africano, como também o europeu e mais fortemente o americano. Nesse sentido, vários estudos já nos mostraram que as culturas e as identidades culturais têm uma gramática própria, as quais servem de elemento organizador das novas construções sociais e culturais, o novo nasce de bases preexistentes (Hall, 1998).

2.1.3 Chegada de alimentos

A alimentação é um tema, que por ser vital a todo ser humano, é bastante trivial, muitas vezes acaba por ser subestimado pelo meio acadêmico. No entanto, este tema é essencial para a compreensão de um determinado da cultura de um povo dentro de um recorte temporal. O assunto apresenta uma infinidade de fontes que estão a nossa volta, mesmo quando é um simples prato de comida, técnicas de preparo, combinação de ingredientes, pois revela muito sobre a cultura e memória de um povo. Em relação a práxis pedagógica, o estudo da alimentação pode motivar o aluno a saber, falar ou pesquisar sobre determinado povo ou sociedade, em diferentes tempos, analisando e comparando, permanências e discontinuidades dos seus hábitos alimentares (Medeiros, 2005).

A formação da cultura alimentar brasileira se configurou a partir da interação entre as culturas europeia, indígena e africana (Querino, 2011). No entanto, vale ressaltar que por conta do processo de colonização do Brasil, essa interação não ocorreu de forma equilibrada, sendo substancial a predominância da cultura europeia frente às culturas indígena e africana. Ainda assim, mesmo com o protagonismo português no processo de miscigenação, estes, não conseguiram se blindar das influências alimentares dos povos por eles subjugados.

Para Manuel Querino (2011), das três matrizes étnicas que se conjugaram para a formação da Cultura Alimentar brasileira, a contribuição de menor impacto, teria sido a dos povos originários. Isto pode ser explicado pela substituição gradativa da mão de obra indígena pela dos povos africanos escravizados. Ainda assim, é inegável a importância das contribuições indígenas na formação da gastronomia brasileira. Sobre esse aspecto, Querino (2011):

Nos deixaram a *pamonha* e a *canjica* feitas de milho, o *beiju* e o mingau preparados com farinha de mandioca ou com a *tapioca*, goma extraída da raiz desse arbusto, a *poçoca* ou *paçoca*, um composto de farinha e carne amassada pisada em pilão, o *mate*, ou *caruru* ou *carirú*. (Querino, 2011, p. 19).

No início da colonização era raro a vinda de mulheres portuguesas para o Brasil, tendo em vista que os colonizadores julgavam a *Terra Brasilis* como perigosa e selvagem, características incompatíveis com a presença de suas esposas e filhas. Desta maneira, no primeiro momento, as cozinhas brasileiras ficaram a cargo das mulheres indígenas, mas com a chegada das mulheres africanas escravizadas, essa

função foi transferida. Segundo Paiva (2017) o abastecimento alimentar, ou seja, o sustento alimentício dos colonizadores portugueses, era feito por africanas escravizadas, que além de prover a casa dos senhores, também tinham que suprir as necessidades de alimentares das senzalas.

A cozinha brasileira colonial foi baseada em adaptações. De maneira geral, utilizava-se o que encontravam na colônia (alimentos nativos e portugueses), mas também o que chegava nos navios do tráfico de africanos escravizados e nos navios comerciais. Desta forma, os africanos e africanas passaram a adaptar seus hábitos culinários aos ingredientes que iam encontrando na colônia. Nesta adaptação, a culinária passou a ser feita através de uma troca de influências entre a culinária indígena, a portuguesa e a africana. (Paiva, 2017). Sobre as adaptações na culinária:

Os africanos trouxeram ao Brasil o gosto por novos temperos e a habilidade de improvisar receitas, misturando ingredientes europeus e indígenas. Na falta de inhame usavam mandioca, na falta de pimenta africana, abusavam do azeite de dendê. Na dieta do brasileiro, a influência africana pode ser percebida em dois aspectos: no modo de preparo e na introdução de ingredientes, como o coco e o milho. A cozinha africana privilegia os assados e não as frituras. O caldo é um item importante, proveniente do alimento assado ou simplesmente preparado com água e sal. No Brasil, esta prática popularizou o pirão (Alvarenga, 2012 *apud* Paiva, 2017, p. 58)

Muitas vezes os alimentos de África chegavam ao Brasil não pelas mãos dos escravizados, mas, pelas dos seus senhores, servindo inclusive na visão dos escravizadores e traficantes, como estratégia de diminuição da resistência à escravidão. Sobre a questão supracitada, Cascudo (2011) defende:

É muito provável que, nos primórdios da colonização, os próprios senhores se encarregaram de trazer da África alguns dos alimentos nativos do continente, como estratégia de dominação e adaptação dos escravizados em terras brasileiras. Nos séculos seguintes, como a perenidade do tráfico atlântico de escravos, é possível que os próprios africanos tenham se ocupado de tais atividades (Cascudo, 2011, p.199).

Durante muito tempo a historiografia brasileira invisibilizou as contribuições dos africanos escravizados na formação cultural do nosso país, relegando-os um papel de subalternos no sistema colonial impetrado pelos portugueses. Nos últimos anos, especialmente a partir da Lei nº 10.639/2003, sancionada pelo presidente Luiz Inácio Lula da Silva, que tornou obrigatório o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana em todas as escolas do Brasil, esse cenário começou a mudar, e muitas

pesquisas surgiram com vistas a resgatar e valorizar essas contribuições. Nesse interim, das contribuições africanas, Costa e Silva (2008):

Os africanos escravizados sabiam como trabalhar os solos dos trópicos e introduziram no Brasil um bom número de vegetais, como, por exemplo, o dendê, a malagueta, o quiabo, o maxixe, o jiló, os inhames, várias espécies de bananas, diversos tipos de abóboras e de feijões, o tamarindo e a melancia. Difundiram, ademais, nas terras brasileiras, o cultivo do arroz e o seu uso como prato diário. A eles se deve também o uso do leite de coco nas comidas. A sua contribuição para a culinária brasileira foi importantíssima, a tal ponto que muitos dos pratos que temos como caracteristicamente nossos são de origem africana: o vatapá, o caruru, o mugunzá, o abará, o acarajé, o efó e muito mais (Costa e Silva: 2008, p.155).

A cultura alimentar do continente africano também foi fortemente influenciada pelo tráfico transatlântico, tendo em vista que diversos alimentos originários do Brasil foram utilizados como moeda de troca por mão de obra escravizada, sendo a cachaça brasileira, frequentemente associada a essa prática de escambo. Outro exemplo de produtos brasileiros que desembarcaram em solo africano é o da farinha de mandioca. Com a expulsão dos holandeses do Nordeste brasileiro, promovida pelo movimento da Insurreição Pernambucana, a economia colonial começou a apresentar sinais de declínio, e a exportação de mandioca foi fundamental para a recuperação econômica do Brasil. Segundo Alencastro (2010) na primeira metade do século XVII, a partir do porto do Rio de Janeiro, eram enviadas cerca de 680 toneladas de farinha de mandioca para Angola. Vale ressaltar que farinha de mandioca, assim como outros produtos de origem brasileira, ainda hoje fazem parte da dieta de vários povos africanos.

2. 2 MEMÓRIA, ALIMENTAÇÃO E RESISTÊNCIA À ESCRAVIDÃO

2.2.1 Memória individual, coletiva e histórica

A memória se constitui como elemento fundamental da vida humana ao permitir o armazenamento de experiências vividas ou transmitidas a partir do meio social que fazemos parte. Essas lembranças armazenadas em nosso pensamento são frequentemente acessadas por estímulos, como a emoção provocada por um cheiro ou sabor já conhecido, ou mesmo a necessidade de realizar uma tarefa que outrora já fora aprendida. Sobre memória Dantas afirma:

A memória é o armazenamento de informações e fatos obtidos através de experiências ouvidas ou vividas. Relaciona-se fortemente à aprendizagem que é a obtenção de novos conhecimentos, pois utiliza a memória para reter tais informações no cérebro. Existem duas formas de adquirir e armazenar informações: Memória de Procedimento: Utilizada para armazenar e verificar informações não verbalizadas como habilidades motoras, sensitivas ou intelectuais. Memória Declarativa: Utilizada para armazenar e lembrar fatos e/ou dados recebidos pelos sentidos, criação de ideias, raciocínios [...]. (Dantas, 2017, p.1)

Para o historiador português Fernando Catroga existem três níveis de memória, a protomemória, a memória e a metamemória. A protomemória, se refere a reprodução automática de ações de acordo com nossa socialização, ou seja, nosso *habitus*. Já a memória propriamente dita, se refere à recordação e ao reconhecimento, estando ligada à nossa vivência. E a metamemória se relaciona com as representações que o indivíduo faz do que viveu. Esses dois últimos conceitos de caráter mais ativo - o sujeito e a coletividade buscam a anamnese. Essas categorias “também remetem para a maneira como cada um se filia ao seu próprio passado e como, explicitamente, constrói sua identidade e se distingue dos outros” (Catroga, 2001, p.15).

O sociólogo francês Maurice Halbwachs foi pioneiro na discussão do conceito de Memória Coletiva, em meados do século passado. Halbwachs (1990) questiona a possibilidade de haver uma memória estritamente individual, tendo em vista que, mesmo que alguém esteja sozinho em um determinado local e momento, onde uma memória aparentemente individual foi constituída, seus pensamentos e atos se explicam pela sua natureza social, ou seja, o indivíduo nunca está sozinho de fato, posto que está inserido numa sociedade que influenciará na formação de qualquer imagem que aquela vivência gravará em sua memória. Deste modo:

[...] só podemos falar em memória coletiva quando evocamos algum evento que lugar na vida de um grupo de pessoas, somente nessas condições é que uma lembrança poderá ser reconhecida e reconstruída “se a memória coletiva tira sua força e sua duração por ter como base um conjunto de pessoas, são os indivíduos que se lembram, enquanto integrantes do grupo (Halbwachs, 2013, p. 69).

Ainda sobre a conceito de Memória Coletiva, Halbwachs (1990), ao defender a sua teoria, cita uma viagem que fez sozinho para Londres, onde mesmo nunca estando lá, teve impressões de já conhecer a cidade, a partir de diversas influências que obteve ao longo da vida por intermédio de leituras e pinturas, por exemplo. Para o autor, essas influências servem para recordar, já que é possível se voltar para elas e adotar seus pontos de vistas quando se faz necessário acessar àquelas lembranças,

ou seja, ali se encontram em si diversas ideias e modos de pensar que foram alimentadas por essas influências, mesmo que o indivíduo nunca tenha de fato testemunhado aquelas lembranças. “Assim, para confirmar ou recordar uma lembrança, as testemunhas, no sentido comum do termo, isto é, indivíduos presentes sob uma forma material ou/e sensível, não são necessárias.” (Halbwachs, 1990, p. 27).

Segundo Halbwachs (1990), é comum a busca de testemunhas para obtenção de informações mais precisas a respeito de um evento que já estamos informados, no entanto, para o autor supracitado, a primeira testemunha que deve ser consultada nessas circunstâncias somos nós mesmos. Ainda sobre o “eu” como testemunha, o autor salienta que, quando alguém diz não acreditar nos próprios olhos, é como se houvesse uma disputada entre dois seres. Um, o ser sensível, capaz de lembrar daquele passado como uma “testemunha”. O outro, o ser que não se lembra atualmente, mas que, possivelmente, viu no passado, e hoje apoia sua opinião em cima de depoimentos de outros, sendo esses “outros” o grupo social que este faz parte.

É frequente que pessoas do nosso meio nos emprestem imagens acerca de algo ocorrido no passado e que não nos recordamos com exatidão, no entanto, nada garante que esse acréscimo de informações a respeito do passado, seja mais fiel que o traço de lembrança que possuímos até então, o que pode fazer com que nossa lembrança fique ainda mais distante do que de fato ocorreu. Inversamente, pode ocorrer que os elementos acrescentados pelo meio, em relação a esse objeto do passado, possam ter exatidão, corrigindo e redirecionando nossas impressões sobre o passado. Se, dessa maneira, a cena recriada sobre o passado, não nos remete a nenhum fragmento que possuímos originalmente, ou seja, se somos incapazes de reescrever parte desse passado, sem o auxílio das testemunhas isso não pode ser considerado uma lembrança. (Halbwachs, 1990). Sobre as lembranças, Lowenthal afirma:

Lembranças não são reflexões prontas do passado, mas reconstruções ecléticas, seletivas, baseadas em ações e percepções posteriores e em códigos que são constantemente alterados, através dos quais delineamos, simbolizamos e classificamos o mundo à nossa volta” (Lowenthal, 1995, p. 103).

Sobre memória coletiva, Halbwachs (1990) defende que ela pode se perder pelo afastamento de um membro do grupo que compartilhou essa memória com o

outro indivíduo, já que é comum que pessoas se interessem pelo presente e tentem se afastar de tudo aquilo que possa distraí-las dos seus objetivos atuais, ou seja, se afastam de grupos que pertenciam no passado para se aproximarem de grupos do presente que compartilham de interesses em comum. O autor afirma, de forma taxativa, que o esquecimento de um período da sua vida ocorre quando se perde o contato com aqueles que até então compartilhavam do mesmo ciclo social (família, amigos, escola, trabalho etc.).

Para a memória de alguém se apoiar em outras memórias para se construir um retrato de algo no passado, não basta que estes tragam aos seus depoimentos. É necessário também que haja conexão, mesmo que parcial, entre relatos apresentados com os que o indivíduo já possui, tendo assim um fundamento em comum, que esteja no espírito do indivíduo e dos demais depoentes (Halbwachs, 1990, p. 35).

Sobre o esquecimento, é importante salientar que a construção da memória também se faz a partir dele. “A memória não é um armazém que, por acumulação, recolha todos os acontecimentos vividos pelo indivíduo” (Catroga, 2001, p. 20). Escolhemos o que desejamos nos lembrar, como também, o que desejamos esquecer, portanto a história de uma sociedade, por exemplo, constitui-se de lembrança e de amnésia. Vale ressaltar que memória é um campo de disputas intensas, ou seja, pela influência de interesses diversos nos lembramos ou esquecemos de fatos ocorridos no passado, evocando as subjetividades, escolhas e necessidades que existem por trás da construção da memória.

Para Halbwachs (1990), o nosso passado é formado a partir de duas espécies de elementos, sendo que um é possível ser evocado a partir da nossa vontade e, desse modo, está sobre nosso controle. Já o outro elemento, não atende ao nosso chamado, com isso, é como se fosse um obstáculo entre nós e aquela memória, o que nos impede de acessá-la. Ainda sobre essa análise, o autor defende que os fatos mais fáceis de lembrar são aqueles compartilhados com um ou mais grupos, os que pertencem ao domínio comum. Dessa forma, é possível o apoio nas memórias dos outros sempre que necessário para que a nossa seja reestabelecida. Opostamente, os fatos que temos mais dificuldade de lembrar, são aqueles que não pertencem a nenhum grupo, senão a nós mesmos. Por mais estranho que pareça, as lembranças que nos são mais exclusivas, são as que mais facilmente são perdidas, justamente por não as compartilharmos com nenhum grupo. “Cada memória individual é um ponto de vista de uma memória coletiva.” (Halbwachs, 1990, p.50).

Halbwachs (1990) apresenta uma discussão entre o que ele conceitua de memória autobiográfica ou individual e a memória social ou histórica. Segundo o sociólogo, apesar da memória autobiográfica e histórica aparentarem um certo grau de oposição, a primeira se apoia na segunda para ter substância, já que toda a história da nossa vida faz parte da História Geral. Ele ainda enfatiza que a memória histórica é sempre mais ampla que a memória autobiográfica. A memória é de certa forma uma lembrança do passado que se apoia em dados obtidos no presente. Dessa maneira, com o avanço da idade, é natural que algumas memórias mudem, ou melhor, que sejam reconstruídas a partir desses novos dados que o presente oferece. Nesse sentido, a lembrança é uma representação do passado que repousa, em certa medida, em depoimentos e racionalização, é engajada em outras imagens, sendo, portanto, um cenário genérico que reporta ao passado.

Para que as memórias dos outros venham completar a nossa é necessário que as memórias do grupo não estejam totalmente desconectadas com o nosso passado. Todo mundo pertence a vários grupos ao mesmo tempo, o que muda é o alcance desses grupos. Pertencemos a grupos pequenos, como nossa família, e a grupos bem amplos como nossa nação. Nessa perspectiva, Halbwachs (1990) defende que há momentos que essa história nacional, de fato, muda a realidade de todos os grupos de menor alcance que estão contidos nessa nação, isso configura a construção da memória histórica. O sociólogo defende que a memória histórica pode ser entendida como uma sequência de acontecimentos no qual a história nacional alicerça suas lembranças, sendo deste modo um quadro que representa aquilo que é mais substancial na memória coletiva de um povo.

Sobre a diferença entre a memória histórica e a memória coletiva, Catroga citando outros teóricos, argumenta:

Autores como Halbwachs distinguiram-nas: a memória histórica é um produto artificial, com uma linguagem prosaica e ensinável, destinado ao desempenho de papéis sociais úteis; ao contrário, a memória coletiva tem uma origem anônima e espontânea, uma transmissão predominantemente oral e repetitiva, e um cariz normativo. Também para autores como Febvre (1953), Marrou (1954) ou Nora (1984), a memória sacraliza as recordações, enquanto o discurso historiográfico constitui uma operação intelectual crítica, que desmistifica e laiciza as interpretações, objetivando através de narrações que ordenam, sequencial e sucessivamente, causas e efeitos, de modo a convencerem que a sua representação do passado é verdadeira (Catroga, 2001, p. 39).

O autor critica a ideia de memória coletiva e histórica serem próximas em conceito, já que a história é uma seleção de acontecimentos que leva em

consideração interesses diversos que, muitas vezes, estão alheios a uma boa parte dos grupos que compõem uma nação, sendo que boa parte das pessoas que carregam essa história, sequer vivenciaram aquelas lembranças, já que a necessidade de escrever a história de um período geralmente ocorre algum tempo depois do fato ter findado, o que dificulta que haja a existência de testemunhas daquele episódio para descrevê-lo com exatidão.

2.2.2 Alimentação e memória

A alimentação é essencial para o homem desde o seu nascimento, a bem da verdade, mesmo antes de nascer, ele já recebe nutrientes da progenitora a partir do cordão umbilical. Ademais, é a partir do alimento que o ser humano se nutre com as substâncias essenciais a sua sobrevivência. A química orgânica encarrega-se da transformação e distribuição úteis. Há, naturalmente, uma informação clássica sobre a marcha da alimentação, informação baseada em deduções e simpatias. “Começara pelos frutos e raízes sob a imitação animal. Passara à carne crua, moluscos *in natura*. Depois aprendera, não se sabe com quem, a assar, cozinhar, descobrindo a cerâmica, e viera, de escalão em escalão, até nossos complicados dias da ciência nutricionista” (Cascardo, 2011, p.18).

No entanto, a relação entre o alimento e a humanidade é mais complexa do que fatores fisiológicos ou bioquímicos, inerentes a praticamente todo tipo de ser vivo existente no planeta. Diante disso, aqui vale um questionamento:

A partir de quando o homem se distingue do animal em sua alimentação? Pelos tipos de alimentos que consome ou por sua variedade? Pelo modo como os prepara antes de comê-los? Pelo cerimonial que envolve seu consumo, a comensalidade e a função social que caracterizam as refeições? (Flandrin; Fontanari, 1998).

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. “Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares” (Carneiro, 2005, p.72).

O ato de comer possui um sentido simbólico para o homem. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga ao nosso passado, presente e futuro a partir das lembranças

que produzidas durante o processo de produção e alimentação. Desse modo, podemos entender que a comida constitui um conjunto de fatores culturais que tem relação íntima com a memória social. De todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político e religioso, aparato de alta etiqueta. Atribuiu uma significação vitalizadora, tendo também uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos, ou seja, o ato de se alimentar é um ato comunicativo (Cascudo, 2011). Pode-se entender a comida como uma forma de comunicação, uma “construção ou invenção de uma ponte entre o passado e o futuro de uma sociedade, símbolo da transmissão de conhecimentos entre gerações e é em geral associado a identidades que falam sobre determinado grupo ou comunidade” (Collaço, 2009, p. 220-1).

Os hábitos alimentares mudam parcial ou integralmente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar, bem como as formas sociais assimiladas nesse processo, permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência, e na do grupo social que partilhamos o ato de se alimentar. “A recordação do passado é necessária para afirmar a própria identidade, tanto individual como de grupo. Um e outro também se definem, evidentemente, por sua vontade no presente e seus projetos de futuro; mas não podem prescindir dessa primeira lembrança” (Todorov, 2002, p. 199).

O estudo sobre a história da alimentação, inevitavelmente, se conectará ao campo da memória, na sua perspectiva individual, coletiva e histórica. Não estranhamente, pode haver uma confusão entre eles, tendo em vista que os três tipos de memória se confundem e se retroalimentam, ainda mais quando o cerne do estudo é a alimentação, já que por ser uma característica vital de todo ser humano, a todos interessa e todos com ele se identificam, possuindo assim suas próprias experiências. O campo apresenta uma infinidade de fontes que estão à nossa volta, mesmo quando é um simples prato de comida, técnicas de preparo, combinação de ingredientes, pois revela muito sobre a cultura e mentalidade de um povo, destacando permanências e descontinuidades. O estudo da alimentação tem potencial para motivar o aluno a saber, falar ou pesquisar sobre determinado povo ou sociedade (Medeiros, 2005).

2.2.3 Alimentação e resistência à escravização

A historiografia tradicional, baseada no estudo das grandes figuras, dos grandes heróis e na promoção do civismo, não ocupa mais um grande espaço nas produções historiográficas contemporâneas, no entanto, uma das funções sociais da disciplina, vista sob o ângulo do ensino, não mudou. A disciplina continua servindo de subsídio para a constituição da noção de identidades. Assim, é primordial que o ensino de História estabeleça relações entre identidades individuais, sociais e coletivas, dialogando sobre maneira, com as diferentes categorias da memória (individual, social e histórica), valorizando as individualidades, sem sonegar o seu papel constituidor da história nacional do país (Parâmetros Curriculares Nacionais, 1997).

No que se refere à alimentação como ato memorialístico, as reflexões de Halbwachs em muito contribuem para a construção de nosso objeto, já que comer não se constitui somente em uma demanda física por carboidratos, vitaminas, proteínas e lipídios demandados pela nossa fisiologia animal. Alimentar-se é sobretudo, algo que as comunidades humanas fazem coletivamente e, é constitutiva de suas diversas identidades. Portanto, a alimentação enquanto memória social tem papel importante nas fronteiras culturais dos diferentes grupos humanos e sua reafirmação em situações limítrofes como é o caso da diáspora africana, por exemplo, constitui-se em forma de resistir ao apagamento de suas origens, o que, obviamente é intuito daquele que escraviza, como forma de coisificar o escravizado. Sobre o alimento como construtor de uma memória social e histórica, Santos (2005) defende:

O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações (Santos, 2005, p.12).

O antropólogo afro-colombiano Adolfo Albán Achinte, em artigo intitulado “*Comida y Colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar*”, diferencia comer de alimentar-se. Compreende que ingerir alimentos não se trata de mero ato nutricional, já que envolve relações de coesão das comunidades, mas também de conflitos sociais. Observa em seguida que os tensionamentos tornaram-se mais evidentes a partir do início do século XVI, como resultado do universalismo excludente característico do sistema mundo moderno/colonial. Especificamente sobre a alimentação, partia-se do pressuposto que

a origem étnica memorizava relações com o que se comia, com a forma como se preparava o que se comia, assim como os rituais e simbolismos que atravessavam o ato de comer, ou seja, a alimentação tinha relação direta com a construção e manutenção das identidades dos povos dominados. Estas concepções contribuíram para que os colonizadores do Norte buscassem reproduzir seus gostos, práticas e sabores, em detrimento das comidas e produtos existentes nesse “Novo Mundo” (Albán Achinte, 2010).

A comida pode ser vista como uma narrativa de memória social porque carrega consigo uma história. Ela possui uma dimensão comunicativa e assim pode contar histórias e narrar as vivências de uma comunidade, suas visões de mundo, lembranças, valores, construindo e mantendo a memória social de um grupo e sua(s) identidade(s). Membros de um determinado grupo podem pertencer a gerações diferentes, mas vivenciam o pertencimento ao grupo através do fato de comerem a mesma comida, que carrega consigo uma variedade de significados (Amon; Menasche, 2008).

A comida une, mas também divide. Ela conecta aqueles que a compartilham, confirmando suas identidades como indivíduos e como parte de uma coletividade. Ao mesmo tempo, a comida exclui aqueles que não a compartilham, marcando-os como forasteiros. Os participantes de uma mesma cultura culinária se reconhecem pela maneira como comem, pelo que comem e pelo que suas dietas excluem (Parasecoli, 2014). Desta maneira, observando o processo de escravização africana moderna, afastar os escravizados da sua cultura alimentar se apresentava como uma estratégia para diminuir a resistência à escravidão. Opostamente, lutar para permanecer com seus hábitos e memórias alimentares ancestrais, mesmo que com algumas adaptações, se configurava como importante ferramenta de resistência a esse processo.

2. 3 TEORIA DAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS E “VOZ DA COMIDA”

2.3.1 Teoria das representações sociais

O termo representação tem sido objeto de estudo de muitos pesquisadores nos últimos anos, em especial por aqueles que trabalham com a História Cultural. Esse campo de estudo da História, tem como uma das suas condutas, resgatar as

representações e subsidiar a construção de novas representações sobre o que já foi representado. Estas representações, sob a ótica social, são entendidas como fenômenos humanos que, podem ser conhecidos e explicados a partir de uma perspectiva coletiva, sem, no entanto, desprezar o indivíduo. Trata-se de uma forma de conhecimento que tenta construir uma realidade comum a um grupo social. Para Ciro Flamarion Cardoso, as representações sociais são construídas a partir de representações mentais examinadas no nível individual. Segundo ele, “as representações mentais constituem a matéria prima das representações sociais” (Cardoso, 2000, p. 25).

Ainda sobre a ideia de representação, Gustavo Blázquez escreve que nos dicionários de língua portuguesa o significado de representação é construído em torno de quatro eixos:

- 1) A representação é “o ato ou efeito de tornar presente”, “patentear”, “significar algo ou alguém ausente”; 2) A representação é “a imagem ou o desenho que representa um objeto ou um fato”; 3) A representação é “a interpretação, ou a performance, através da qual a coisa ausente se apresenta como coisa presente”; 4) A representação é “o aparato inerente a um cargo, ao status social”, “a qualidade indispensável ou recomendável que alguém deve ter para exercer esse cargo”; a representação também se torna “posição social elevada” (Blázquez, 2000, p.170).

Aqui vale destacar o significado de representação dos eixos 1, 2 e 3 supracitados. Nota-se que é recorrente a ideia de que a representação perpassa por uma ausência, que pode ser material ou até mesmo simbólica. A partir da representação seria possível materializar até mesmo aquilo que não se faz mais presente, a partir de uma interpretação, constituindo-se uma imagem ou até mesmo um desenho daquele objeto. É nessa perspectiva que se ancora a teoria das representações sociais, ao investigar como os indivíduos, inseridos em seus respectivos grupos sociais, constroem, interpretam, configuram e representam o mundo em que vivem. O psicólogo social romeno, Serge Moscovici, é um dos expoentes dessa área de estudo, e defende que, a representação social é uma construção que o sujeito faz para entender o mundo e para se comunicar com ele, portanto, se configura como uma teoria (Moscovici, 1978).

Sobre a função das representações sociais, Moscovici disserta:

A representação social é uma modalidade de conhecimento particular que tem por função a elaboração de comportamentos e a comunicação entre indivíduos. Um dos objetivos primordiais das representações sociais é tornar familiar algo até então desconhecido, possibilitando a classificação, categorização e nomeação de ideias e acontecimentos inéditos, com os quais

não havíamos ainda nos deparado. Tal processo permite a compreensão, manipulação e interiorização do novo, juntando-o a valores, ideias e teorias já assimiladas, preexistentes e aceitas pela sociedade. É possível encontrar o hiato entre o que se sabe e o que existe, a diferença que separa a proliferação do imaginário e o rigor do simbólico. (Moscovici, 1978, p.67).

A teoria das representações sociais valoriza o conhecimento do senso comum, a opinião, mas sem renunciar ao método científico. “Como se sabe, a opinião é, por um lado, uma fórmula socialmente valorizada a que um indivíduo adere; e, por outro lado, uma tomada de posição sobre um problema controvertido da sociedade” (Moscovici, 1978, p. 46). Aqui vale elucidar que a valorização da opinião na teoria de Moscovici, parte do pressuposto que a “opinião” é, na verdade, uma teoria coletiva criada por um determinado grupo social a partir de um sistema de valores e conceitos que torna o conhecimento algo prático, real, e é transmitido a partir da comunicação dentro deste grupo social, e delimita, condutas que são desejáveis e expõe as que não são (Alves-Mazzotti, 2000). A psicóloga francesa, Denise Jodelet, concorda com o pensamento de Moscovici, ao afirmar que para os teóricos das representações sociais o senso comum, assim como o cotidiano da vida das pessoas, se apresenta como fontes valorosas nesse campo de investigação (Jodelet, 2001).

A sociedade não é estática, o senso comum, tão pouco, assim sendo, as representações sociais também são dinâmicas, se alteram com o passar do tempo, a partir das transformações dos grupos sociais que as internalizam. É nesse interim que os estudos de Moscovici estavam orientados, analisar os processos de mudanças e continuidades das sociedades, a transformação do senso comum, como claramente evidencia em seu estudo das Representações Sociais da Psicanálise. A teoria das representações sociais abordada em termos de processo consiste em saber como se constroem as representações, como se dá à incorporação do novo, do não familiar, aos universos consensuais. Nesse sentido, para Moscovici, a construção das representações envolve dois processos formadores: a ancoragem e a objetivação (Alves-Mazzotti, 2000).

Esses dois processos, ancoragem e objetivação, ocorrem simultaneamente, e se interrelacionam, como defende Moscovici:

Ancoragem e objetivação são, pois, maneiras de lidar com a memória. A primeira mantém a memória em movimento e a memória é dirigida para dentro; está sempre colocando e tirando objetos, pessoas e acontecimentos que ela classifica de acordo com um tipo e os rotula com um nome. A segunda, sendo mais ou menos direcionada para fora (para os outros), tira daí conceitos e imagens para juntá-los no mundo exterior, para fazer as coisas conhecidas a partir do que já é conhecido. (Moscovici, 2003, p. 78).

No processo de ancoragem o indivíduo entrará em contato com o novo, com o objeto até então desconhecido, e irá relacioná-lo com um objeto presente no seu repertório pré-existente, aproximando o novo de algo familiar e diminuindo a resistência em aceitá-lo. Já o processo de objetivação materializa o novo conceito inserido, ou seja, confere a ele concretude. A partir da objetivação o grupo social não trata mais o novo como algo alheio a ele, mas o relaciona com crenças e ideias comuns, ou seja, se familiarizam e o internalizam, o tratam como bem entendem (Moscovici, 1978).

2.3.2 Comida como narrativa e “Voz da Comida”

Como já supracitado, para o psicólogo social Serge Moscovici, a representação social é uma construção que o sujeito faz para entender o mundo e para se comunicar com ele, portanto, se configura como uma teoria (Moscovici, 1978). Ou seja, a representação social tem como fim a comunicação do sujeito e do seu grupo com mundo, frente ao novo que se apresenta. Nesse sentido, a comida se apresenta como potente veículo de comunicação, pois, cada comida conta uma história, seja uma reinterpretação de um antigo conto ou a criação de um novo enredo, sempre marcado pelo tom daquele que a prepara. Contando histórias as comunidades compreendem seu passado, presente e futuro (Amon; Menasche, 2008). Comidas são, portanto, narrativas sociais de indivíduos e de grupos. Nesse sentido:

As narrativas unem acontecimentos numa história coerente e os relacionam à identidade social de uma comunidade. Estão entrelaçadas com a construção e continuidade das comunidades, com a produção dos saberes do senso comum compartilhados pelas pessoas de um grupo. Elas possibilitam a reflexão, o questionamento e a crítica sobre vida comunitária e a herança histórica. O contar histórias é uma das formas pelas quais as comunidades compreendem seu passado, presente e futuro. Nessa discussão da narrativa como constitutiva de uma comunidade, e não expressão dela, uma das perspectivas que esse artigo deixa entrever é a de como a narrativa da comida constrói a comunidade. (Amon; Menasche, 2008, p.20).

As narrativas que a alimentação carrega dialogam com a memória, tanto a nível individual como social, já que ao mesmo tempo em que reafirmam e reconstroem essa memória para gerações futuras da comunidade, as narrativas da comida podem incorporar novos traços à memória desse grupo. Desta maneira, a alimentação sedimenta e/ou transforma a identidade, a memória coletiva, o sistema de

pertencimentos e as visões de mundo de um determinado grupo social. Para (Certeau, 2008, p. 234), “cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias.” Deste modo, as práticas alimentares além de traduzirem hábitos e costumes, se apresentam como sentido comunicacional, construídos perante as narrativas da memória coletiva. Ainda segundo o autor, a prática alimentar se relaciona com uma série de estímulos (odores, cores e formas, consistência), que podem tanto gerar atração, como repulsão dos membros de um grupo social. Desta maneira, a alimentação se constitui como prática fortemente culturalizada, e, por conseguinte, historicizada (Certeau, 2008).

O alimento, para além da sua função nutritiva, se apresenta como importante meio de diálogo entre indivíduos que pertencem ao mesmo grupo social. Esse diálogo se estabelece quando os indivíduos se unem na produção de receitas e ou transformação de alimentos com a intencionalidade de traduzir a cultura em que estão inseridos, o que oportuniza a emancipação e a libertação, possibilita novas formas de interação entre os sujeitos e o mundo (Freire, 2011). “A gastronomia torna-se dialógica ao permitir a relação de homens e mulheres que se descobrem sujeitos de sua história e produtores de sua cultura, mediatizados pelo mundo, com os alimentos que preparam, servem e comem, a partir dos contextos em que o fazem” (Gaidargi, 2022, p.2).

O alimento é um meio fértil de comunicação entre indivíduos que pertencem ao mesmo grupo social, mas Annie Hauck-Lawson vai além, a autora criou o conceito “voz da comida”. “Voz da comida” emergiu como uma expressão que cristalizou os modos dinâmicos, criativos, simbólicos e altamente individualizados como a comida serve como um canal de comunicação.” (Hauck-Lawson, 1992, p. 6) Para a autora em questão, a comida tem potencial de manifestar uma série de significados e sentidos, identidades e cosmovisões. A voz da comida demonstra o potencial da alimentação na manifestação de identidade, significados, cosmovisões. Este conceito permite a utilização da comida como objeto para discutir diversos outros temas como gênero, tradição, etnicidade, harmonia, discordância, transitoriedade. A comida, por ser comum à todas as culturas, pode, inclusive se apresentar como meio de diálogo entre grupos rivais, com o objetivo de findar estes conflitos (Amon; Maldavsky, 2007). Sobre a manifestação da voz da comida:

A voz da comida pode ser expressa em diferentes formas, como um acorde ou um solo, manifestando sentidos partilhados ou singulares. Ela pode soar forte ou como um sussurro, pode até mesmo ser silente. O conceito trouxe os

aspectos emocionais e relacionais das pessoas para o primeiro plano e deu uma nova dimensão à noção de comida como forma de comunicação (Amon; Maldavsky, 2007, p. 14).

A preparação de alimentos materializa a humanidade dos indivíduos, assim como, demonstra o processo evolutivo das civilizações ao longo do tempo. Traz consigo memórias ancestrais, mas sem sonegar o diálogo com a realidade e circunstâncias do presente. Para além da conexão com a memória ancestral, o alimento nos conecta com o presente, desta maneira, oportuniza a comunicação com aqueles que já não fazem parte do grupo social (ancestrais) e com aqueles que compartilham o tempo e espaço conosco.

3 ANÁLISE DO LIVRO 'A ARTE CULINÁRIA NA BAHIA'

3.1 A TRAJETÓRIA DO INTELLECTUAL MANUEL QUERINO E O LIVRO 'A ARTE CULINÁRIA DA BAHIA'

O livro do pesquisador baiano Manuel Querino, 'A Arte Culinária na Bahia' foi produzido em 1922, mas, segundo o próprio autor, a vontade de escrever a obra ocorrera muito antes, há 'dilatados anos', quando Querino realizou uma longa viagem do Norte ao Sul do país, que o sensibilizou para a realização dessa pesquisa, sendo 'A Arte Culinária na Bahia', um marco nos estudos da História e da Antropologia da alimentação, tanto da Bahia como do Brasil. A obra retrata com sensibilidade e riqueza de detalhes, receitas da culinária popular da Bahia, destacando as contribuições da cultura alimentar portuguesa, indígena, e com certo grau de protagonismo, da culinária africana, o que faz do referido autor um expoente da intelectualidade negra do Brasil, apesar de ainda pouco conhecido e estudado, especialmente fora da Bahia.

A professora Maria das Graças de Andrade Leal, em sua tese de doutorado, resume a trajetória de Manuel Querino da seguinte maneira:

Não obstante todas as pressões sobre o negro e o mestiço brasileiro, Querino se movimentou na sociedade baiana, marcando a sua presença nos mais variados espaços de sociabilidade. Nas ruas, nas associações artísticas, operárias, abolicionistas, nos partidos políticos, nas instituições intelectuais e de ensino, nos botequins, nas festas, nas igrejas ou nos terreiros, Querino passeou, se instalou, se acomodou, provocando diversas interrogações sobre o lugar em que ocupou para interpretar e sugerir outros caminhos para aquela sociedade imperfeita, porém viva. Consolidou-se e permanece ativo na história da Bahia. (Leal, 2009, p. 23).

A verdade é que Manuel Raymundo Querino, nome recebido no ato de batismo, ou apenas Manuel Querino, como ficou conhecido no meio intelectual, é alguém difícil de se resumir, frente sua rica trajetória. A literatura a seu respeito relata uma série de ofícios que ele desempenhou ao longo da sua trajetória profissional: pintor-decorador, desenhista, artista, professor de desenho, jornalista, funcionário público da Secretaria de Agricultura e Obras Públicas, pesquisador, historiador, folclorista, etnógrafo, escritor. De acordo com Leal (2009), aos 17 anos de idade viajou até o Rio de Janeiro, então capital imperial, para servir ao exército brasileiro durante a Guerra do Paraguai. Mais tarde, nos anos iniciais da República, foi nomeado para assumir o cargo de capitão da Guarda Nacional.

Mas o grande legado deixado por Querino é no campo intelectual. Como poucos no seu contexto histórico-social, ele conseguiu construir um diálogo entre as

culturas, ditas, erudita e popular, entre a ciência e o senso comum, além de interrelacionar o indivíduo com o seu meio social, em um contexto que, a República recém-inaugurada, defendia o progresso a todo custo e ideias de “civilização”, que muitas vezes, deixava em segundo plano as mazelas sociais em detrimento do progresso econômico, além de invisibilizar e excluir o povo negro desse projeto republicano em emergência. O seu objeto de pesquisa era o homem negro e suas diversas contribuições na formação histórica do Brasil, com vistas a discutir toda complexidade em voga da construção de uma identidade nacional, em um contexto em que as ideias positivistas hegemônicas lastreavam o racismo “científico”, defendidas por alguns intelectuais à época, como Nina Rodrigues (Leal, 2009). Querino, e sua produção intelectual, se apresentaram como resistência ao projeto de “branqueamento” que objetivava, entre outras coisas, o “apagamento” do povo negro e das suas contribuições ao longo da história do Brasil.

O escritor baiano escreveu sua produção científica baseada em investigações, observações, vivências e interpretações, permitindo que memórias importantes sobre o povo negro não fossem perdidas.

Os “heróis” e “grandes eventos” fixados por Querino foram retirados do meio popular e do seu cotidiano ameaçados em suas tradições. Foram registros mais ou menos ordenados de acontecimentos fortuitos, de tradições de grupos africanos remanescentes da escravidão e ameaçados de extinção e fadados ao esquecimento. Deixou testemunhos em nome de uma identidade que se construía e modificava (Leal, 2009, p. 27).

Querino é autor de uma extensa e rica obra literária, dentre elas, sendo as mais destacadas: ‘O Africano como Colonizador’ (reintitulado anos depois como ‘O Colono Preto como fator de civilização brasileira’); ‘A Bahia de Outrora’; ‘A Raça Africana e os seus costumes na Bahia’. Obras que discutem o protagonismo do negro na formação histórica e cultural do país, destacando suas contribuições nas mais diferentes áreas. A ‘A Arte Culinária na Bahia’, livro produzido em 1922, mas que teve sua primeira publicação em 1928, anos após o falecimento de Querino que ocorrera em 1923, inicia-se com um prefácio de Bernardino José de Souza. Sergipano de nascimento, mas que construiu sua carreira profissional-intelectual como advogado, professor e político, na cidade de Salvador. O prefácio de sua autoria, que originalmente foi lido por Bernardino numa sessão do Instituto Histórico e Geográfico da Bahia, versa com propriedade e embasamento teórico, sobre a geografia da alimentação, sendo considerado por alguns pesquisadores, como o antropólogo Vivaldo da Costa Lima, o texto que inaugura a antropologia da alimentação em nosso país (Doria; Bacelar,

2020). O prof. Bernardino, amigo de longa data de Manuel Querino, já antecipava a grandiosidade e a originalidade da obra que estava sendo lançada: “(...) lembrando-as eu disse ao nosso prezado confrade que o seu trabalho era de grande conta, subindo-lhe a estima por iniciar no Brasil estudos muito sérios e que desvelavam engenhos em meios mais cultos.” (Querino, 1957, p. 8).

Após o prefácio, o texto agora de autoria de Querino, se inicia com uma “advertência preliminar”, que pode ser entendida como um sumário, indicando o que será abordado ao longo do livro, bem como a sua divisão em “capítulos”. No primeiro, “dos alimentos puramente africanos”, Querino elenca alimentos que, segundo o intelectual baiano, foram produzidos por africanos em território brasileiro na condição de escravizados, e que até aquele momento, final do século XIX - início do século XX, ainda eram produzidos pelos seus descendentes na cidade de Salvador. A seguir, em “de algumas noções do sistema alimentar na Bahia”, o autor afirma que a cozinha popular da Bahia provinha do regime alimentar português, mas, que, no entanto, os africanos alteraram e melhorando esses alimentos, oferecendo um toque de autenticidade. Querino afirma que “são pratos só encontrados na Bahia”. Nas duas últimas partes do livro, “da sobremesa baiana” e “do preparo de licores”. Querino deixa claro que a influência e contribuição africanas são mínimas, chegando a utilizar o termo “inteiramente nulo” ao se referir ao impacto da cultura alimentar africana no preparo de doces na culinária Bahia.

Nos dizeres de Querino, “a Bahia encerra a superioridade, a excelência, a primazia, na arte culinária do país, pois que o elemento africano, com a condimentação requintada de exóticos adubos, alterou profundamente as iguarias portuguesas resultando daí um produto nacional” (Querino, 1957, p. 23). Aqui cabe um parêntese, que será mais bem discutido no decorrer do capítulo. Para Querino a cozinha baiana é fruto de uma herança de grupos africanos, sendo fundamental na gênese de uma autêntica culinária nacional. O livro não detalha quais etnias, povos ou territórios africanos contribuíram significativamente para a dita formação da culinária popular da Bahia e do Brasil. Autores como (Doria; Bacelar, 2020), entendem que é necessário desconstruir esse discurso de cunho nacionalista e regionalista, atualmente, pois, na visão dos autores, esse discurso silencia a diversidade de sujeitos que compõem o grupo social, e que tiveram papel fundamental na formação das práticas alimentares entre nós, sendo no caso da Bahia, os povos de origem africana, assim como os originários.

3.2 “ALIMENTOS PURAMENTE AFRICANOS”

Nesse capítulo do livro, Querino anuncia da seguinte maneira o que virá a ser apresentado: “São esses os principais alimentos de que o africano fazia abundante uso, entre nós, e são, hoje em dia, preparados pelos seus descendentes, com a mesma perfeição.” (Querino, 1957, p. 19). São listadas receitas de 21 pratos no capítulo intitulado “Dos alimentos puramente africanos”, dentre eles: acarajé, acaçá, feijão de azeite, ebó, abará, oguedê, entre outros. Sobre esse capítulo do livro, vale levantar alguns questionamentos: Sobre qual África Manuel Querino se refere? Teria mesmo, na Salvador do final do século XIX, alimentos puramente africanos? O próprio autor diz que “os africanos alteraram profundamente as iguarias portuguesas resultando daí um produto nacional” (Querino, 1957, p. 23). Dessa maneira, não seria sensato imaginar que os alimentos africanos que aqui chegassem sofressem igual alteração?

Sobre qual África Manuel Querino se refere? Ao discutir África e sua rica cultura culinária, é fundamental levar em consideração a pluralidade de povos, etnias e biomas que compõem esse continente, e, que conseqüentemente, influenciam suas culturas alimentares, e inviabilizam a ideia de uma cultura culinária homogênea de matriz africana. Outro fator relevante nessa discussão, é que os escravizados africanos que chegaram ao Brasil no contexto da escravidão, entre os séculos XVI e XIX, tinham origens diversas, ou seja, não vieram de um mesmo povo ou nação, portanto, denota-se uma diferenciação em suas dietas, respeitando as distinções culturais antes mesmo da chegada ao Brasil (Correia, 2009). Vale ressaltar também, o fato de a África, ao longo da história, ter sido território sob influência de outros povos e suas respectivas culturas. Ora, esses estrangeiros visitavam esse rico continente interessados em realizarem trocas comerciais, mas, não obstante, também o invadiam com a intenção de conquistá-lo. Esses intercâmbios culturais, pacíficos ou não, ocorreram nas mais diferentes regiões da África, destacando-se as fronteiras mediterrâneas, onde essa influência foi majoritariamente europeia e árabe, como também em sua vasta área costeira, onde, a partir do século XV, os portugueses se configuram como uma presença constante e hegemônica (Lovejoy, 2002; Unesco, 2010).

O tráfico transatlântico de escravizados trouxe pessoas, e essas pessoas, trouxeram consigo suas respectivas culturas alimentares, mas, ao aportarem nos

portos brasileiros, os africanos se depararam com a realidade de terem que adaptar suas dietas, já que parte importante da matéria prima dos seus alimentos, assim como utensílios para preparação, não se encontravam em solo brasileiro, havendo, portanto, uma incorporação dos alimentos e utensílios aqui existentes. Essa miscigenação alimentar, primeiramente, ocorreu entre os próprios negros, tendo em vista que, apesar da maioria de escravizados que tiveram o Brasil como destino, serem da costa ocidental da África, é sabido que outras regiões deste continente, em menor intensidade, também foram vítimas desse tráfico, aportando no litoral brasileiro uma miscelânea de etnias africanas, que acabaram por se influenciar. Os africanos também tiveram contato com os alimentos nativos e com aqueles trazidos por outros povos, como os portugueses, criando, ainda que de forma preliminar, uma cozinha afro-brasileira (Correia, 2009).

Desta forma, a chegada de africanos escravizados na colônia brasileira, não significou apenas uma mudança na culinária colonial, pela inclusão de novos alimentos e formas de preparo vindos de África, a própria culinária africana que aqui chegou acabou por ser influenciada e alterada, inclusive pelo contato de povos africanos que, enquanto em África, sequer sabiam da existência um do outro. Assim sendo, a cozinha 'puramente africana', definida pelo autor, é um termo que abrange naturalmente as variedades regionais correspondentes aos numerosos grupos étnicos africanos que ajudaram a formar a fisionomia racial e cultural do Brasil contemporâneo, é, portanto, uma cozinha que abrange uma gama de nações africanas, e suas respectivas contribuições culinárias, que desembarcaram no Brasil durante o processo de escravização (Lima, 2010).

Manuel Querino inicia o capítulo com a receita de Açaçá, descrita da seguinte maneira:

Deita-se o milho com água em vaso bem limpo, isento de quaisquer resíduos, até que se lhe altere a consistência. Nessas condições, rala-se na pedra, passa numa peneira ou urupema e, ao cabo de algum tempo, a massa fina adere ao fundo do vaso, pois, nesse processo, se faz uso de água para facilitar a operação. Escoa-se a água, deita-se a massa no fogo com outra água, até cozinhar em ponto grosso. Depois, com uma colher de madeira, com que é revolvida no fogo, retiram-se pequenas porções que são envolvidas em folhas de bananeira, depois de ligeiramente aquecidas em fogo (Querino, 1957, p. 29).

Ao analisar essa receita com cuidado, nota-se a utilização da urupema em substituição a uma peneira comum, com o intuito de peneirar a massa do açaçá. Urupema é uma palavra de origem tupi, utilizada para nomear um cesto esquinado ou

enquadrado, isto é, de forma retangular, a servir de peneira (Sampaio, 1997). Desta maneira, percebe-se a incorporação de um utensílio da cultura indígena, muito utilizado na produção de goma de mandioca, numa receita, que para Querino, seria ‘puramente africana’. Na advertência preliminar do livro, o referido autor, defende a ideia de que as contribuições indígenas, chamados pelo escritor de ‘silvícolas’, foram as mais acanhadas, mas ainda assim deixou-nos a “pamonha e a canjica feitas de milho, o beiju e o mingau preparados com farinha de mandioca ou com a tapioca, goma extraída da raiz desse arbusto, a poçoca ou paçoca, um composto de farinha e carne amassada pisada em pilão, o mate, ou caruru ou carirú” (Querino, 1957, p. 19). No entanto, uma receita tida pelo autor como puramente africana, está sob influência da culinária indígena ao incorporar o uso da urupema, levando-se a hipótese desse alimento ser fruto de uma cultura alimentar híbrida.

O exemplo do açaçá, denota, que o contato entre culturas distintas, pode gerar uma nova cultura, resultado dessa hibridização. O nascimento de uma nova cultura, híbrida, sendo ambas contaminadas com aspectos culturais uma da outra, de forma que não haveria mais a possibilidade de separá-las (Canclini, 1997). O fenômeno da hibridação ocorreu na cozinha popular brasileira, que primeiramente foi aculturada pela presença dos indígenas, europeus e dos africanos, no plural, já que existia uma diversidade dentro de cada matriz que compôs a formação do povo brasileiro. É importante salientar que, a partir desses múltiplos contatos, trocas de sabores e saberes, entre essas três matrizes culturais, que a hibridização aconteceu, num processo que irá muito além do território brasileiro, haja vista que os africanos retornados à África, levaram consigo muitos alimentos originários do Brasil, a exemplo do caju, da mandioca, do milho, das batatas, goiabas, do amendoim etc. também alterando as cozinhas daquele continente (Cascudo, 2011).

Apesar da influência culinária indígena não se fazer presente nos ingredientes da receita do açaçá, descrita por Querino, mas sim num objeto útil durante o preparo, é de suma importância a análise minuciosa da composição de uma receita, por quem se propõe a analisá-la. Nesse interim, Laurioux, salienta:

O estudo minucioso de receitas é muito útil ao historiador da cozinha, desde que ele separe bem seus diferentes níveis: o título da receita [...], os produtos utilizados e por fim os sabores, as cores e os cheiros que deles resultam”. E assim, “os termos que o compõem permitem identificar heranças e evoluções (Laurioux, 1998, p. 451).

Em outra parte desse capítulo, ao descrever a receita de arroz de aussá (haussá), Querino diz que é rotineiro entre os africanos que vivem em Salvador, acompanhar esse arroz com pedaços de carne de charque juntamente com o seu molho. Esse relato demonstra mais uma vez como o que Querino chama de alimentos ‘puramente africanos’, na verdade, se referem a uma alimentação do povo pobre e preto que reside em Salvador, mas já sob influência de outras culturas alimentares. A carne de charque citada pelo autor, é um produto originário do Brasil, sendo, naquele contexto histórico, componente importante da dieta das populações pobres das capitais litorâneas, consumido pelos trabalhadores cativos das plantations do sudeste e do nordeste do Brasil. Nos engenhos do Recôncavo baiano, por exemplo, ele geralmente acompanhava a farinha de mandioca, e no Sudeste, podia também ser combinado com o fubá, o arroz e o feijão, além de outros legumes. (Barickman, 2003). Por conta do seu preço acessível, o charque possibilitava aos senhores um razoável abatimento nos custos de manutenção da propriedade, visto que os gastos com a alimentação dos cativos atingiam altos valores. Segundo Fragoso, ao longo do século XVIII, o custo com gêneros alimentícios para a refeição dos escravizados representavam, no litoral do Bahia, cerca de 30% dos custos para se manter as propriedades, sendo então, a carne de carne, uma excelente estratégia para mitigar essas despesas (Fragoso, 1998).

Nas páginas 32 e 33 do livro ‘A arte culinária na Bahia’, é apresentada a receita do Efó, prato típico da culinária baiana e, ainda hoje, muito utilizado em rituais nas religiões de matriz africana como oferenda aos orixás, ou seja, uma “comida de santo”. O efó também é considerado uma “comida verde”, pois, tem como ingrediente básico o uso de folhas, geralmente verdes e ácidas. Querino aponta que, os africanos que moravam em Salvador, utilizavam em seu preparo três plantas a depender da disponibilidade, a língua de vaca, a mostarda ou a taioba (Querino, 2005). Novamente é possível observar a adaptação da receita a realidade gastronômica baiana e brasileira, pois, a taioba e a língua de vaca, ambas sugeridas por Querino como substitutas ao uso da mostarda, esta última, de origem africana, são plantas nativas da América Tropical e Equatorial, incluindo o Brasil (EMBRAPA, 2025). O nome taioba tem origem na língua tupi, a partir da junção de *tayá* ou *tay-yá*, que significa “igual à pimenta”, “como a pimenta” e *oba*, “folha”, portanto, “a folha do tayá” ou “folha picante, ardente”. Essa planta é amplamente utilizada na cultura alimentar indígena, onde, no

seu preparo, as folhas são cozidas em água e temperadas com pimenta, normalmente, utilizadas para acompanhar pratos com peixe.

Entre todas as receitas descritas no livro ‘A arte culinária na Bahia, a mais famosa e, ainda hoje, amplamente produzida e consumida em Salvador, recôncavo, e de demais regiões da Bahia, é o acarajé. Originário da África Ocidental, esse bolinho que compõe o cardápio de Iansã, era inicialmente conhecido como acará (“bola de fogo”) para *ajeum*, servido puro ou, no máximo, com pimenta. (Borges, 2008). Ao falar do que acompanhava o acarajé, no contexto de Manuel Querino, ele diz: “Ao acarajé acompanha um molho, preparado com pimenta malagueta seca, cebola e camarões, moído tudo isso na pedra e frígido em azeite de cheiro, em outro vaso de barro” (Querino, 2006, p. 30-31). Na receita de acarajé descrita por Querino não consta o acréscimo dos acompanhamentos atuais: molho vinagrete, vatapá, caruru ou mesmo o camarão defumado, o que denota uma adaptação da receita ao longo do tempo. No período pós abolição, esse quitute produzido pelas baianas que, anteriormente, era comercializado pelas negras quitandeiras¹, passou a ter uma maior importância na renda familiar dessas mulheres, o que acarretou algumas mudanças em seu modo de preparo, comercialização e no acréscimo de acompanhamentos, ampliando o consumo desse bolinho e, fazendo dele, um cartão postal de Salvador (Santos, 2013).

Em trabalho publicado em 2013, intitulado ‘O sincretismo na culinária afro-baiana: o acarajé das filhas de Iansã e das filhas de Jesus’, Santos (2013) discute como esse quitute tem sido alvo de um sincretismo culinário e religioso, por parte das igrejas neopentecostais. O autor defende que tudo que é assimilado pelos neopentecostais das religiões inimigas, Iemanjá, Candomblé e Umbanda, adquire uma conotação negativa ou, mais que isso, é ressignificado como elemento positivo desde que ganhe novos sentidos, sendo referenciado como um elemento que tem sua origem atrelada a Deus. Dessa maneira, elementos fundamentais da cultura alimentar e da própria religiosidade afro-brasileiras, estão sendo apropriadas e descaracterizadas por essas vertentes religiosas do cristianismo, na cidade de Salvador (Santos, 2013).

¹ As negras quitandeiras encontravam-se na situação de escravas, normalmente como “escravas de ganho”, assim denominadas porque ajudavam a incrementar a renda dos seus senhores com o comércio nas ruas. Uma vez paga a sua obrigação para com o senhor, essas negras poderiam comprar a própria alforria ou de seus filhos e companheiros com o excedente que lhes sobrava (Bonomo, 2014).

A preocupação com a preservação dessa memória imaterial, receita e modo de preparo do acarajé, elementos essenciais para a construção e manutenção da identidade do povo negro, não só de Salvador, mas também de outros lugares do país, fez com que o IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, produzisse um dossiê sobre o ofício das baianas do acarajé. O registro do Ofício das baianas de acarajé como Patrimônio Cultural do Brasil, no Livro dos Saberes, é ato público de reconhecimento da importância do legado dos ancestrais africanos no processo histórico de formação de nossa sociedade e do valor patrimonial de um complexo universo cultural, que é também expresso por meio do saber dos que mantêm vivo esse ofício. Segundo esse dossiê, o acarajé:

Imerso na dinâmica cultural das grandes metrópoles brasileiras, sobretudo em Salvador, o acarajé está sujeito a variados processos de apropriações e ressignificações nos diferentes segmentos da sociedade, sem, contudo, perder seu vínculo com um universo cultural específico e fundamental na formação da identidade brasileira. Nesse contexto, as baianas de acarajé integram e compõem o cenário urbano cotidiano e a paisagem social daquela cidade. Representam tradições afro-descendentes fundamentais das identidades da população que mora e transita nas áreas centrais e antigas, em que se destaca o conjunto arquitetônico do Pelourinho. Assim, ao olhar patrimonial une-se o olhar cidadão, no intuito de identificar ou pontuar na geografia urbana lugares tradicionais – pontos de venda – onde, diariamente, é celebrado o hábito de provar comidas de santo e de gente. (IPHAN, MinC, 2007, p. 18).

O registro do ofício das baianas de acarajé, como patrimônio cultural do Brasil, assim como a preservação da receita desse quitute, teve como intento a preservação de uma memória ancestral bastante valiosa aos descendentes dos africanos de nosso país, essencial na construção de suas identidades. No entanto, muitos alimentos africanos, que se ainda hoje preservados, teriam a mesma importância do acarajé, no tocante à manutenção da cultura alimentar, não tiveram a mesma “sorte”, e acabaram por não ter uma continuidade histórica. Um exemplo dessa não continuidade histórica, é o arroz de haussá, receita também descrita por Manuel Querino em seu livro. Era um prato comum na dieta alimentar dos escravizados islâmicos em Salvador, mas que no hoje em dia não é consumido na dieta alimentar cotidiana do povo negro de Salvador.

Na Bahia tivemos um prato especial, o arroz de haussá, oriundo dos muçulmanos da Nigéria. Mas, pouco se sabe da sua importância na culinária baiana ou mesma na dos africanos e crioulos, inclusive porque os haussás eram um grupo importante, mas minoritário. E sendo muçulmanos tinham uma alimentação distinta da prevalente, mesmo entre os africanos na Bahia. Após 1835, com a perseguição aos malês o seu consumo deve ter sido restringido ao mundo privado. E hoje é ‘reliquia de colecionadores’ (Bacelar; Mott, 2016, p.131).

Apesar das claras incorporações das culturas alimentares dos povos indígenas e até mesmo de uma culinária, que embora ainda embrionária, já se apresenta como brasileira, a exemplo da inclusão da carne de charque na dieta dos povos “puramente africanos” descrita na receita de arroz de haussá, chama a atenção o uso recorrente de dois ingredientes no decorrer desse capítulo, o milho e o azeite de dendê, ambos, ainda hoje, fortemente ligados a uma culinária tida como afro-brasileira. O milho possui uma história peculiar, pois, apesar de ser um grão de origem americana, ocupando inclusive status de alimento sagrado em algumas culturas indígenas (Maias, Astecas, Incas), sua incorporação de forma efetiva na culinária popular do Brasil, tem relação direta com o início da colonização portuguesa, em especial, com o advento da utilização da mão de obra escravizada vinda de África (Basso, 2017). Ainda em relação a importância desse alimento para os povos originários, para além da questão nutricional, a historiadora Rafaela Basso (2017, p. 51), defende que o milho também ocupou um lugar central nas “atividades bélicas e ritualísticas dos povos tupi-guarani”. Apesar desse prestígio entre os povos indígenas, na ausência de núcleos civilizacionais como os mesoamericanos (maias) que o atestam através de seus artefatos e monumentos, tem sido difícil dar visibilidade à importância da sacralidade do milho no Brasil, associando-a à sua contribuição para uma história deste cereal no país, sobretudo, após a colonização europeia, tentando apagar a memória desse alimento anterior à presença portuguesa no país (Basso, 2017).

Melchior e Sulis (2020), em trabalho intitulado ‘Grãos sacralizados: notas sobre a difusão popular do milho a partir do seu uso simbólico em rituais religiosos’, atestam o sentido de sacralidade que o milho representa para os povos originários, assim como para os africanos que chegaram ao Brasil pelo tráfico transatlântico de escravizados. Para as referidas autoras, o milho se categoriza como um alimento sagrado, símbolo de resistência, status negligenciados pela historiografia tradicional. O catolicismo no período colonial brasileiro, rígido e impositivo, contraditoriamente, também apresentava características místicas, ou seja, buscava uma experiência espiritual que vai além do conhecimento intelectual, buscando uma união mais profunda e direta com o divino, o que contribuiu com a formação do sincretismo religioso, meio pelo qual se originaram os cultos afro-indígenas brasileiros (Candomblé e Umbanda), cultos onde o milho ocupa uma posição de destaque em seus rituais, em especial, nos festejos juninos (Melchior e Sulis, 2020). Em relação as festas juninas, originárias da Europa, e que em seus primórdios reverenciavam deuses “pagãos”, com o passar do

tempo, a igreja católica os assimilou e os transformou em festejos cristãos. No Brasil, nestes festejos, desde o período colonial, cultuam-se santos como São José, São Pedro e Santo Antônio, em festas com fartura de alimentos “típicos” a base de milho, como canjica, milho cozido, cural, entre outros, com a clara intenção de agradecer a colheita obtida e de, ao mesmo tempo, pedir fartura na colheita vindoura.

No sincretismo afro-indígena brasileiro, o milho é considerado um alimento de cura, capaz de tratar enfermidades da pele, o que se contrapõe a visão inicial dos historiadores europeus, que colocavam esse cereal, não como a cura, mas, como a causa de doenças e lesões na pele (Melchior; Sulis, 2020). As autoras, para corroborar com a ideia da sacralidade desse alimento nos cultos afro-indígenas, citam a cerimônia do *Sabajé*, descrita por Silva (2010) da seguinte maneira:

Obaluaiê e Omolu são tidos como orixás das enfermidades contagiosas e de pele, o milho, cereal nativo, atua simbolicamente no ritual com as potências de força, paz e cura. Assim, percebe-se que o milho, tendo como essência a dureza, e, portanto, difícil de ser consumido, quando passa pelo fogo se torna pipoca macia, semelhante uma flor. A pipoca preparada para os orixás Omolu e Obaluaiê é chamada como a flor do santo. (SILVA, 2010, p.98)

Nenhum outro alimento simboliza melhor a comida afro-brasileira do que o azeite de dendê, descrito por Manuel Querino em seu livro como “azeite de cheiro”. Em algumas literaturas, principalmente quando utilizado como fins de realizar trocas comerciais com outros países (*commodity*), o referido produto também é nomeado de “azeite de palma”. Sobre a escolha do termo “azeite de dendê” ou “azeite de palma”, Lody (2009), diz que o nome dendê é decorrente do kimbundu *dendém*, língua do macrogrupo banto e assim ficou popularmente conhecido no Brasil. Portanto, o termo azeite de dendê constitui um elemento da memória social da população afro-brasileira, ou seja, o uso de “azeite de palma”, genérico, termo genérico, que não reconhece a contribuição ancestral da culinária africana, ao trazer e incorporar esse ingrediente a culinária popular brasileira, contribui com o apagamento de uma memória de um povo que, ainda hoje, se encontra em uma posição de invisibilidade. Segundo Souza (2000), esse alimento já era consumido há mais de 5.000 anos por diversas populações africanas, e foi introduzido no continente americano a partir do século XV, coincidindo com o início do tráfico de escravos entre a África e o Brasil. Hoje, o azeite de dendê é essencial na caracterização de alimento como afro-brasileiro, além de ser

amplamente utilizado em rituais religiosos dentro do candomblé e da Umbanda, como “comida de santo”².

As discussões acima atestam que a cozinha africana sofreu alterações com a chegada dos escravizados em terras baianas, não apenas por influência da culinária europeia, mas também dos povos indígenas, como atestam os casos supracitados. Utensílios, ingredientes, acompanhamentos, modo de preparo, foram, em alguns casos modificados, no entanto, para caracterizar se essa cozinha é africana ou não, estes objetos de estudo, não devem ser analisados isoladamente, pois, o alimento é apenas uma parte que compõe algo maior, o sistema alimentar de uma sociedade. Sobre isso, Montanari (2008), defende que cada sociedade ou grupo social é marcada por uma gramática, com seu léxico (os produtos), sua morfologia (modos de cozimento e preparação) e sua sintaxe (a refeição). Esse conjunto de convenções, que o autor chama de ‘gramática’, configura o sistema alimentar não como uma simples soma de produtos e comidas, reunidos de modo mais ou menos causal, mas como uma estrutura na qual cada elemento define o seu significado. Ainda sobre essa cozinha africana em Salvador, apesar de algumas receitas contidas nesse capítulo incorporarem elementos de culturas alimentares não africanas, os títulos das receitas descritas pelo autor, preservados até os dias de hoje, evocam, sobretudo, a intensidade da contribuição do africano na formação da cultura alimentar popular de Salvador, que era e, ainda é, essencialmente negra. Salles (2003) defende que a língua é um “produto social”, e que ao estudá-la, é possível perceber influências alimentares, insumos e técnicas no preparo dos alimentos que os africanos nos deixaram como herança e, sonegar esse conhecimento é, de certo modo, ignorar o protagonismo africano e de seus saberes na formação cultural do nosso país.

3.3 “DE ALGUMAS NOÇÕES DO SISTEMA ALIMENTAR NA BAHIA”: A MISTURA DE SABORES

² produto de uma cozinha ritual, que extrapola noções como as de espacialidade e se insere, algumas vezes, em momentos vividos, quando acontecem, para além da separação de utensílios, mudanças de atitude diante da comida que está sendo preparada num espaço recriado, onde tudo participa do sagrado: panelas, travessas, pratos, fogão, bacias, cestos, peneiras, colheres de pau, ralos, pilão, frigideiras, formas de assar, mas também aparelhos eletrodomésticos e, sobretudo, as pessoas que nela transitam. (Souza Júnior, 2014).

Ao iniciar esse capítulo Querino adverte sobre o que irá discorrer nas receitas que serão apresentadas:

Como deixei entrever acima, proveio a cozinha baiana do regime alimentar português, alterado e melhorado pelo africano. Somente o cozinheiro baiano possui o sêgredo de tornar uma refeição saborosa e, por isto, de fácil ingestão. Nessa resenha, me referirei a alguns dos principais alimentos, pròpriamente baianos, e que, noutros Estados, são barbaramente adulterados. (Querino, 1957, p. 45).

Logo na introdução desse capítulo, Querino, levanta questões que merecem uma análise cuidadosa. A primeira é que o autor assume que as receitas contidas nesse capítulo, diferentemente do anterior, são resultados de uma alteração do regime alimentar português pelos africanos, o que ele nomeia de ‘mistura de sabores’. Mas, novamente, o autor não cita a influência da cultura alimentar indígena na formação da culinária popular da Bahia, o que sucinta o questionamento: seriam essas contribuições tão insípidas ao ponto de não ter a necessidade de citá-las? Essas alterações e melhorias no sistema alimentar português, defendidas pelo ator como marca de uma culinária popular, foram um fenômeno exclusivo da culinária baiana de Salvador? Por último, mas não menos importante, é possível defender a tese que as receitas dos alimentos descritas nesse capítulo, são “propriamente baianas”, ao ponto de, se encontradas em outros locais, estes alimentos serem “barbaramente alterados”?

A primeira receita desse capítulo é a de ‘Feijão de leite’, descrita pelo autor da seguinte maneira:

“Cozê o feijão mulatinho ou o feijão prêto, pisa-se ou mói-se no pilão para desprender o grão da película que o envolve. Neste processo preliminar, caso se queira desprezar a película ou casca, é preciso passar o feijão pisado na urupema como se usa em certas cozinhas, principalmente pela indigestibilidade da película do feijão. Os hepáticos não devem consumir feijão de outra forma. Em seguida, adiciona-se uma quantidade suficiente de leite de côco para dissolver a massa, um pouco de sal e de açúcar e, finalmente, leva-se ao fogo até tomar ponto. O feijão de leite misturado com farinha é servido, na Bahia, com bacalhau (cozido, assado ou ensopado), garoupa ou outra qualquer espécie de peixe.” (Querino, 1957, 45-46).

Ao analisar a receita de Feijão de leite, nota-se a sugestão do uso da urupema, peneira de origem indígena e amplamente utilizada na culinária desses povos até os dias de hoje. Já fora discutido o uso desse utensílio indígena numa culinária que Querino diz ter “acanhadas” contribuições dos povos, chamados por ele de silvícolas (vide p. 06 desse capítulo), ideia novamente contestada pela presença da urupema na receita descrita acima. Ademais, o leite de coco, ingrediente essencial na produção

dessa comida, é de fato contribuição dos povos africanos para a culinária popular da Bahia. A chegada do coco (*cocos nucifera L.*) à Bahia se deu nos séculos XVI e XVII, quando iniciado o tráfico transatlântico de escravizados africanos, mais precisamente no ano de 1612, “[...] marcado pela expansão do plantio dos coqueirais, da Bahia para o Norte, carregando as indicações da origem pelo próprio nome “coco-da-bahia” e “coco-da-índia”, indicantes da origem na memória coletiva” (Casculo, 2011, p. 182). No entanto, o feijão preto e a farinha, esta última misturada com o feijão de leite para serem servidos juntos, são alimentos nativos da América, e amplamente consumidos na culinária dos povos originários, o que conota a forte influência da alimentação indígena nessa receita, para além do uso de um utensílio, neste caso, a urupema.

Ainda em relação a receita do Feijão de leite, o autor relata que em Salvador essa comida é acompanhada, dentre outras opções, pelo bacalhau (cozido, assado ou ensopado). A sugestão do consumo desse alimento, classificado como popular por Querino, com um peixe que hoje seu consumo é quase que restrito às dietas das classes elitistas, gera um certo grau de estranhamento. Vale então elucidar que o bacalhau só se tornou um alimento caro e, conseqüentemente elitizado, após a Segunda Guerra Mundial, quando, por conta da escassez de alimentos em todo continente europeu, este produto acabou fortemente valorizado, e saiu das dietas populares. Sobre o consumo de bacalhau em Portugal, à época da colonização do Brasil, Veloso aponta: “[...] relativamente ao baixo povo de Lisboa, o cheiro a bacalhau impregna os seus bairros, de forma insuportável... Além do bacalhau, é a sardinha o grande recurso, por vezes o único, da mesa mais modesta [...]” (Veloso, 1992, p. 81). Desta maneira, observando o produto e o seu consumo dentro do contexto histórico no qual Querino está inserido, o acompanhamento do bacalhau não descaracterizaria essa receita como popular, e ainda por cima, corrobora com a introdução desse alimento nesse capítulo, já que o autor defende que “[...] proveio a cozinha baiana do regime alimentar português, alterado e melhorado pelo africano.” (Querino, 1957, p. 45).

Além da opção do bacalhau como acompanhamento ao feijão de leite, a receita também sugere o uso da garoupa ou de qualquer outra espécie de peixe disponível. Essa flexibilidade em relação ao consumo de proteína de origem animal, produtos que normalmente encarecem a dieta do povo pobre, atesta a adaptação alimentar da cozinha popular baiana descrita por Querino, no entanto, essa prática, ainda tão comumente utilizada nos dias de hoje, não era restrita a cozinha popular baiana ou

brasileira, já que também era observada na própria metrópole. Em Portugal, no final do século XVIII uma crise econômica afetou a alimentação, em especial, das camadas sociais tidas como “inferiores”. As classes inferiores utilizaram, como estratégia de resistência a essa crise, o regionalismo alimentar, que oportunizou o acesso a alimentos mais baratos, como sardinha e o bacalhau. Essas camadas populares dificilmente tinham acesso a carne vermelha, no entanto, as pessoas de condições sociais abastadas a consumiam em quantidade, além de terem cozinheiros franceses no comando das suas cozinhas com certa frequência. Os pobres da corte desconheciam o que era o chocolate, o chá ou o café. Bebiam vinho barato, quando podiam, além de por vezes optarem por produzir seus próprios alimentos, como a batata (Arnout, 1992).

Essa estratégia de produzir seus próprios alimentos, com a intenção de diminuir os custos da dieta alimentar, prática que o povo pobre da corte utilizou em tempo de crise, também fora observado no Brasil pelos senhores de escravos, como a intenção de diminuir os custos com alimentação:

“[...] costumam alguns senhores dar aos escravos um dia em cada semana, para plantarem para si, mandando algumas vezes com eles o feitor para que não se descuidem: e isto serve, para que não padeçam fome, nem cerquem cada dia a casa de seu senhor, pedindo-lhe a ração de farinha. Porém, não lhes dar farinha, a comida baiana nem dia para a plantarem e querer que lhes sirvam de sol a sol no partido, de dia e de noite com pouco descanso no engenho, como se admitirá no tribunal de Deus sem castigo?” (Antonil, 1955, p. 43-44).

O que Antonil aponta como “costume de alguns senhores de escravos”, com o tempo virou uma regra, ou seja, conceder uma pequena área agricultável (roça) aos escravizados para que eles trabalhassem na produção do seu próprio alimento, é a prática conhecida como “brecha camponesa”. Reis e Silva (1989) a tratam como: “um mecanismo de controle e manutenção da ordem escravista [...]”, pois ao disponibilizarem um pedaço de suas terras, os senhores, de certa forma, tentavam conter a rebelião escrava, ao mesmo tempo em que se ampliava o leque de gêneros alimentícios para alimentar tais escravizados, inclusive, com a possibilidade de produzirem alimentos originários da África dentro do Brasil.

Em relação às adaptações alimentares, é possível constatar, pelas discussões supracitadas, que foi prática recorrente entre portugueses e povos africanos ao chegarem no Brasil. Assim como criou-se um mito freiriano sobre a miscigenação, o mesmo poderia ser dito em relação à alimentação, ou seja, que o português se

adaptou facilmente aos produtos da terra conquistada. Aqui vale lembrar que a alimentação é uma forma de comunicação, um conjunto de símbolos adotado por determinado grupo, um critério de identidade, deste modo, adaptações geralmente encontram certo nível de resistência. Porém, como ponderou o baiano Thales de Azevedo, “nem sempre comemos aquilo que gostamos, mas sempre gostamos daquilo que comemos” (Azevedo, 1969, p.273-274). Não foi diferente com os portugueses: eles trouxeram a sua cozinha, firmada no trigo, no vinho, no azeite, nas carnes de boi e de porco, nas galinhas e seus ovos, nos seus peixes, nos legumes, verduras, frutas e doces. Assim, eles tentaram manter a cozinha portuguesa através da importação dos ingredientes da terra natal, além da produção de vegetais e animais que se adaptaram ao meio ambiente brasileiro. Porém, este é apenas um lado da história (Bacelar; Mott, 2016).

O abandono relegado ao Brasil nas primeiras décadas após a chegada dos portugueses dificultava, em certa medida, a importação de produtos da metrópole. Por ser obrigatoriamente um ponto de escala para o Oriente, as naus aqui aportavam mais visando se abastecer e consertar as embarcações do que trazer e levar mercadorias. A impossibilidade de produzir aqueles ingredientes e alimentos tradicionais da Europa, e a dificuldade de importar tais produtos básicos, os tornou cada vez mais caros. A solução foi adaptar o que fosse possível, cercado-se dos elementos presentes no curral, no quintal, nas hortas e roças, e cada vez mais, incorporar os produtos naturais do “Novo Mundo”. Os privilegiados continuaram a comer os produtos da “terrinha”, mas com o crescimento da população, foi inevitável a produção sistemática de alimentos na colônia, especialmente para atender as necessidades alimentares da população mais pobre (Bacelar; Mott, 2016).

A receita de moqueca de peixe fresco apresentada por Manuel Querino, em 1923, na obra *A Arte Culinária na Bahia*, revela aspectos fundamentais da identidade gastronômica baiana. Segundo o autor, o preparo consiste em escamar e higienizar o peixe com limão, dispor as postas em uma frigideira e cobri-las com um molho composto por sal, pimenta-malagueta, coentro, limão, tomate e cebola, todos moídos. Em seguida, adiciona-se azeite de oliva ou azeite de cheiro, sendo recomendada a combinação de ambos (Querino, 1957). Nota-se que essa versão inicial da moqueca baiana não incorpora ainda o leite de coco nem o uso obrigatório do azeite de dendê — ingredientes que, posteriormente, se consolidariam como marcas identitárias da culinária afrobaiana. Na introdução desse capítulo, Querino afirma que as receitas

descritas, dentre elas a moqueca de peixe fresco, são “propriamente baianas”, a ponto de, quando encontradas em outras localidades, estarem “barbaramente alteradas”. Para discutir tal afirmação, nada mais apropriado que a comparação com a moqueca capixaba, cuja tradição rivaliza até os dias atuais com a baiana. Essa rivalidade transcende os aspectos técnicos da culinária, revelando-se como uma disputa simbólica por legitimidade, autenticidade e identidade cultural. Embora ambas as variações derivem de uma mesma base — o peixe cozido com temperos —, cada uma expressa universos distintos de saberes, tradições e pertencimentos regionais.

Em artigo intitulado ‘Entre panelas, impressos, pratos e ideias: concepções sobre as moquecas baiana e capixaba’, Viana Junior *et al.* (2024) realizam uma análise comparativa entre essas duas expressões da culinária brasileira. Segundo os autores, a versão capixaba mantém um perfil mais leve, com uso de peixe ou frutos do mar preparados com tomate, cebola, coentro, limão, sal, alho e azeite de oliva, sendo o molho de pimenta sempre servido à parte, e nunca incorporado ao cozimento. O preparo é tradicionalmente feito em panelas de barro produzidas pelas paneleiras de Goiabeiras, reforçando o vínculo entre a receita e a identidade cultural do Espírito Santo. Viana Junior *et al.* (2024) destacam que a moqueca capixaba se diferencia da baiana, sobretudo, pela ausência do dendê e do leite de coco, o que lhe confere um sabor mais delicado e um realce ao frescor dos ingredientes. No entanto, na receita apresentada por Querino não consta o ingrediente leite de coco, e o uso do dendê é apresentado como opcional, o que torna a receita capixaba bastante próxima da apresentada em seu livro. Deste modo, a moqueca não pode ser considerada um prato “barbaramente alterado”, pelo menos ao se analisar a receita baiana tradicional apresentada pelo pesquisador baiano em seu livro.

A análise das receitas apresentadas por Manuel Querino no capítulo intitulado “De algumas noções do sistema alimentar na Bahia: a mistura de sabores”, evidencia que a culinária popular baiana é fruto de um complexo processo de trocas culturais, adaptações e resistências alimentares, que envolve não apenas influências portuguesas e africanas, como reconhece o autor, mas também significativas contribuições indígenas, frequentemente silenciadas em narrativas históricas. O uso da urupema, do feijão e da farinha nativa, aliados à presença do leite de coco africano e da técnica culinária europeia, revela um sistema alimentar híbrido, enraizado na experiência colonial e na criatividade dos grupos subalternos. A ideia de autenticidade defendida por Querino, ao qualificar as receitas como “propriamente baianas” e

denunciar suas “adulterações” em outras regiões, precisa ser relativizada diante das evidências de que a cultura alimentar é histórica, territorializada e em constante transformação. Assim, compreender a alimentação como prática social implica reconhecer que seus significados e composições são sempre construções coletivas, atravessadas pelo tempo, pelo espaço e pelas relações de poder.

3.4 ALIMENTAÇÃO QUANTO REPRESENTAÇÃO DE UMA MEMÓRIA SOCIAL E ANCESTRAL E SEU USO COMO ESTRATÉGIA DE RESISTÊNCIA À ESCRAVIZAÇÃO AFRICANA NO BRASIL

A alimentação, mais do que uma necessidade fisiológica, constitui uma prática profundamente simbólica, social e política, que acompanha o ser humano desde antes do nascimento e marca, de forma indelével, sua identidade individual e coletiva. O ato de cozinhar e comer carrega memórias, valores, rituais e representações que ultrapassam os limites do prato e se projetam na construção histórica das sociedades, revelando pertencimentos, distinções e formas de resistência. Como demonstram autores como Cascudo (2011), Carneiro (2005) e Santos (2005), a comida é uma linguagem cultural que narra a trajetória dos povos, expressando tanto sua herança quanto suas lutas.

Enquanto prática cotidiana e vital, a alimentação ultrapassa os limites da nutrição fisiológica e inscreve-se no campo simbólico da cultura e da memória. Comer não é apenas ingerir substâncias, mas um ato carregado de significados, capaz de evocar lembranças, construir identidades e reafirmar pertencimentos. Nesse contexto, a alimentação torna-se um potente dispositivo de memória social, entendida como a memória construída, compartilhada e transmitida por grupos ao longo do tempo. Conforme argumenta Maurice Halbwachs (1990), a memória é essencialmente social, pois se forma no interior dos grupos que atribuem sentido às experiências vividas. A comida, ao ser preparada, partilhada e consumida, ativa esses registros coletivos, funcionando como marcador de tempo, lugar e afeto. Pratos tradicionais, ingredientes específicos e modos de preparo são frequentemente associados a eventos familiares, rituais religiosos, festas comunitárias ou acontecimentos históricos, reforçando os laços entre gerações e comunidades.

Nesse sentido, a obra ‘A Arte Culinária na Bahia’, de Manuel Querino, configura-se como uma fonte historiográfica de grande valor, ao registrar receitas

tradicionais da culinária baiana, especialmente aquelas ligadas à população negra e pobre entre o final do século XIX e o início do século XX. Tais receitas não apenas documentam hábitos alimentares, mas representam uma memória social e histórica, revelando permanências, transformações e disputas no processo de construção das identidades coletivas. Ao celebrar a alimentação para além de um ato biológico, essas práticas culinárias evidenciam a comida como uma expressão viva da memória e da resistência cultural de um grupo.

3.4.1 A arte culinária na Bahia: alimentação, memória individual, coletiva e histórica

A obra 'A Arte Culinária na Bahia', de Manuel Querino, é muito mais do que um livro de receitas: trata-se de um documento etnográfico e histórico que reforça a culinária como espaço de preservação da memória cultural, histórica e identitária do povo baiano. Como já mencionado, a alimentação, mais do que uma prática fisiológica, é um meio de preservar e acessar memórias. Comer é um ato íntimo de rememoração: cada sabor, cheiro e textura pode ser uma chave para um capítulo da história pessoal. Por isso, a comida ocupa um papel central na construção da subjetividade e da memória afetiva. Sobre essa memória pessoal, Halbwachs (1990), defende que ela se refere à uma lembrança de eventos vividos, geralmente associados a um contexto íntimo e único, compreendida por um certo grau de subjetividade. No entanto, segundo o mesmo autor, essa memória não é totalmente isolada, ou seja, não se resume apenas a experiências pessoais, já que frequentemente, o indivíduo recorre à memória coletiva para preencher lacunas ou dar forma às suas próprias lembranças. Nessa perspectiva, a obra do pesquisador baiano ganha ainda mais relevância, pois, ainda que alguém se sente sozinho para fazer uma refeição, o comer sempre será um ato social, pois: "Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações" (Santos, 2005, p. 12).

A comida é um poderoso instrumento de socialização e de construção da memória coletiva. Nos encontros à mesa, festividades ou rituais de preparo, o ato de comer torna-se um momento em que as memórias de uma comunidade são compartilhadas, atualizadas e recontadas. Há, assim, uma interdependência entre a memória individual, coletiva e histórica. Como afirma Halbwachs (1990), a memória

individual não é isolada: muitas vezes, ela depende da memória coletiva para ganhar forma e significado. Quando um indivíduo se lembra de um prato tradicional, como o acarajé ou o mocotó, ele não apenas revive experiências pessoais, mas também rememora as histórias e tradições que dão sentido coletivo àquele alimento. Nesse gesto, ele acessa simultaneamente sua própria trajetória e a memória social compartilhada pelo grupo. Segundo Mintz (2001), os hábitos alimentares carregam consigo os traços afetivos da experiência alimentar, geralmente transmitida por adultos com forte influência emocional, o que confere a esses comportamentos um valor sentimental duradouro. Como ressalta Melchior (2017), fala-se, portanto, em uma incorporação simbólica do mundo: somos, de certo modo, representados e moldados pelas comidas que ingerimos, pois, a comida nunca é apenas comida, ela é também afeto, identidade e narrativa. Sobre essa relação entre comida, memória, narrativa histórica e identidade, Marcel Proust, defende:

Mas quando mais nada subsistisse de um passado remoto, após a morte das criaturas e a destruição das coisas – sozinhos, mais frágeis, porém, mais vivos, mais imateriais, mais persistentes, mais fiéis – o odor e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, lembrando, aguardando, esperando, sobre as ruínas de tudo o mais, e suportando sem ceder, em sua gotícula impalpável, o edifício imenso da recordação. (Proust, 2002, p. 47)

Pollak (1989), defende a ideia de que memória e identidade estão intrinsecamente ligadas, já que para o autor a memória é um fenômeno construído, de forma consciente ou não, a partir de processos de organização individual e coletiva. Já a identidade se configura como a imagem que cada pessoa constrói sobre si ao longo da vida, tanto para si mesma quanto para os outros, acreditando nessa representação e moldando também a percepção alheia. Como exemplifica Proust (2002), a memória faz um movimento de ida e volta: parte do presente, alcança o passado e retorna ao presente. Nesse ciclo, ela vincula passado e presente por meio das experiências compartilhadas, sempre reinterpretando o que já foi vivido para dar sentido ao momento atual.

Como já observado em discussões anteriores, algumas receitas descritas no livro 'A Arte Culinária na Bahia' passaram por modificações ao longo dos quase cem anos desde sua publicação. Essas mudanças ocorreram por diversas razões, como o desejo de tornar o alimento comercialmente mais atrativo, no caso do acarajé, que incorporou novos acompanhamentos que não estavam presentes na receita original. Outra modificação pode ser observada na receita da moqueca, ocorrida devido à

construção de uma identidade cultural que definiu, de forma rígida, a receita, estabelecendo que a moqueca só poderia ser considerada baiana se preparada exclusivamente com azeite de dendê. Mas essas modificações, que distanciam as versões atuais das receitas do passado, seriam suficientes para descaracterizar essas memórias ancestrais? Bernardo (1998) defende que não. Segundo o autor, fatos objetivos e subjetivos do passado não permanecem imutáveis, mas são continuamente reelaborados à medida que o presente de um indivíduo ou de um grupo evolui. Assim, as mudanças nos ingredientes, utensílios, modos de preparo e até na ritualização do ato de se alimentar, que ocorreram com os grupos sociais detentores dessas memórias alimentares, não resultaram na perda de sua identidade. Pelo contrário, essas transformações fazem parte da continuidade de uma tradição que se adapta, mas que mantém viva a essência da identidade construída ao longo do tempo.

Além das memórias individual e social, é importante discutir a relação entre alimentação e memória histórica e “nacional”. Maurice Halbwachs (1990) compreende que nascemos em um contexto no qual episódios históricos importantes já ocorreram antes do nosso nascimento. Por isso, não podemos recorrer à nossa memória individual para relembrar esses acontecimentos, já que não os vivenciamos diretamente; o que nos resta é “emprestar” a memória dos outros. Para que as memórias dos outros se integrem às nossas, é necessário que as memórias dos grupos aos quais pertencemos não estejam completamente desconectadas do nosso passado. Podemos fazer parte de grupos pequenos, como a família, ou de grupos mais amplos, como a nação. Nessa perspectiva, Halbwachs (1990) argumenta que, em determinados momentos, a história nacional impacta a realidade dos grupos de menor abrangência que a compõem, configurando a construção da memória histórica. O sociólogo defende que a memória histórica deve ser entendida como uma sequência de acontecimentos nos quais a história nacional fundamenta suas lembranças, compondo um quadro que representa o que é mais essencial na memória coletiva de um povo. Ao evocar essas memórias, torna-se necessário recorrer à memória do outro, única fonte capaz de acessá-las.

Esse argumento torna ainda mais expressivo o livro do autor baiano, pois preserva a memória de um povo cuja história viva foi apagada pelo processo de escravização. Mesmo após o fim desse processo, seus descendentes tiveram que enfrentar um Estado que utilizou diversas estratégias para silenciar, apagar e marginalizar a cultura negra. Sobre o apagamento da memória do povo negro:

A história do Brasil traz tanto o extermínio da memória como o apagamento do outro, ambos os apagamentos inscritos nas suas páginas desde os primórdios da colonização. A catequese foi seu gesto inaugural, impondo a incorporação forçada à cultura católica dominante. E como não lembrar que a escravização de negros africanos começava, em teoria, por um ritual de esquecimento? Ainda que na prática não tenha se efetivado, como atestam as várias rebeliões pela liberdade, pretendia-se desvincular os escravizados de seu passado. Assim, conta-se que, antes de embarcar para o Brasil, sempre à noite, para que não pudessem memorizar o caminho, os escravizados eram obrigados a dar voltas em torno de uma árvore para que esquecessem de suas raízes: sua terra, sua identidade, as formas dos lugares (Beiguelman, 2019, p.248).

Ainda em relação ao apagamento da memória do povo negro, vale recuperar a discussão sobre o arroz de haussá. Após a contenção da Revolta dos Malês, ocorrida em 1835 na cidade de Salvador, os escravizados desse grupo étnico (Malês), entre eles os da etnia haussá, foram recapturados e comercializados com outras partes do país, o que pode ter ocasionado uma progressiva perda dessa memória alimentar dos escravizados islâmicos (Bacelar; Mott, 2016). Sobre essa perda de memória coletiva, Halbwachs (1990) defende que isso pode ocorrer mediante o afastamento de um ou mais membros do grupo que compartilhavam essa memória com os demais indivíduos. Segundo o sociólogo francês, é comum que pessoas se interessem mais pelo presente, especialmente os membros mais jovens, e tentem se afastar de tudo aquilo que possa distraí-los dos seus objetivos atuais, ou seja, que se afastam de grupos que pertenciam no passado para se aproximarem de grupos do presente que compartilham de interesses em comum. O autor afirma, de forma taxativa, que o esquecimento de um período da sua vida ocorre quando se perde o contato com aqueles que até então compartilhavam do mesmo ciclo social (família, amigos, escola, trabalho etc.), afastamento este que pode ser a partir da escolha daquele indivíduo, ou até mesmo de forma forçada, como o que ocorreu com os haussás que viviam em Salvador. Ainda sobre esse afastamento, o mesmo autor adverte:

Para a memória de alguém se apoiar em outras memórias para se construir um retrato de algo no passado, não basta que estes tragam os seus depoimentos. É necessário também que haja conexão, mesmo que parcial, entre relatos apresentados com os que o indivíduo já possui, tendo assim um fundamento em comum, que esteja no espírito do indivíduo e dos demais depoentes (Halbwachs, 1990, p. 35).

Dessa forma, a perda da memória alimentar dos escravizados islâmicos, como exemplificado pelo esquecimento do arroz de haussá após a Revolta dos Malês, revela os efeitos profundos do deslocamento forçado e da fragmentação dos grupos

sociais na construção e manutenção da memória coletiva. Conforme Halbwachs (1990) destaca, o rompimento dos laços entre os indivíduos que compartilhavam determinada memória enfraquece seu acesso e sua transmissão, especialmente diante do interesse pelo presente e da busca por novos grupos sociais com os quais se identifiquem. Portanto, a memória histórica não é apenas um registro passivo do passado, mas uma construção social que depende da continuidade das conexões entre os membros do grupo, e quando essas conexões são rompidas, ocorre o esquecimento. No contexto do povo negro e dos descendentes dos haussás em Salvador, esse processo de apagamento foi resultado de estratégias históricas que visaram silenciar e marginalizar suas culturas, o que reforça a importância do registro feito pelo intelectual baiano Manuel Querino, em sua obra 'A Arte culinária na Bahia', por preservar esse patrimônio imaterial e protegê-lo de um possível apagamento.

3.4.2 A arte culinária na Bahia: a alimentação como uma representação social e seu uso como estratégia de resistência à escravização africana

Para iniciar essa discussão é essencial retomar o conceito de representações sociais. Pois bem, explicitando de forma bastante sucinta, são o conjunto de explicações, pensamentos e ideias que nos possibilita evocar um dado, um acontecimento, uma pessoa ou mesmo um objeto. Configuram sistemas de valores e práticas que têm vida própria; são prescritivas, pois surgem no meio social, depois se esvaem, reaparecendo sob a forma de novas representações, em um processo que não tem fim. Essas representações resultam da própria interação social, sendo comuns a um grupo social, em determinado tempo e espaço, ou seja, em determinado contexto. O psicólogo social romeno, Serge Moscovici, é um dos expoentes dessa área de estudo, e defende que, a representação social é uma construção que o sujeito faz para entender o mundo e para se comunicar com ele, portanto, se configura como uma teoria (Moscovici, 1978). Ainda segundo o teórico romeno, as representações sociais são formas particulares de conhecimento que facilitam a elaboração de comportamentos e a comunicação, tornando familiar o desconhecido ao classificá-lo e integrá-lo a valores e ideias já aceitos pela sociedade, preenchendo o hiato entre o imaginário e o simbólico (Moscovici, 1978).

O livro do Querino, ao abordar a alimentação popular de Salvador, entre o final do século XIX e o início do século XX, se posiciona como importante fonte histórica

na análise da alimentação como representação social, não só por permitir uma compreensão dos hábitos alimentares da época, mas também por possibilitar a comparação entre estes hábitos do passado e aqueles que ainda hoje são observados. Vale ressaltar que as representações sociais são dinâmicas, e por isto, acompanham as transformações dos grupos que as internalizam. Sobre essas transformações ao longo do tempo, Alves-Mazzotti (2000), diz que a construção dessas representações envolve dois mecanismos interligados: a ancoragem e a objetivação. A ancoragem consiste em relacionar o novo a algo já familiar no repertório do indivíduo, facilitando sua aceitação. Já a objetivação confere materialidade ao novo conceito, tornando-o concreto e internalizado pelo grupo, que passa a considerá-lo parte de seu universo simbólico (Moscovici, 1978; 2003).

Ainda em relação à ancoragem e à objetivação, o acarajé e o efó, receitas discutidas anteriormente, passaram por modificações ao longo do tempo. No caso do acarajé, descrito por Querino em seu livro, foram incorporados diversos acompanhamentos (vatapá, caruru, vinagrete etc.), enquanto o efó, originalmente preparado com folhas de mostarda, passou a ser também confeccionado com plantas abundantes no Brasil, como taioba e língua de vaca. Essas mudanças representam o processo de ancoragem, pois se relacionam a elementos já conhecidos pelo grupo, o que facilita a aceitação das inovações. Ao mesmo tempo, com o passar do tempo e as mudanças no grupo social, a memória sobre as receitas originais, sofreu transformações, por meio da objetivação. Assim, o povo negro de Salvador internalizou uma representação social do acarajé que inclui seus múltiplos acompanhamentos, de modo que a ausência destes faz questionar a autenticidade do alimento, ou seja, se esse é o “verdadeiro” acarajé. Esse processo evidencia a dinâmica das representações sociais, que se constroem, adaptam e reafirmam em contextos culturais específicos.

A mudança na receita original do acarajé ocorrida ao longo do tempo não alterou, de forma substancial, a memória social e os significados que esse bolinho representa, sendo ainda visto como um alimento ancestral e africano. É importante destacar que a construção da identidade social de uma comunidade está profundamente ligada à forma como seus membros compartilham e constroem histórias coletivas. Essas narrativas, que entrelaçam acontecimentos e saberes do cotidiano, como a alimentação, desempenham um papel fundamental na preservação da memória e história de um povo. Sobre o papel da comida como narrativa histórica

e sua relação com a formação identitária, Amon e Menasche (2008, p. 20) apontam que:

As narrativas unem acontecimentos numa história coerente e os relacionam à identidade social de uma comunidade. Estão entrelaçadas com a construção e continuidade das comunidades, com a produção dos saberes do senso comum compartilhados pelas pessoas de um grupo. Elas possibilitam a reflexão, o questionamento e a crítica sobre vida comunitária e a herança histórica. O contar histórias é uma das formas pelas quais as comunidades compreendem seu passado, presente e futuro. Nessa discussão da narrativa como constitutiva de uma comunidade, e não expressão dela, uma das perspectivas que esse artigo deixa entrever é a de como a narrativa da comida constrói a comunidade. (Amon; Menasche, 2008, p.20).

Nesta perspectiva, a comida pode ser entendida como uma narrativa que “fala”, ou seja, que possui uma “voz”. “O conceito de “voz da comida” surgiu para consolidar os modos dinâmicos, criativos, simbólicos e altamente individualizados pelos quais a comida atua como um canal de comunicação” (Hauck-Lawson, 1992, p. 6). A comida “fala” por meio de suas tradições, modos de preparo, ingredientes e contextos sociais, transmitindo significados e narrativas que conectam pessoas e comunidades. Essa voz manifesta-se especialmente na forma como os alimentos são preparados, compartilhados e transmitidos de geração em geração, servindo como instrumento pelo qual as comunidades narram suas memórias, reafirmam suas raízes e constroem sentidos coletivos. No caso do acarajé, por exemplo, embora a receita tenha sofrido mudanças ao longo do tempo, ele continua “falando” por sua ancestralidade africana, fortalecendo a identidade social tanto de quem o consome quanto de quem o produz.

Além do acarajé, alimento profundamente ligado à cultura e religiosidade afro-brasileira, o livro de Querino também apresenta a receita de outro prato de igual simbolismo: o caruru. Este prato ritualístico é comum nas comunidades afro-brasileiras, especialmente durante as celebrações de Cosme e Damião, quando é preparado e compartilhado em festas religiosas. Querino (1957) descreve a receita da seguinte forma:

Em seu preparo observa-se o mesmo processo do efó, podendo ser feito de quiabos, mostarda ou taioba, ou oió, ou de outras gramíneas que a isso se prestem, como sejam as folhas dos arbustos conhecidos nessa capital, por unha de gato, bertália, bredo de Santo Antônio, Capéba, etc. às quais se adicionam a garoupa, o peixe assado, ou a carne de charque e um pouco d'água que se não deixa secar ao fogo. O caruru é ingerido com acaçá ou farinha de mandioca (Querino, 1957, p. 33).

A receita de Caruru, descrita por Querino no livro ‘A arte culinária da Bahia’, apresenta sugestão de adaptação semelhante à do efó, já discutida anteriormente.

Além do quiabo, alimento de origem africana mais comumente utilizado no preparo do caruru, sendo este o ingrediente base, o autor sugere outros vegetais como substitutos ao quiabo, chegando a usar o termo “outras gramíneas que a isso se prestem”, o que deixa claro a necessidade de adaptação das receitas a realidade do que era encontrado em Salvador, a um custo acessível ou até mesmo, quando possível, a partir da colheita de plantas nativas, sem a necessidade de pagamento. As adaptações presentes em algumas receitas descritas por Querino (efó, caruru, acarajé, entre outras), algumas com claras contribuições da cultura alimentar dos povos originários brasileiros, em um capítulo que o autor se propôs a elencar as receitas “puramente africanas”, podem ser observadas como uma estratégia de resistência dos escravizados a partir de um “sincretismo alimentar”. Por conta da condição de escravizados ou de libertos pobres, a população negra de Salvador, na segunda metade de século XIX, dispunha de recursos alimentares escassos, o que inviabilizaria a manutenção das receitas africanas de forma integral, levando-os a adaptarem essas receitas com ingredientes locais, obtidos em abundância, e com valores mais acessíveis. A não aceitação dessas adaptações e /ou incorporações alimentares por parte do povo negro de Salvador e Recôncavo baiano, naquele contexto histórico, poderia ter causado a perda irreparável de parte importante da cultura alimentar ancestral africana.

As adaptações nas receitas em relação ao uso de ingredientes e/ou utensílios, assim como no modo de preparo, descaracterizaria o que para Querino seria uma culinária ‘puramente africana’? Sobre essa indagação, Vivaldo da Costa Lima (2010), defende:

Não apenas um ingrediente básico identifica a origem de uma comida num país pluriétnico como o Brasil, mas também as técnicas de preparo; as situações sociais, portanto, culturais, em que a comida é servida; a frequência e outras circunstâncias indicadoras de sua proveniência; a gama auxiliar dos condimentos, do uso prescritivo dos temperos; e, naturalmente, a nomenclatura dos ingredientes e dos pratos elaborados. (Lima, 2010, p. 146).

A complexidade do tema alimentação também se manifesta na distinção entre os conceitos de comer e se alimentar. O antropólogo afro-colombiano Adolfo Albán Achinte, em seu artigo intitulado “*Comida y Colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar*”, diferencia esses dois termos. Para o autor, comer é uma ação trivial, quase instintiva, que não carrega consigo uma carga simbólica ou intencionalidade específicas. Já o ato de se alimentar envolve

intencionalidades, simbolismos e relações que fortalecem a coesão das comunidades, mas também refletem conflitos sociais gerados pela colonização das Américas pelos europeus. Desde o início da colonização das Américas, no início do século XVI, as tensões relacionadas à alimentação tornaram-se evidentes, como consequência do universalismo excludente característico do sistema moderno/colonial. No que diz respeito à alimentação, partia-se do pressuposto de que a origem étnica estava diretamente relacionada ao que se comia, à forma de preparo dos alimentos, bem como os rituais e simbolismos que permeavam o ato de comer. Em outras palavras, a alimentação estava ligada à construção e manutenção das identidades dos povos dominados. Essas concepções levaram os colonizadores do Norte a buscar reproduzir seus gostos, práticas e sabores, em detrimento das comidas e produtos existentes nesse “Novo Mundo” (Albán Achinte, 2010). Dessa forma, preservar, mesmo que por meio de adaptações alimentares, a cultura alimentar ancestral indígena e africana foi, sobretudo, uma estratégia potente de resistência ao processo de dominação e/ou escravização desses povos.

O livro ‘A Arte Culinária na Bahia’ demonstra que a alimentação, para além de uma necessidade biológica, constitui um fenômeno social e cultural repleto de significados que variam conforme os grupos sociais e seus contextos históricos. Para Jodelet (2001), a teoria das representações sociais enfatiza a construção coletiva do conhecimento, o senso comum, a vida cotidiana e a mediação entre o novo e o familiar, oferecendo, portanto, um arcabouço teórico fundamental para compreender como indivíduos e grupos interpretam e vivenciam a alimentação em suas múltiplas dimensões. No mundo contemporâneo, em que a humanidade se tornou refém do tempo, a alimentação frequentemente é percebida como um ato trivial, cotidiano e, por vezes, desimportante, ou seja, a sociedade come, mas pouco de alimenta. Nesse contexto, observa-se uma crescente busca pela praticidade proporcionada pelos alimentos congelados e ultraprocessados, o que enfraquece a conexão entre alimentação, sociedade e ancestralidade, alterando as formas como os alimentos são representados culturalmente.

Uma das consequências dessa mudança na forma como os alimentos são representados é o nutricídio da população negra. Segundo Llaila O. Afrika (2013), o nutricídio equivale a um genocídio alimentar, caracterizado pela ausência de condições materiais e pelo difícil acesso a alimentos saudáveis e de qualidade, configurando um processo que debate o genocídio provocado contra a população

negra ao distanciá-la da produção e do consumo desses alimentos. Esse fenômeno ocorre por meio do racismo alimentar, quando a alimentação precária, a fome e a privação do direito de escolha do que comer atingem diretamente, e de forma mais intensa, a população preta, pobre e periférica. Tal situação, além de agravar os problemas nutricionais, contribui para o afastamento da identidade ancestral construída a partir da alimentação afrocentrada, defendida e documentada, por Manuel Querino em sua obra.

Diante do exposto, a obra 'A Arte Culinária na Bahia', de Manuel Querino, assume papel fundamental ao preservar uma memória sobre práticas alimentares afro-brasileiras, oferecendo uma importante fonte histórica que evidencia como a culinária é uma expressão viva das memórias, resistências e sincretismos das comunidades negras na Bahia, especialmente na cidade de Salvador. O livro, não apenas preserva receitas e tradições, ou seja, memórias ancestrais, mas também denuncia o processo de apagamento cultural e contribui para a valorização da identidade afrodescendente por meio da alimentação. As adaptações e incorporações presentes nas receitas discutidas por Querino ilustram como a alimentação é um campo dinâmico de representações sociais, onde o sincretismo e a resistência cultural se manifestam em meio às adversidades impostas pela escravidão e exclusão social. Portanto, compreender a alimentação a partir da obra 'A Arte Culinária na Bahia' e das representações sociais revela a importância de reconhecer a comida como uma narrativa viva e um instrumento de identidade cultural.

4 PROPOSTA DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

O programa de pós-graduação *stricto sensu* em Ensino de História (profHistória) oportuniza formação continuada a professores e professoras de História que atuam na Educação Básica, preferencialmente, na rede pública de ensino. Essa exigência, permite aos estudantes do profHistória, no decorrer da formação acadêmica, encontrar estratégias para equacionar problemáticas e angústias vivenciadas em sala de aula durante sua prática como educador, o que lhes permitem, intervir de forma mais consciente e eficaz no processo de ensino-aprendizagem dos seus alunos. A materialização dessa intervenção ocorre a partir de uma proposta didático-pedagógica, etapa final e obrigatória para obtenção do título de mestre pelo referido programa.

4.1 SEQUÊNCIA DIDÁTICA E ENSINO DE HISTÓRIA

A proposta didático-pedagógica é uma Sequência Didática (SD) que utilizará receitas de alimentos ancestrais que simbolizam a resistência do povo negro, não apenas à escravização, abolida há quase 140 anos, como também, as consequências que esse processo originou, especialmente o racismo, nas suas mais distintas manifestações, que ainda hoje, discrimina os descendentes daqueles que foram escravizados. O material pedagógico produzido irá além da preocupação de ensinar lista de ingredientes e/ou métodos de preparo, pois, também irá se preocupar em responder alguns questionamentos como: Qual a narrativa histórica por trás desse alimento? Como ele é representado socialmente? Qual (ais) voz(es) essa comida representa?

A proposta de SD permitirá aos estudantes do ensino médio compreender como o ato de se alimentar pode simbolizar uma memória ancestral, constituir identidades e representar uma estratégia de resistência à escravização do povo negro ao longo da segunda metade do século XIX. Para além dessas dimensões, a SD valoriza as contribuições da cultura alimentar dos povos africanos na formação da culinária popular brasileira, destacando essas influências e dando visibilidade à obra 'A Arte Culinária da Bahia', do intelectual baiano Manuel Querino.

As atividades propostas contribuirão para que os estudantes negros reconheçam e valorizem sua afrodescendência, favorecendo a construção de suas

afro-identidades e o fortalecimento de uma consciência racial crítica. Esses elementos são fundamentais na luta pelo cumprimento dos direitos constitucionais e no enfrentamento das desigualdades raciais no Brasil. Nessa perspectiva, a antropóloga e filósofa brasileira Lélia Gonzalez afirma: “A gente não nasce negro, a gente se torna negro. É uma conquista dura, cruel e que se desenvolve pela vida da gente afora” (Barreto, 2019), ressaltando que a construção da identidade negra é um processo contínuo, marcado por resistência, consciência histórica e racial, pela própria afirmação, que o ensino de história deve oferecer.

As SD podem ser importantes no processo de ensino e aprendizagem, já que é por meio delas que o professor construirá as estratégias de abordagem da temática selecionada, bem como o avanço e a consolidação das competências objetivadas. Deste modo, a proposta permitirá, aos professores (as):

[...] introduzir nas diferentes formas de intervenção aquelas atividades que possibilitem uma melhora de nossa atuação nas aulas, como resultado de um conhecimento mais profundo das variáveis que intervêm e do papel que cada uma delas tem no processo de aprendizagem dos meninos e das meninas (Zabala, 1998, p. 54).

O material didático-pedagógico proposto, não servirá apenas para a confirmação da hipótese de que a alimentação foi uma importante estratégia de resistência à escravização africana na segunda metade do século XIX, pois, também irá fomentar uma prática pedagógica emancipatória. A produção da alimentação é dialógica ao permitir a relação entre indivíduos que se descobrem sujeitos de sua história e produtores de sua cultura, mediatizados pelo mundo, com os alimentos que preparam, servem e comem, a partir dos contextos em que o fazem (Gaidargi, 2022, p.2). Segundo a perspectiva dialógica freiriana, a alimentação promove um diálogo dentre os indivíduos envolvidos, o que oportuniza emancipação e a libertação, e possibilita novas formas de interação entre os sujeitos e o mundo.

4.2 ENSINO DE HISTÓRIA E CONSCIÊNCIA HISTÓRICA

A história também pode ser entendida através da evolução dos hábitos e costumes alimentares. Além de ser parte importantíssima da sobrevivência material da espécie, a alimentação está ligada a questões culturais e religiosas, a distinções sociais, étnicas, regionais e até de gênero, a problemas ambientais, ao desenvolvimento econômico, às relações de poder e a tantos outros assuntos que demandam a atenção dos historiadores. (Ramos, 2010, p. 95).

A citação acima defende que, a alimentação é fonte valiosa para o ensino de história, ao permitir que este esteja vinculado a realidade vivenciada pelos estudantes, tanto no sentido temporal como também no espacial, já que o tema é comum a toda comunidade escolar, independentemente, de condição cultural ou religiosa. Desta maneira, os estudantes poderão compreender as suas realidades históricas de forma clara, podendo agir de forma historicamente consciente. O ensino de história, imbuído do tema alimentação, se apresenta como fonte e linguagem alternativas, a serem utilizadas em sala de aula pelos professores, com grande possibilidade de atrair e manter o interesse dos estudantes ao longo do processo de ensino-aprendizagem. Sobre a importância da diversificação do uso de fontes e linguagens nas aulas de história:

O uso de diferentes fontes e linguagens no ensino de História tem contribuído não só para ampliar o campo de estudo da disciplina, como também estabelecer um novo conceito de ensino-aprendizagem, tornando o processo mais dinâmico, significativo e prazeroso. (Medeiros, p.60-61, 2005).

O ensino da história se constitui na formação do pensamento histórico dos alunos para que estes sejam capazes de interpretar o passado a partir do presente, isto é, o objetivo maior do ensino da história é desenvolver nos alunos uma consciência histórica, que nada mais é que “operações mentais com as quais os homens interpretam sua experiência da evolução temporal de seu mundo e de si mesmo, de forma tal que possam orientar, intencionalmente, sua vida prática no tempo” (Rüsen, 2001, p. 57). A SD também foi estruturada para atender alunos do ensino médio que não se identificam como negros, ao contribuir com a construção do pensamento histórico-crítico desses estudantes. Eles entenderão como o racismo se manifestou das mais distintas formas ao longo do tempo, inclusive na cultura alimentar do nosso país, invisibilizando as contribuições culturais dos povos africanos que vieram para o Brasil na condição de escravizados, permitindo assim que, toda a comunidade escolar, se envolva numa prática educacional antirracista.

Ainda em relação à construção da consciência histórica dos alunos, o que dialoga diretamente com a construção da consciência racial e, por conseguinte, com a própria educação antirracista, a uma divergência entre alguns autores em relação a esta ser uma característica natural que todo indivíduo vai possuir, ou se ela é uma condição adquirida a partir o processo de aprendizagem, sendo, portanto, uma competência que, infelizmente, nem toda a sociedade iria desenvolver ao longo da vida. A SD proposta se baseará na teoria de uma referência nesse campo de pesquisa, o historiador e filósofo alemão, Rüsen. O referido autor, compreende o exercício da consciência histórica como um processo de

aprendizagem histórica, em outras palavras, o ato de interpretar a experiência do passado para compreender o presente e perspectivar o futuro de modo a orientar as ações na vida prática, pode ser caracterizado como a geração de um aprendizado histórico (Rüsen, 2001).

Mobilizar a própria consciência histórica não é uma opção, mas uma necessidade de atribuição de significado a um fluxo sobre o qual não tenho controle: a transformação, através do presente, do que está por vir no que já foi vivido, continuamente. Embora seja teoricamente imaginável estar na corrente temporal sem atribuir sentido a ela, não é possível agir no mundo sem essa atribuição de sentido; como deixar de agir também parte de uma interpretação, na prática também não há opção de atribuir ou não significado ao tempo que passamos ou que passa por nós (Cerri, 2001). Para Rüsen (2001) antes de ser estudada, ensinada ou aprendida, a consciência histórica é algo relativo a própria historicidade humana, é própria da nossa constituição quanto indivíduo.

É importante salientar que essa consciência só existe enquanto indivíduo que vive em grupo, pois é alicerçada em critérios comparativos, referenciais, sendo a percepção do tempo apenas coletiva, o que não significa que a consciência histórica não se preocupe com a formação das identidades dos grupos históricos, já que produzir a identidade coletiva, e dentro dela uma consciência histórica específica e com ela sintonizada, é um dado essencial a qualquer grupo humano que pretende sua continuidade, e nessa perspectiva, alimentação, memória, identidade e escravização, se apresentavam como conceitos profícuos na construção dessa consciência histórica, a partir da aplicação dessa sequência didática aos alunos.

4.3 EDUCAÇÃO ANTIRRACISTA

A relação entre a consciência histórica e a educação antirracista é íntima e indissociável, pois é a partir da compreensão e da tomada de consciência da chaga da escravização no Brasil e de suas consequências ainda substanciais e atuais, que se torna possível adotar uma educação que efetivamente combata o racismo. Esse tipo de educação também promove um cenário de reparação e justiça racial. A professora e escritora baiana, Bárbara Pinheiro, defende: “Compreendo como práticas antirracistas aquelas voltadas para a denúncia do racismo no sentido maior de sua reversão/destruição” (Pinheiro, 2023, p. 89).

Ao discutir a educação antirracista no Brasil, é essencial destacar a importância da Lei 10.639/2003, que alterou a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei 9.394/96), incluindo os artigos 26-A e 79. Essa alteração tornou obrigatório o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana em toda a Educação Básica (BRASIL, 2003). A aprovação dessa lei representa uma conquista histórica dos movimentos negros organizados, que, há décadas, reivindicavam a inserção de conteúdos que valorizassem a trajetória, as contribuições e a resistência da população negra na formação da sociedade brasileira. Sua promulgação escancarou o preconceito racial no sistema educacional brasileiro, ao expor a forma limitada e equivocada com que, por muito tempo, se abordou a presença negra, frequentemente reduzida à condição de pessoas escravizadas. Outra mudança importante gerada pela lei foi em relação aos livros didáticos, que, por muito tempo, apagaram a história do povo negro, sendo esses materiais, muitas vezes, os únicos livros disponíveis para os alunos de escolas públicas, o que acabava por contribuir com a continuidade dessa visão limitada e preconceituosa a respeito da história da África e dos africanos que aqui chegaram.

Com as mudanças geradas pela lei, a produção de conhecimento sobre a história da África, a escravidão e resistência, a diáspora africana e outros temas relacionados à chegada dos povos africanos ao Brasil e suas contribuições para a formação do país passou a ser mais valorizada e estudada. Gomes (2017, p. 38) destaca a importância de “produzir novos conhecimentos e entendimentos sobre as relações étnico-raciais e o racismo no Brasil, em conexão com a diáspora africana”. As mudanças provocadas pela Lei 10.639/2003, ao determinar a valorização das contribuições dos povos africanos na formação da cultura brasileira, colocam a obra ‘A Arte Culinária na Bahia’ e seu autor, o intelectual e abolicionista negro Manuel Querino, numa posição de destaque. A obra de Querino é pioneira na antropologia da alimentação no Brasil, além de inaugurar a literatura sobre culinária popular e visibilizar as contribuições dos povos africanos na formação cultural do Brasil. Conhecer o legado, a vida e as obras de Manuel Querino, um homem negro, descendente de escravizados, é uma forma de reconhecer sua importância histórica e promover respeito e admiração por um personagem com o qual os alunos negros podem se identificar. Gomes (2012) salienta que os processos identitários são construídos por meio das relações estabelecidas nos grupos sociais, por isso a autora

ênfatisa a importância de figuras como a de Querino, que contribuem positivamente para a construção da identidade negra.

Os espaços educacionais formativos devem, portanto, oferecer práticas antirracistas, apesar dos obstáculos que possam surgir. Desconstruir, em sala de aula, uma estrutura tão sólida e longa quanto o racismo requer coragem e o envolvimento de toda a comunidade escolar. Esse coletivo precisa estar disposto a enfrentar os conflitos e desconfortos, uma vez que suas práticas antirracistas estarão respaldadas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana (Brasil, 2004).

4.4 “COMO, LOGO RESISTO”: UMA PROPOSTA DE SEQUÊNCIA DIDÁTICA PARA O ENSINO DE HISTÓRIA

Ao escolher o modelo de SD a ser utilizado, não foi levado em consideração apenas as habilidades e competências que o docente pretende desenvolver em seus alunos, mas também atender as expectativas de aprendizagem que estes estudantes têm em relação às temáticas a serem debatidas no decorrer das aulas ministradas. Independentemente do modelo escolhido, em uma perspectiva sociointeracionista, tais objetivos e necessidades são baseados nos seguintes princípios didáticos: valorização dos conhecimentos prévios dos alunos; ensino centrado na problematização; ensino reflexivo, com ênfase na explicitação verbal; ensino centrado na interação e na sistematização dos saberes; utilização de atividades diversificadas, desafiadoras e com possibilidade de progressão (das atividades mais simples às mais complexas), o que torna o aluno protagonista na construção do seu conhecimento. De acordo com Zabala (1998, p. 18) sequências didáticas são: “[...] um conjunto de atividades ordenadas, estruturadas e articuladas para a realização de certos objetivos educacionais, que têm um princípio e um fim conhecidos tanto pelos professores como pelos alunos [...]”.

A sequência didática (SD) sugerida, com as devidas adaptações, pode ser aplicada à todas as séries do Ensino Médio, etapa final do ensino básico. Ela foi dividida em 5 etapas, onde, cada etapa terá um objetivo definido, este, dialogando com as competências e habilidades, específicas da área de Ciências Humanas, definidas pela Base Nacional Comum Curricular (BNCC). A seguir, estão as

competências e habilidade que foram selecionadas e contempladas ao longo da SD, de acordo com a BNCC (BRASIL, 2017, p. 570- 579):

COMPETÊNCIA ESPECÍFICA 1

Analisar processos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais nos âmbitos local, regional, nacional e mundial em diferentes tempos, a partir da pluralidade de procedimentos epistemológicos, científicos e tecnológicos, de modo a compreender e posicionar-se criticamente em relação a eles, considerando diferentes pontos de vista e tomando decisões baseadas em argumentos e fontes de natureza científica.

(EM13CHS102) Identificar, analisar e discutir as circunstâncias históricas, geográficas, políticas, econômicas, sociais, ambientais e culturais de matrizes conceituais (etnocentrismo, racismo, evolução, modernidade, cooperativismo/desenvolvimento etc.), avaliando criticamente seu significado histórico e comparando-as a narrativas que contemplem outros agentes e discursos.

(EM13CHS104) Analisar objetos e vestígios da cultura material e imaterial de modo a identificar conhecimentos, valores, crenças e práticas que caracterizam a identidade e a diversidade cultural de diferentes sociedades inseridas no tempo e no espaço.

(EM13CHS106) Utilizar as linguagens cartográfica, gráfica e iconográfica, diferentes gêneros textuais e tecnologias digitais de informação e comunicação de forma crítica, significativa, reflexiva e ética nas diversas práticas sociais, incluindo as escolares, para se comunicar, acessar e difundir informações, produzir conhecimentos, resolver problemas e exercer protagonismo e autoria na vida pessoal e coletiva.

COMPETÊNCIA ESPECÍFICA 5

Identificar e combater as diversas formas de injustiça, preconceito e violência, adotando princípios éticos, democráticos, inclusivos e solidários, e respeitando os Direitos Humanos.

(EM13CHS502) Analisar situações da vida cotidiana, estilos de vida, valores, condutas etc., desnaturalizando e problematizando formas de desigualdade, preconceito, intolerância e discriminação, e identificar ações que promovam os Direitos Humanos, a solidariedade e o respeito às diferenças e às liberdades individuais.

(EM13CHS503) Identificar diversas formas de violência (física, simbólica, psicológica etc.), suas principais vítimas, suas causas sociais, psicológicas e afetivas, seus significados e usos políticos, sociais e culturais, discutindo e avaliando mecanismos para combatê-las, com base em argumentos éticos.

COMPETÊNCIA ESPECÍFICA 6

Participar do debate público de forma crítica, respeitando diferentes posições e fazendo escolhas alinhadas ao exercício da cidadania e ao seu projeto de vida, com liberdade, autonomia, consciência crítica e responsabilidade.

(EM13CHS601) Identificar e analisar as demandas e os protagonismos políticos, sociais e culturais dos povos indígenas e das populações afrodescendentes (incluindo as quilombolas) no Brasil contemporâneo considerando a história das Américas e o contexto de exclusão e inclusão precária desses grupos na ordem social e econômica atual, promovendo ações para a redução das desigualdades étnico-raciais no país.

1ª ETAPA: ESCRAVIZAÇÃO AFRICANA, TRÁFICO, DIÁSPORA E CONTRIBUIÇÕES DOS POVOS AFRICANOS NA FORMAÇÃO CULTURAL DO BRASIL

OBJETIVO: Compreender o processo de escravização africana, o tráfico de pessoas escravizadas e a diáspora africana, analisando suas implicações históricas, sociais e culturais, além de refletir sobre as contribuições dos povos africanos na formação da cultura brasileira, reconhecendo suas contribuições nas artes, culinária, religião, linguagem e outras manifestações culturais.

TEMPO SUGERIDO: 2 aulas de 50 minutos.

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES SEGUNDO BNCC: Competências Específicas 1 e 5; Habilidades (EM13CHS102), (EM13CHS502) e (EM13CHS503).

CONTEÚDOS EXPLORADOS: Escravização africana, Tráfico transatlântico de escravizados, diáspora africana e contribuições dos povos africanos na formação cultural do Brasil.

RECURSOS NECESSÁRIOS: notebook, data show, caixa de som.

METODOLOGIA: Aula expositiva dialógica, alternando exposição do conteúdo pelo professor, com a participação ativa dos estudantes. A sugestão é que professor dividida o tempo de aula em três momentos, sendo eles:

- **Introdução e interação:** Nesse momento o professor irá apresentar os temas aos alunos e ao mesmo tempo, sondar o que eles já se apropriaram sobre o que será debatido. É necessário levantar o conhecimento prévio dos estudantes, assim como, aguçar a curiosidade e a reflexão deles. Perguntas como: "como vocês imaginam que o tráfico de africanos impactou as culturas locais no Brasil?" ou "quais são algumas contribuições dos povos africanos que vocês conhecem na cultura brasileira e baiana?" podem ajudar a alcançar esses objetivos. O professor deve pedir aos alunos que memorizem ou anotem os conceitos prévios que carregam antes dos conceitos teóricos serem apresentados no próximo momento.

- **Conceituação e discussão:** Nesse momento o professor deve apresentar, com suporte de teóricos, os conceitos mais importantes sobre o tema da aula, que propositadamente, já constam no título dessa primeira etapa da sequência

didática. A seguir, discuta com os alunos as semelhanças e diferenças entre os conceitos teóricos e o que eles apresentaram no início da aula.

- **Síntese e reflexão:** Momento de reunir e sintetizar tudo que foi abordado ao longo desses 50 minutos de aula. É fundamental que o professor valorize o conhecimento prévio dos alunos, mas que também desconstrua preconceitos existentes, sem que haja um clima de desestímulo a futuras participações por parte do alunado.

SUGESTÃO DE ATIVIDADE:

- Peça aos alunos que produzam um pequeno glossário sobre os conceitos apresentados durante a aula expositiva dialógica.
- Após a elaboração do glossário, peça que produzam um texto comparativo, entre o conhecimento prévio que dispunham, e o que internalizaram com as discussões e reflexões apresentadas a aula recém ministrada.
- O professor deve utilizar a sugestão da atividade de cada etapa para avaliar se o objetivo de aprendizagem proposto foi atingido pelos alunos, caso contrário, terá que reforçar as habilidade fragilizadas, preferencialmente, com a utilização de outra estratégia pedagógica. Outra opção, é utilizar o momento de 'introdução e interação', da etapa seguinte como avaliação diagnóstica em relação as habilidades que o alunos já se apropriaram, a partir de perguntas intencionadas com esse objetivo. Desta maneira, a SD vai se adequando ao ritmo de aprendizagem histórica dos estudantes, o que promoverá melhor aprendizagem histórica.

2ª ETAPA: MEMÓRIA INDIVIDUAL, SOCIAL E HISTÓRICA: NÃO SOMOS APENAS O QUE LEMBRAMOS, MAS TAMBÉM O QUE ESQUECEMOS

OBJETIVO DA ETAPA: Compreender a importância da preservação do patrimônio material e imaterial e sua relação com a construção da memória humana, tanto em sua dimensão individual quanto social, assim como compreender e refletir, que o que lembramos e o que esquecemos, contribuem para a formação da identidade pessoal e coletiva.

TEMPO SUGERIDO: 1 aula de 50 minutos.

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES SEGUNDO BNCC: Competência Específica 1; Habilidades (EM13CHS102) e (EM13CHS104).

CONTEÚDOS EXPLORADOS: Patrimônio, Memória, Cultura.

RECURSOS NECESSÁRIOS: notebook, data show, caixa de som.

METODOLOGIA: Aula expositiva dialógica, alternando exposição do conteúdo pelo professor, com a participação ativa dos estudantes. A sugestão é que professor dividida o tempo de aula em três momentos, sendo eles:

- **Introdução e interação:** Nesse momento o professor irá apresentar os temas aos alunos e ao mesmo tempo, sondar o que eles já se apropriaram sobre o que será debatido. É necessário levantar o conhecimento prévio dos estudantes, assim como, aguçar a curiosidade e a reflexão deles. Pergunte aos alunos se eles sabem a diferença entre memória e lembrança. Em seguida, questione-os se eles conseguem diferir a memória individual, social e histórica. Por último, pergunte aos alunos a relação entre o título da aula ‘não somos apenas o que lembramos, mas também o que esquecemos’ com a importância de se preservar o patrimônio material e imaterial de um povo.
- **Conceituação e discussão:** Nesse momento o professor deve apresentar, com suporte de teóricos, os conceitos mais importantes sobre o tema da aula. Vale ressaltar que, assim como na etapa anterior, os conteúdos propostos a serem trabalhados já demonstram os conceitos mais relevantes que devem ser abordados e discutidos. Durante a discussão, peça aos estudantes que deem exemplos de memórias individuais e sociais que possuam, bem como de patrimônios materiais e imateriais que eles conheçam. Ao fim, traga a discussão sobre a disputa entre o acarajé das baianas, tombado como patrimônio imaterial pelo IPHAN) e o “acarajé de Jesus” (vide capítulo 2, p. 41-43).

- **Síntese e reflexão:** Retome e organize todas as ideias que foram expostas e discutidas até então. Faça com que reflitam sobre como o campo da memória é disputado, tanto em relação ao que querem que lembremos, assim como, o que desejam que esqueçamos. Questione-os sobre alguma memória que eles não possuam mais, senão, com o suporte do seu grupo social (família, amigos etc.) e os motivos para esse “apagamento” ter ocorrido. A seguir, provoque emoções em sua turma, ao pedir que pensem em um lugar que os remeta a uma memória afetiva, e em seguida, pergunte: como eles se sentiriam se esse lugar desaparecesse? Com o passar do tempo, sem a preservação daquele lugar de memória, aquela memória iria permanecer intacta ou iria se enfraquecer? Caso a aquela memória fosse totalmente apagada, eles continuaram sendo os mesmos (identidade) ou uma parte do que eles são se perderia também? Por fim, diga que a pessoa mais velha do seu grupo social também é um patrimônio do tipo imaterial, que carrega consigo uma série de memórias e saberes. Questione: se por acaso, essa pessoa deixar o seu grupo social por algum motivo, você acredita que já absorveu todas as memórias importantes que este “patrimônio” tem a te oferecer?

SUGESTÃO DE ATIVIDADE: Peça aos estudantes que ao chegarem em suas casas procurem algum membro mais velho ou uma referência ancestral entre o seu grupo, para um “bate-papo”. Peça que nessa conversa informal, façam perguntas sobre memórias que eles ainda não compartilharam e que o estudante gostaria de saber. Abaixo constam algumas sugestões de perguntas sobre ancestralidade e identidade que o professor pode utilizar, mas o ideal é deixar com que os estudantes tenham autonomia sobre o que perguntar, a partir do que julgarem importante saber, até porque a construção da identidade, ao mesmo tempo que é um processo cultural, social e familiar, é para além de tudo isso, individual.

- **Sugestões de perguntas para essa conversa:**

- 1- Quais são as origens da nossa família? De onde vieram os nossos ancestrais?
- 2- Tem alguma tradição e costumes da nossa família quando você era mais jovem que ainda são mantidas em nossa família?
- 3- Como era a casa que você viveu na sua infância?

4- Tem algum lugar que você não vai há muito tempo, mas que ainda preserva uma memória afetiva sobre ele? Se sim, pode me contar essa memória?

5- Você tem alguma lembrança de festas ou celebrações especiais que eram tradicionais em nossa família?

6- Quais eram as comidas típicas da nossa família quando você era mais jovem? Qual era a sua comida preferida quando criança? Existe alguma receita que foi passada de geração em geração?

7- Quais valores ou lições você aprendeu com seus pais ou avós e que você tenta passar para as próximas gerações?

8- Você acha que é importante manter viva a história da nossa família e passá-la para as próximas gerações? Por quê?

3ª ETAPA: “VOZ DA COMIDA” - A ALIMENTAÇÃO E SUAS REPRESENTAÇÕES UTILIZADAS COMO ESTRATÉGIA DE RESISTÊNCIA À ESCRAVIZAÇÃO DOS POVOS AFRICANOS NO BRASIL

OBJETIVO DA ETAPA: Compreender o alimento como uma representação social e que os saberes alimentares de matriz africana foram utilizados como formas de resistência cultural e preservação de uma memória identitária durante o período da escravização no Brasil.

TEMPO SUGERIDO: 2 aulas de 50 minutos.

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES SEGUNDO A BNCC: Competências Específicas 1, 5 e 6; Habilidades (EM13CHS102), (EM13CHS104), (EM13CHS502), (EM13CHS503) e (EM13CHS601).

CONTEÚDOS EXPLORADOS: Teoria das Representações Sociais, História da Alimentação e Escravização e Estratégias de Resistência.

RECURSOS NECESSÁRIOS: notebook, data show, caixa de som.

METODOLOGIA: Aula expositiva dialógica, alternando exposição do conteúdo pelo professor, com a participação ativa dos estudantes. A sugestão é que professor dividida o tempo de aula em três momentos, sendo eles:

- **Introdução e interação:** Para iniciar esse momento, sugiro a apresentação do conceito de nutricídio a partir do vídeo do canal do Youtube, 'Papo Reto', onde a Professora e Doutora Aza Njeri, apresenta e contextualiza esse conceito a partir da realidade do povo negro do Brasil (NJEIRI (2022)).
 - Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=RrUw2zr8jB0>
 - Após a apresentação do vídeo, questione se seus alunos já conheciam esse conceito e se eles acreditam que, de fato, exista uma morte coletiva do povo negro no Brasil por conta da insegurança alimentar, provocada pela desigualdade social, mas também pelo racismo. Em seguida, explique a eles que o nutricídio também se refere a morte da cultura alimentar do povo negro, e que uma das estratégias do racismo, é o apagamento cultural, inclusive, da cultura alimentar. Encerre o momento perguntando aos alunos se eles conseguem ouvir todas as histórias que a comida tem a dizer, ou seja, a 'voz da comida'.
- **Conceituação e discussão:** Nesse momento o professor deve apresentar, com suporte de teóricos, os conceitos mais importantes sobre o tema da aula. Explique a teoria das representações sociais e como isso impacta em quem nós compreendemos que somos e como o alimento carrega consigo uma narrativa histórica que representada um grupo e ajuda a firmar identidades. Aqui os alunos precisam reconhecendo a alimentação como expressão simbólica, histórica e política na formação da cultura, ou seja, todas as 'vozes' que o ritual de se alimentar representa. Apresente as origens históricas de alguns alimentos comuns a culinária popular do país, explicando a origem dos ingredientes e modo de preparo, e quais dessas heranças são africanas. Nesse momento questione se os alunos sabiam dessas contribuições culturais dos povos africanos, e se não conheciam até então, o porquê desse desconhecimento. Por fim, explique o que é o processo de hibridização alimentar (sincretismo alimentar), comum a formação do culinária brasileira, e que a permanência, mesmo que não integral ou autêntica, cultura alimentar ancestral africana, ainda assim se apresenta como forma de resistência à

escravização dos povos africanos, bem como ao próprio racismo.

- **Síntese e reflexão:** Retome e organize todas as ideias que foram expostas e discutidas até então: **nutricídio**, apagamento cultural do povo negro, alimentos de matriz africana, representações sociais, ‘voz da comida’ e hibridização alimentar. Diga aos estudantes que, ao longo da aula, refletimos sobre como a alimentação não é apenas uma necessidade biológica, mas uma prática carregada de significados sociais, culturais e históricos. A partir da exposição do conceito de **nutricídio**, compreendemos que o racismo também se manifesta na tentativa de **apagar os modos de vida e os saberes ancestrais dos povos africanos**, especialmente por meio da negação e desvalorização de sua cultura alimentar. Discutimos como os **alimentos de matriz africana**, presentes até hoje em nossas mesas (como o azeite de dendê, o acarajé, o feijão preto, entre outros), carregam narrativas de resistência, memória e identidade. Por meio da teoria das **representações sociais**, vimos que a comida também comunica: ela fala sobre quem somos, de onde viemos e sobre as lutas que nossos ancestrais travaram para manter vivos seus costumes, mesmo sob condições de escravidão e violência. A **hibridização alimentar**, por sua vez, mostra que, apesar das imposições e apagamentos históricos, a presença africana permanece viva e resiste no cotidiano do povo brasileiro por meio da culinária. Conclua com uma roda de conversa com os alunos realizando algumas provocações em forma de perguntas, que serão sugeridas a seguir:

– **Perguntas sugeridas para a roda de conversa:**

- 1- O que a comida que consumimos todos os dias pode nos ensinar sobre a nossa história?
- 2- De que forma a cultura alimentar pode ser vista como forma de resistência?
- 3- Vocês conseguem identificar elementos da cultura alimentar africana nas refeições da sua casa?
- 4- O que muda na nossa compreensão da história do Brasil quando reconhecemos a importância dos saberes alimentares afro-brasileiros?

SUGESTÃO DE ATIVIDADE: Elaboração de um texto do tipo narrativo intitulado 'Eu sou o que como: alimentação, memória e ancestralidade'. O aluno descreverá um alimento que o remeta a uma memória ancestral, preferencialmente, a uma memória sobre um alimento utilizado pelo seus ancestrais numa situação de dificuldade, como um recurso para enfrentar esse obstáculo. Se necessário, para preencher lacunas dessa memória, o aluno poderá recorrer novamente a um membro mais velho do seu grupo social (pais, avós, tios, ou outras referências). Ele também terá que descrever qual lembrança é acionada quando ele se depara com aquele alimento, e se é uma memória que ele vivenciou ou se é emprestada pelo grupo social que ele participa. No fim, o aluno deverá nesse relato pessoal, deixar claro qual (ais) mensagens aquele alimento diz a ele, ou seja, como o seu grupo social representa aquela comida.

4ª ETAPA: MANUEL QUERINO E 'A ARTE CULINÁRIA DA BAHIA' – MEMÓRIA, IDENTIDADE E RESISTÊNCIA

OBJETIVO DA ETAPA: Analisar trechos da obra 'A Arte Culinária da Bahia', de Manuel Querino, compreendendo a sua importância na valorização dos saberes alimentares afro-brasileiros, na preservação da memória dos povos africanos e na construção de uma identidade cultural resistente à escravização e ao racismo.

TEMPO SUGERIDO: 2 aulas de 50 minutos.

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES SEGUNDO A BNCC: Competências Específicas 1, 5 e 6 e Habilidades (EM13CHS102); (EM13CHS102); (EM13CHS104); (EM13CHS106); (EM13CHS502) e (EM13CHS601).

CONTEÚDOS EXPLORADOS: História da alimentação afro-brasileira, Manuel Querino e a produção de conhecimento antirracista e Contribuições dos povos africanos na formação cultural do Brasil.

RECURSOS NECESSÁRIOS: Trechos selecionados do livro 'A Arte Culinária da Bahia' (impressos ou projetados), data show, caixa de som e, se possível, uma versão impressa da referida obra.

METODOLOGIA: A abordagem pedagógica crítica e participativa, alinhada ao pensamento freiriano, que vai além da simples aprendizagem de receitas e conecta a alimentação ao processo histórico, cultural e de resistência. A etapa é dividida em três momentos, sendo eles:

- **Apresentação:** Apresente brevemente a figura de Manuel Querino: intelectual negro, baiano, abolicionista, pesquisador das culturas afro-brasileiras. Se estiver com a obra 'A Arte Culinária da Bahia', mostre a capa aos alunos e em seguida, deixa que o livro passe de mão em mão e enquanto isso, questione-os: Por que vocês acham que um intelectual escreveria um livro sobre receitas? Vocês já ouviram falar em Manuel Querino? Esse livro é só sobre comida? Que memórias ele carrega? O que muda quando reconhecemos intelectuais negros como autores da cultura nacional? É o momento de conhecerem, ainda que de forma breve, esse importante intelectual negro, assim como, de relacionarem a obra com os saberes adquiridos nas etapas anteriores.
- **Leitura e discussão dos trechos:** Faça uma leitura coletiva a partir de trechos selecionados da obra (escolha 2 a 3 receitas acompanhadas dos comentários históricos e culturais que Querino faz). Opte por receitas de alimentos que ainda hoje fazem parte da culinária popular brasileira, como o acarajé e a moqueca, e por conseguinte, são conhecidos pela maioria dos estudantes. Demonstre como suas receitas e modos de preparo se alteraram com o tempo, exemplificando rupturas e continuidades, e retomando o conceito de hibridismo alimentar (sincretismo).
- **Análise crítica da fonte histórica (obra) e reflexão:** Analise a obra de Querino relacionando-a com as discussões anteriores (escravização, diáspora africana, chegada de alimentos africanos, estratégias de resistência, memória, alimentação e representação social. Deixe claro o vínculo das receitas apresentadas com a resistência ao colonialismo e à escravização dos povos africanos no Brasil. O aluno precisa ser provocado a interpretar a experiência do passado, a partir do livro do intelectual baiano, para compreender o presente, racismo, invisibilidade da cultura negra no Brasil, e assim orientar suas ações na vida prática, com a intencionalidade de combater o racismo, ou seja, ter uma postura antirracista.
- Por fim, a fim de promover uma reflexão sobre a obra e internalização dos

conceitos apresentados, é sugerido a formação de roda de conversa mediada pelo professor. O professor deve fazer perguntas provocativas que permitam que os alunos relacionam a obra com os conceitos já estudados, e sempre que possível, aproximar da realidade vivenciada por eles. As perguntas a seguir são sugestões que podem ser modificadas de acordo com a realidade e interação dos estudantes:

- 1- Ainda hoje é comum em algumas cidades, como Salvador e Recife, a presença de mulheres negras produzindo e comercializando comidas típicas nas ruas. A obra de Querino valoriza os saberes das mulheres negras, cozinheiras e quituteiras como transmissoras de conhecimento ancestral?
- 2- O que essas receitas revelam sobre a luta pela preservação da memória e identidade afro-brasileira? Como essa obra contribui com o combate ao apagamento cultural que o povo negro é vítima em nosso país?
- 3- Em que medida, essa obra se assemelha com a atividade sugerida na 3ª etapa, em que vocês tiveram que conversar com alguém mais velho do seu grupo social para obter informações sobre suas ancestralidades?
- 4- A comida da elite branca da época era a mesma apresentada por Manuel Querino em sua obra? E hoje em dia, a elite, ainda majoritariamente branca, consome os mesmos alimentos que a população pobre, que ainda é majoritariamente negra? Explique sua resposta.
- 5- Tem alguma receita no livro discutido que atualmente ninguém mais conhece? Como esse apagamento se conecta com o conceito de nutricídio?

SUGESTÃO DE ATIVIDADE: Elaboração de uma minibiografia do intelectual Manuel Querino com ênfase no seu legado na luta contra a escravização dos povos afro-brasileiros, como também nas profícuas contribuições desses povos na formação cultural do Brasil. O professor deverá elucidar aos alunos que, assim como uma biografia tradicional, o texto irá narrar sobre a vida de uma pessoa, seus feitos, levando em consideração as dimensões espaço e tempo. No entanto, a minibiografia, diferentemente da tradicional, é mais sucinta, e se resume a apenas um parágrafo. Para que a produção atenda seu objetivo pedagógico, e se limite a apenas um parágrafo, o professor deverá sugerir tópicos que irão nortear as pesquisas dos estudantes. Sugestão de tópicos a serem abordados:

- onde e quando nasceu;
- seu legado na luta pela abolição da escravização no país;
- principais obras direcionadas a valorização das contribuições do povo negro na formação cultural do Brasil.
 - A elaboração da minibiografia irá proporcionar aos alunos uma compreensão mais profunda sobre a importância de Manuel Querino como intelectual negro na luta contra a escravização e na valorização das contribuições culturais dos povos afro-brasileiros.
 - A partir dessa atividade, os estudantes serão desafiados a investigar e sintetizar aspectos chave da vida e obra de Querino, ressaltando sua relevância histórica e cultural, além de compreenderem o seu o legado.

5ª ETAPA: “COMO, LOGO, RESISTO”: PORTFÓLIO DE RECEITAS ANCESTRAIS

OBJETIVO DA ETAPA: A última etapa da SD, visa integrar as aprendizagens desenvolvidas ao longo do processo, promovendo a reflexão crítica sobre a história da alimentação afro-brasileira, a resistência cultural dos povos africanos, a importância da preservação da memória ancestral e as contribuições dos saberes alimentares na formação da identidade brasileira. Nessa etapa, os conhecimentos adquiridos serão consolidados e internalizados, por meio da prática e da reflexão individual e em grupo, fortalecendo a consciência histórica e a educação antirracista.

TEMPO SUGERIDO: 2 aulas de 50 min para organizar o material de forma coletiva e um turno inteiro para a exposição do portfólio para a comunidade escolar.

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES SEGUNDO A BNCC: Essa etapa visa trabalhar todas as competências e habilidades propostas pelas etapas anteriores.

CONTEÚDOS EXPLORADOS: Todos os conteúdos já estudados nas etapas anteriores.

RECURSOS NECESSÁRIOS: folhas de papel A4; cartolina; impressões para a confecção do portfólio; recurso financeiro para a produção de banners ou de cartazes para a exposição.

METODOLOGIA: A culminância da SD será a elaboração de um portfólio de receitas ancestrais que simbolizem a resistência a escravização dos povos africanos, com o título “Como, logo, resisto”. Os estudantes farão o momento inicial de forma individual e em seguida, com o auxílio do professor, irão reunir todas essas receitas de forma organizada e coletiva, na elaboração de um portfólio. Por fim, o professor e seus alunos, irão organizar uma exposição dessas produções na comunidade escolar, utilizando banners ou cartazes de cartolina.

- Se o colégio onde a SD for aplicada dispor de estrutura e profissionais capacitados para tal, com salas de é sugerível a criação de uma oficina de culinária afro-brasileira. Essa oficina irá proporcionar aos alunos a experiência prática de preparar um prato tradicional afro-brasileiro, relacionado com as receitas de Manuel Querino, ao mesmo tempo em que promovem o reconhecimento e a valorização da cultura alimentar afro-brasileira. Assim, a exposição final, poderá contar com alimentos produzidos pelos próprios estudantes.
- Como sala de aula culinária não é uma realidade na maioria dos colégios públicos do país, a escolha foi fazer uma exposição com as memórias individuais (prefácio), receitas ancestrais e imagens impressas desses alimentos, em banners ou cartazes de cartolina.

SUGESTÃO DE ROTEIRO: No primeiro momento, de forma individual, o material produzido será composto por:

- O prefácio que será o texto elaborado pelo estudante na atividade intitulada ‘Eu sou o que como: alimentação, memória e ancestralidade’. O texto será utilizado mesmo que ele traga uma receita que não possua raízes africanas, pois, o objetivo é que o estudantes reconheçam a importância da preservação da como elemento constituinte de suas identidades. Oriente que, ao final do texto já elaborado, os estudantes relatem como essa memória sobre alimentação os ajudou a entender melhor sobre sua ancestralidade e identidade, a importância de preservar e transmitir essa memória aos seus filhos, e como ele é cruel saber que muitos descendentes de africanos, por conta da escravização e racismo, tiveram parte de suas memórias ancestrais apagadas. A ideia é

preparar o texto para a importância de preservar a receita ancestral africana que será apresentada a seguir.

- No segundo momento, os alunos serão convidados a pesquisar uma receita de origem africana (ou afro-brasileira) que tenha significado para suas famílias ou para a história da sua comunidade. Poderão, se assim desejarem, entrevistar novamente um membro da família ou do seu grupo social, se não for possível as opções anteriores, podem pesquisar um alimento que represente essa ancestralidade africana mesmo que sem conexão com as suas identidades.
- Vale ressaltar, que o livro de Manuel Querino também servirá de fonte para a produção do portfólio, no entanto, a ideia é priorizar receitas que, a partir da continuidade histórica, ainda estejam presentes nas refeições do povo negro brasileiro, mesmo que com adaptações no modo de preparo, ingredientes ou utensílios, mas que ainda assim, são representados como um alimento da culinária afro-brasileira, como símbolos de uma memória ancestral africana, ferramenta fundamental na construção de identidades afrocentradas.
- Cada receita deve ser apresentada com os seguintes elementos:
 - Nome do prato: (Exemplo: Acarajé, Vatapá, Feijão Preto, etc.);
 - Origem: (País de origem e/ou grupo étnico africano relacionado);
 - Ingredientes: (Lista dos ingredientes necessários e a origem de cada ingrediente);
 - Modo de preparo na cozinha contemporânea: (Passo a passo claro e detalhado);
 - Modo de preparo tradicional: (Como nossos ancestrais preparavam aquele alimento);
 - História e significado cultural: Texto explicativo sobre como aquela receita simboliza resistência, preservação cultural e identidade afro-brasileira. Aqui conceitos como patrimônio material e imaterial, memória, ancestralidade, representação social, resistência à escravização, 'voz da comida' e nutricional devem ser utilizados e sistematizados pelos estudantes;
 - Imagens ou ilustrações: (Opcional, pode ser uma foto do alimento, ilustrações dos ingredientes ou processo de preparação).
- Ao término dessa atividade individual, o professor deverá se reunir com os

estudantes para elaborarem um texto introdutório (apresentação) para o portfólio, além de uma imagem que ilustrará a capa. O título sugerido “Como, logo, resisto”, deve ser discutido com os estudantes e alterado, se assim a maioria decidir, deixando claro o protagonismo deles em todo processo da aprendizagem, assim como, na confecção do produto.

Após finalizado, o portfólio será disponibilizado na biblioteca do colégio para os demais alunos possam consultá-lo sempre que desejarem, visibilizando a história e contribuições dos povos africanos na formação cultural do país. Esse produto não é apenas uma reunião de receitas, mas, de histórias de luta, resistência, ancestralidade e identidades. O alimento tem muito a nos dizer, basta sabermos ouvir a ‘voz da comida’.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AFRIKA, Laila. O. **Nutricide: the nutritional destruction of the Black race**. Eword: New York, 2013.

ALBÁN ACHINTE, Adolfo. Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle14: revista de investigación en el campo del arte*, 2010, ISSN: 2011-3757. Disponível em: <https://bit.ly/3yer2uR>. Acesso em: 06 set. 2024.

ALENCASTRO, Luiz Felipe de. **O trato dos viventes: formação do Brasil no Atlântico Sul séculos XVI e XVII**. São Paulo: Cia. das Letras, 2000.

ALVES-MAZZOTTI, Alda Judith. **Representações Sociais: aspectos teóricos e aplicações à educação**. Em Aberto, Brasília, ano 14, n.61, jan./mar. 2000.

AMON, Denise; MALDAVSKY, David. Introdução à abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social: estados da arte. In: VERONESE, Marília; GUARESCHI, Pedrinho (orgs.). **Psicologia do Cotidiano: Representações sociais em ação**. Petrópolis: Vozes, 2007. p. 61-87.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. **Comida como narrativa da memória social**. Sociedade e Cultura, v.11, n.1, jan/jun. 2008, p. 13-21.

ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil**. Salvador: Progresso, 1955.

ARNAUT, Salvador Dias. Prefácio. In: VELOSO, Carlos. **A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros**. Coimbra: Livraria Minerva, 1992, p.16.

AZEVEDO, Tales de. **Povoamento da cidade do Salvador**. Bahia: Ed. Itapuã, 1969. p. 273-274.

BACELAR, Jeferson; MOTT, Luiz. **A comida baiana: cardápios de um prisioneiro ilustre (1763)**. Salvador: EDUFBA, 2016.

BARICKMAN, Bert. **Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

BARRETO, Raquel. **“Uma pensadora brasileira”**. Revista Cult, 03 de julho de 2019. Disponível em: <https://revistacult.uol.com.br/home/lelia-gonzalez-perfil/>. Acesso em: 06 set. 2024.

BASSO, Rafaela. Avati na mesa e no sertão: um pouco da história do milho na colonização da América Portuguesa. In: MELCHIOR, Myriam (org.). **Gastronomia, cultura e memória: por uma cultura brasileira do milho**. Rio de Janeiro: Fólio Digital, 2017, p. 57-70.

BEIGUELMAN, Giselle. **Memória da amnésia: políticas do esquecimento**. São Paulo: Edições Sesc São Paulo, 2019, p. 248.

BERNARDO, Teresinha. **Memória em Branco e Negro: olhares sobre São Paulo**. São Paulo: EDUC, Editora Unesp, 1998.

BLÁZQUEZ, Gustavo. Exercícios de apresentação: Antropologia social, rituais e representações In: CARDOSO, C.F; MALERBA, J. (org) Representações - Contribuição a um debate transdisciplinar. Campinas: Papirus, 2000, p 169-194.

BONOMO, Juliana Resende. **O tabuleiro afro-brasileiro: o abastecimento alimentar e a resistência das quitadeiras negras no Brasil do século XVIII**. Anais eletrônicos do: XXII Encontro Estadual de História da ANPUH-SP, Santos, 2014.

BRASIL. **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana**. Brasília: MEC, 2004. Disponível em:

http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/cnecp_003.pdf. Acesso em 05 Jul. 2025.

BRASIL. **Lei 10.639 de 9 de janeiro de 2003**. D.O.U. de 10 de janeiro de 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/10.639.htm Acesso em: 02 Jul. 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular: Educação Infantil e Ensino Fundamental**. Brasília, DF: MEC, 2017, p.570-579.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1997.

CARDOSO, Ciro Flamarion. **Uma opinião sobre as representações sociais**. In: Representações - Contribuição a um debate transdisciplinar. Campinas: Papirus, 2000.

CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, UFPR, n. 42, 2005, p. 72.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Global Editora, 2011.

CATROGA, Fernando. **Memória, história e historiografia**. Coimbra: Quarteto, 2001, p.15-39.

CERRI, Luis. Fernando. **Os conceitos de consciência histórica e os desafios da didática da história**. Revista de História Regional 6(2): 93-112, Inverno 2000.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: artes de fazer**. 16. ed. Petrópolis, RJ: VOZES, 2008.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Sabores e memórias**: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. 2009. Tese (Doutorado) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-22022010-125038/es.php>>. Acesso em: 20 ago. 2024.

CORREIA, Bruno Celso Vilela. **Mais que uma oferenda**: representações e resistências afro na cozinha brasileira (Recife, 1926-1945). Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura Regional) - Universidade Federal Rural de Pernambuco.

COSTA e SILVA, Alberto da. **A África explicada aos meus filhos**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

DANTAS, Gabriela Cabral da Silva. **“Memória”**; Brasil Escola. Disponível em: <http://brasilecola.uol.com.br/psicologia/memoria-1.htm>. Acesso em: 10 set. 2024.

DÓRIA, Carlos Alberto; BACELAR, Jeferson. Manuel Querino: **criador da culinária popular baiana**. Salvador: P55 Edição, 2020.

EMBRAPA Hortaliças/DF. **Hortaliças não-convencionais, hortaliças tradicionais**. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/161007/1/f-taioba.pdf>>. [Acesso em 10/03/2025].

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 62-90.

FRAGOSO, João Luís Ribeiro. **Homens de Grossa Aventura**: acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. São Paulo: Paz e Terra, 2011b.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & Senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 49ª Ed. São Paulo: Global, 2004.

FLORENTINO, Manolo. Em Costas Negras: uma **história do tráfico de escravos entre a África e o Rio de Janeiro**. São Paulo: Cia. das Letras, 1997.

GAIDARGI, Alexandra Maria Martins. Gastronomia Dialógica. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 5, p. 01-12, 2022. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/117>. Acesso em: 10 ago. 2024.

GERMINARI, Dongley Geyso. Reforma do Ensino Médio no Brasil: **o Caso da Disciplina de História e as Implicações para Aprendizagem Histórica**. Cadernos de Pesquisa: Pensamento Educacional, Curitiba, v. 13, n. 33, p.254-269 jan./abr. 2018.

GILROY, Paul. **O Atlântico Negro**. Modernidade e dupla consciência, São Paulo, Rio de Janeiro: Editora 34, Universidade Cândido Mendes – Centro de Estudos Afro-Asiáticos, 2001.

GOMES, Nilma. Lima. **O Movimento Negro educador**: saberes construídos nas lutas por emancipação. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 1998.

HAUCK-LAWSON, Annie. **Hearing the Food Voice**: An Epiphany for a Researcher. Digest – An Interdisciplinary Study of Food and Foodways, v. 12, 1992.

HAUCK-LAWSON, Annie. **When Food is the Voice**: A Case Study of a Polish-American Woman. Journal for the Study of Food and Society, v. 2, n. 1, p. 21-28, Spring, 1998.

HELD, David. **Modelos de democracia**. Tradução: Alexandre Sobreira Martins. Belo Horizonte: Paidéia, 1987.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. MinC – Ministério da Cultura. **Dossiê IPHAN 6** – Ofício das Baianas de Acarajé. Brasília, 2007.

JODELET, Denise. **As representações sociais**. Rio de Janeiro: Ed. UERJ, 2001.

LAURIOUX, “Cozinhas medievais” in Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 451.

LEAL, Maria das Graças de Andrade. **Manuel Querino entre letras e lutas**. Bahia: 1851-1923. São Paulo: Annablume, 2009.

LIMA, Vivaldo da Costa. **A anatomia do acarajé e outros escritos**. Salvador: Corrupio, 2010.

LODY, Raul. **Dendê**: com a África à boca. Revista Brasileira de Gastronomia, Florianópolis, v. 1, n. 1, p. 18-33, jul./dez. 2018.

LOVEJOY, Paul. **Escravidão na África: uma História de Suas Transformações**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

LOVEJOY, Paul. **Identidade e a miragem da etnicidade**. A jornada de Mahommah Gardo Baquaqua pelas Américas. In: Afro-Ásia, Salvador, n. 27, 2002.

LOWENTHAL, David. **Como conhecemos o passado**. Projeto História. São Paulo, nº 17, novembro 1998.

MEDEIROS, Elisabeth Weber. Ensino de História: fontes e linguagens para uma prática renovada. **Vidya**, v. 25, n. 2, p. 59-71, jul/dez. 2005.

MELCHIOR, Myriam (Org.). **Gastronomia, cultura e memória: por uma cultura brasileira do milho**. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2017.

MELCHIOR, Myriam; SULIS, Marcella. **Grãos sacralizados: notas sobre a difusão popular do milho a partir do seu uso simbólico em rituais religiosos**. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2017.

MINTZ, Sidney Wilfred. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 7, n. 15, p. 95–112, jan./jun. 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MOSCOVICI, Serge. **A representação social da psicanálise**. 1.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

_____. **Representações Sociais: investigação em psicologia social**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.

NARA JÚNIOR, João Carlos. **Fronteiras da escravidão: da África ao cemitério de pretos novos de Santa Rita no Rio de Janeiro**. Brasília: Senado Federal, 2024.

NJEIRI, Aza. **Nutricídio: A Morte Silenciosa do Povo Negro**. YouTube, 2022. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=RrUw2zr8jB0> . Acesso em: 2 ago. 2025.

PAIVA, Maria da Conceição. **A presença africana na culinária brasileira: sabores africanos no Brasil**. TCC (pós-graduação) - Universidade Federal de Juiz de Fora, pós-graduação lato sensu em História da África, Juiz de Fora, 2017.

PARASECOLI, Fabio. Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities. **Social Research: An International Quarterly**. Johns Hopkins University Press, 81, 2 (2014): 415-439. Disponível em: <https://muse.jhu.edu/article/549124/pdf>. Acesso em: 20 Ago. 2024.

PINHEIRO, Bárbara. Carine. Soares. **Como ser um educador antirracista**. São Paulo: Planeta do Brasil, 2023, p. 89.

POLLAK, Michael. **Memória, esquecimento e silêncio**. Revista dos Tribunais Estudos Históricos, São Paulo, n. 3, 1989.

PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2002. p. 171. v. 3.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária da Bahia**. Salvador: Livraria Progresso Editora, 1957.

RAMOS, Fábio Pestana. Alimentação. In: PINSKY, Carla Bassanezi. (org.). **Novos temas nas aulas de História**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2010, p. 95-118.

REIS, João José. **África e Brasil entre margens**: aventuras e desventuras do africano Rufino José Maria, c. 1822-1853. In: Estudos Afro-Asiáticos, Rio de Janeiro, ano 26, n. 2, 2004, p. 257-302.

RIBEIRO, Alexandre Vieira. **O tráfico atlântico de escravos e a praça mercantil de Salvador (c. 1678 – c. 1830)**. Rio de Janeiro: UFRJ, PPGHIS, 2005.

RÜSEN, Jörn. **Razão histórica, teoria da história**: os fundamentos da ciência histórica. Tradução de Estevão de Rezende Martins. Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 2001.

SALLES, Vicente. **Vocabulário crioulo**: contribuição do negro ao falar regional amazônico. Belém: IAP, 2003, p. 20.

SAMPAIO, Theodoro. **O tupi na geografia nacional**. 5.ed. Corrigida e aumentada. São Paulo: E. Nacional, 1987.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos, A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, UFPR, n. 42, 2005, p.12.

SANTOS, Já. Diáspora africana: paraíso perdido ou terra prometida. In: MACEDO, JR. (org.). **Desvendando a história da África**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008. Diversidades series, p. 181-194. ISBN 978-85-386-0383-2. Disponível em: books.scielo.org/id/yf4cf/epub/macedo-9788538603832.epub. Acesso em: 04 mai. 2024.

SANTOS, Vagner José Rocha. **O sincretismo na culinária afro-baiana: o acarajé das filhas de Iansã e das filhas de Jesus**. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal da Bahia, Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Professor Milton Santos, Salvador, 2013.

SHEPPERSON, George. **African Diaspora: Concept and Context**. In J. E. Harris (ed.). **Global Dimensions of the African Diaspora**. Washington, DC: Howard University Press, 1993.

SILVA, Alberto da Costa e. **A manilha e o libambo**: A escravidão na África de 1500 a 1700. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, Ed. UFRJ, 2003.

SOUSA JUNIOR, Vilson Caetano. **Comida de Santo e comida de branco**. Revista Pó Ciências Sociais, v. 11, 2014, p. 127-141. Disponível em: <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/rpcsoc/article/view/2872>. Acesso em: 23 abr 2025.

TODOROV, Tezvetan. **Memoria Del mal, tentación Del bien** – lindagación sobre El siglo XX. Barcelona: Ediciones Península, 2002, p. 199.

UNESCO V. **História Geral de África: África do Século XVI a XVIII**. Editor Bet hwel Allan Ogot – UNESCO – Organização das Nações Unidas Para a Educação, Ciência e Cultura. Comitê Científica Internacional da UNESCO Para a Redação da História Geral de África, 2010.

VELOSO, Carlos. **A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros**. Coimbra: Minerva, 1992. p. 81.

ZABALA, Antoni. **A prática educativa: como ensinar**. Porto Alegre: ArtMed, 1998.