

Ritos da comensalidade festiva na Bahia

Nilce de Oliveira
Adriana Souza Casqueiro

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

FREITAS, MCS., FONTES, GAV., and OLIVEIRA, N., orgs. *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura* [online]. Salvador: EDUFBA, 2008. 422 p. ISBN 978-85-232-0543-0. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this chapter, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste capítulo, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de este capítulo, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

Ritos da comensalidade festiva na Bahia

Nilce de Oliveira
Adriana Souza Casqueiro

Introdução

Na expressão de Carneiro (2003, p. 1) a alimentação “[...] é um complexo sistema simbólico [...] que se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas”. Flandrin (1998, p. 32) pontua “que o comportamento alimentar do homem distingue-se do dos animais não apenas pela cozinha [...], mas também pela comensalidade e pela função social das refeições”. A comensalidade é ritualização da partilha de alimentos. É fonte de prazer, ato de sociabilidade e comunicação. Nas palavras de Franco (2001, p. 23) “Os seres humanos atribuem grande função social à refeição e à comensalidade”, ressaltando que esta “é signo de paz e de confiança”. A partir deste enfoque do comer como fenômeno social, no qual a comensalidade exerce seu papel na socialização como aprendizado da cultura e no oportunizar aos indivíduos tempo e lugar de desfrute do convívio com o seu grupo social primário, procuramos realizar uma leitura antropológica de três festas familiares e comunitárias, enquanto ritos de comensalidade.

Os eventos abordados são muito importantes no calendário religioso e na tradição cultural baiana e neles, a comida tem uma função essencial: o caruru, o natal e a páscoa. “A alimentação é um componente importante das festas, dos ritos e das cerimônias em geral” destaca Contreras (1995, p. 18), corroborando numerosos estudos antropológicos e históricos que informam que o consumo de alimentos está presente na maioria das celebrações sociais e religiosas em todas as culturas e sociedades. Neste sentido, buscamos conhecer e relatar como são essas celebrações, que valores e significados lhes são atribuídos, o que se come e como se comporta nesses eventos um conjunto de famílias residentes em Salvador, neste início de século.

Metodologia e objetivos

Este estudo se inscreve no campo temático do comportamento alimentar, particularmente na sociabilidade que se exerce em torno do comer. Foi realizado na perspectiva de atender à integração ensino/pesquisa e teoria/prática, na disciplina optativa Hábitos Alimentares e Comensalidade do curso de Nutrição da Universidade Federal da Bahia,

durante três semestres letivos. **O caruru, a ceia de natal da minha família e a páscoa em minha casa** foram os temas que os estudantes (mestrandos e graduandos) escreveram como relatos etnográficos, tomando-se o conceito de etnografia de Keesing (1961 p. 31): a “[...] descrição dos costumes, ou de uma cultura específica, isto é, um estilo local de vida”. Assim, pedimos que eles fizessem uma descrição do caruru, de modo compreensível a um estranho à cultura baiana, que contassem como acontecem a ceia de natal e as refeições da semana santa em suas famílias.

Esses eventos foram abordados como prática social de sua própria cultura e particularmente do seu contexto social mais próximo. Os estudantes foram estimulados a refletir, a partir das festividades que envolvem um tipo especial de comensalidade, sobre as motivações do comer, identificando os aspectos socioculturais, afetivos e relacionais que enchem de significados simbólicos as práticas alimentares. Os temas foram escolhidos dada a proximidade dos eventos com os momentos da realização das narrativas pelos estudantes, a saber: o caruru, em setembro de 2002; a ceia de natal, em janeiro de 2004, e a páscoa em abril de 2006, considerando-se também a importância do natal e da páscoa no calendário dos festejos familiares da maioria católica da população brasileira e do quão emblemático é o caruru na cultura afro-baiana. O relato do caruru poderia se referir genericamente a qualquer tempo da memória, ainda que se saiba que os baianos de Salvador comumente são convidados e comparecem a caruru todos os anos. A ceia de natal referia-se à última, ocorrida no mês anterior à narrativa e a proposta de relato da Páscoa foi apresentada anteriormente à realização da celebração, para permitir uma observação sistemática, embora livre de qualquer instrumento orientador.

Os sujeitos da pesquisa se caracterizam basicamente por serem jovens do sexo feminino (nas três turmas havia apenas um aluno do sexo masculino), na faixa etária dos 20 a 25 anos para os graduandos e de 30 a 40 anos para as mestrandas. Todos residiam em Salvador, ainda que muitos fossem oriundos de municípios do interior do Estado. Os estudantes apresentavam indicadores aparentes de pertencerem à classe média urbana, com estilo de vida moderno. Encontravam-se em diferentes momentos do curso de Nutrição e alguns possuíam experiências práticas em diferentes campos de atuação do nutricionista, a maioria através de estágios. As três mestrandas já eram profissionais da nutrição, atuando

na clínica e na administração de serviço de alimentação. A maioria vivia na casa dos pais.

Foram escritas 15 narrativas sobre o caruru, 15 sobre a ceia de natal e 26 sobre a páscoa. Os estudantes na sua maioria escreveram narrativas pormenorizadas, a partir das quais, após sucessivas leituras, construímos uma matriz com os trechos que a nosso ver eram mais expressivos sobre o tema e mais reveladoras de emoções e afetividades. As categorias emergiram dos aspectos mais recorrentes das narrativas, aos quais foram atribuídos os significados mais relevantes.

Além de explorar os sentidos das narrativas na produção deste texto, nos valem de pequenas transcrições textuais dos estudantes, com a identificação da autoria pelo primeiro nome. Destacamos os aspectos particulares e singulares mais emblemáticos e que aprofundavam os sentidos dos eventos. No processo de análise, dedicamos especial atenção à revelação de um sentido crítico e/ou analítico frente aos aspectos propriamente alimentares da celebração pelas nutricionistas e pelos jovens aprendizes. Assim, procuramos verificar se haveria uma abordagem nutricional dessas refeições, dada a condição dos sujeitos da pesquisa, observando se haveria um confronto entre a leitura emocional do comer festivo familiar e comunitário com os preceitos técnicos da alimentação saudável, hoje um discurso muito forte nos meios acadêmicos e profissionais da área de saúde.

As narrativas dos estudantes foram discutidas em classe e leituras complementares permitiram uma maior aproximação aos temas.

Os objetivos desse estudo foram: descrever e significar os rituais de comensalidade; observar a importância da comida no conjunto dos rituais tratados e observar que aspectos seriam enfatizados na reflexão sobre o comer social, buscando elementos no próprio universo relacional próximo dos estudantes para o estudo do comportamento alimentar.

Caruru: religiosidade, tradição, festividade e gastronomia

Neste estudo, pode-se observar que o caruru foi significado como ritual religioso, ritual festivo de comensalidade, prato emblemático da culinária baiana de origem africana, comida de santo e conjunto dos pratos

que, ao lado do caruru, corresponde ao cardápio da refeição dos rituais citados. O caruru, no sentido estrito de comida, prato da culinária baiana, foi tratado simultaneamente com os demais sentidos de caruru, mas a ênfase da etnografia recaiu no ritual que é simultaneamente religioso e festivo.

Para mim o caruru é uma comida típica, muito deliciosa, principalmente quando associada aos seus acompanhamentos tradicionais como: vatapá, xinxim e outras iguarias. [...] Muitas pessoas relacionam este prato a aspectos religiosos, comida de santo, etc. Isto se deve ao caruru de Cosme e Damião que é uma manifestação popular e religiosa de marcante característica sincrética. O caruru dos santos irmãos reflete o fervoroso culto doméstico e familiar de adeptos tanto do candomblé quanto do catolicismo, a estas entidades (Lívia).

O caruru do sincretismo religioso candomblé-catolicismo, “caruru dos meninos”, foi relatado como oferenda de obrigação, realizado a preceito como devoção aos santos gêmeos Cosme e Damião ou os *ibêjis*¹. Os estudantes abordaram o ritual religioso realizado em casas de família, embora tenha sido mencionada a festa do terreiro de candomblé, além de ter sido relatado que a festa pode ocorrer em distintos espaços, como instituições e logradouros públicos. Este ritual é marcante na tradição popular baiana, amplamente difundido em Salvador, universo de atenção da pesquisa. O dia dos santos é o 27 de setembro, embora a comemoração possa ocorrer em outras datas, associadas ou não a eventos significativos pessoais ou familiares. É considerada uma festa simples e aberta, o que significa dizer que os convidados se sentem à vontade para levar outros. É, normalmente, uma festa com numerosos comensais, marcada pela fartura, apostando-se na boa aceitação do cardápio, cujos comensais, segundo relatado, consomem *pratos montanhosos* (Carolina) ou repetem várias vezes, após a espera ansiosa da hora de servir. Predominou o entendimento do caruru como festa religiosa, embora tenha sido também designada como festa folclórica. O caruru foi também qualificado como uma *bonita comemoração* (Cristina).

O ritual foi apresentado com riqueza de detalhes a começar pela comida. Significa dizer que o ritual implica em servir um caruru, que inclui as seguintes comidas: caruru, vatapá, xinxim de galinha, efó, arroz branco, farofa de dendê, feijão fradinho, feijão preto, milho branco, inhame, banana da terra frita em azeite de dendê, acarajé, abará, pipoca,

cana-de-açúcar e doces diversos, principalmente cocadas, quindim, rapadura, pedaços de coco, pedaços de cana-de-açúcar e balas de mel (industriais ou artesanais). A bebida mais consumida é o refrigerante, embora a bebida alcoólica esteja permitida. Os mais apegados à tradição gastronômica regional servem o aluá, definido como uma garapa feita com cascas de abacaxi com rapadura.

Segundo as narrativas, quando a comida fica pronta é servida aos *Ibêjis*, em pequenos vasilhames, normalmente de barro, ao lado de pequenas velas acesas, diante das imagens dispostas num altar improvisado em algum lugar da casa. Diante das imagens dos *erês* (expressão usada na cultura do candomblé para designar crianças e por extensão às divindades infantis) as pessoas oram e agradecem a proteção dos santos e as graças alcançadas. Foi relatado que:

Segundo a crença popular, em casa onde se cultuam Cosme e Damião não entra epidemia, nem ataques por feitiço, bruxaria, mau olhado, muito menos esterilidade e espinhela caída. Eles são santos casamenteiros, fazem milagres para localizar objetos perdidos, dão proteção contra doenças e abrem os caminhos, isto é, afastam os empecilhos ao progresso dos devotos (Cristina).

Na continuação do ritual, a comida é servida sete meninos pobres, que comem de mão ou de colher, numa gamela de madeira, tigela de barro ou bacia, como prato coletivo servido no chão sobre uma esteira de palha ou toalha. Na evolução do ritual, observamos nas narrativas que este costume está desaparecendo e que hoje é mais comum servir as crianças em pratos individuais, com talheres e na mesa. Também consta dos relatos que, nos últimos tempos, a comida para os sete meninos está sendo distribuída na rua, em recipientes descartáveis. Preces e cânticos de louvor e agradecimento costumam acompanhar este ritual, podendo acontecer no momento de servir os santos ou os sete meninos. Só após esta etapa a comida será servida aos convidados. Entretanto, o ritual não termina aí: *Quanto aos pratos que são oferecidos aos santos, é do meu conhecimento que três dias após a oferenda, a comida é jogada numa área verde, no mato, antes do sol nascer, em local pouco acessível, onde as pessoas não pisem (Renilda).*

Este ritual religioso é também festivo e comporta um ritual de comensalidade. A comida é servida aos convidados no sistema prato feito ou *self-service*, este último formato considerado como inovação, já que é comum em um Caruru os convidados receberem seus pratos feitos, compostos

por uma quantidade padrão da refeição (Rúbia). Quando se adota o auto-serviço, a comida é colocada em tigelas de barro, baixelas de louça branca ou inox e servida na mesa da sala. Mas, também, os pratos podem ser servidos na cozinha, nas próprias panelas onde foram preparados: imensos caldeirões e panelas grandes de inox ou de alumínio, envoltos em panos de prato muito alvos, conferindo à festa um caráter menos cerimonioso.

Em geral, o prato é equilibrado na mão do comensal, que come sentado ou até mesmo em pé, segundo o tamanho da casa e da festa. Visando a perpetuar a tradição, sete quiabos inteiros são incluídos na preparação e aquele que ao acaso tiver no prato o primeiro dos quiabos ou um deles (as duas possibilidades foram mencionadas) fica comprometido a incorporar a obrigação. A festa é alegre, informal, normalmente grande, aberta, familiar e comunitária, valorizando a participação das crianças, uma homenagem aos santos. É realizada geralmente no início da noite, a partir das dezoito horas, embora possa ocorrer no horário do almoço. Quando o caruru é servido como jantar, o horário da refeição oscila entre 10 horas e meia-noite. Como almoço, pode ser servido pelas 3 da tarde. Na espera da mesa completa são servidos abará, acarajé, amendoim torrado e pipoca, acompanhados de refrigerantes e bebidas alcoólicas (cerveja predominantemente), pois, como ficou adequadamente registrado nas narrativas: *geralmente não há restrições à bebida alcoólica (Luciana).*

O caráter familiar e comunitário da festa e foi notado na seguinte referência que revela uma relação de confiança e intimidade dos convivas com os anfitriões: *tem algumas pessoas que antes de sair, ainda fazem um 'pratinho' e levam para casa para comer no dia seguinte ou então para alguém que não pode vir (Jandira).*

Mudanças e continuidades têm se manifestado no caruru ritual realizado em residências familiares, segundo observamos nas narrativas. Entre os principais aspectos das inovações, foram destacadas influências da modernidade alimentar como a contratação de toda a comida já preparada, quando antes tal prática se limitava aos acarajés e abarás, adquiridos nas baianas, em algum ponto de venda na rua. A presença dos sete meninos para comer em primeiro lugar como parte da oferenda tem sido substituída pela distribuição do prato previamente servido em embalagens de alumínio, a meninos de rua, popularmente chamadas de “quentinhas” situação mencionada anteriormente.

Fora da devoção e da obrigação religiosa, o caruru (conjunto de pratos) é frequentemente eleito como cardápio de festa, almoço ou jantar especiais, segundo relatado e corroborado por Brandão (1965). É um cardápio muito difundido e apreciado em comemorações de aniversários, despedidas de solteiro (ou chás de cozinha), sendo adequado a eventos para muitos comensais. Como vantagem conta com o fato de agradar ao paladar do baiano, conforme descrito:

o caruru é uma comida afro-brasileira, típica da Bahia, cuja preparação consta de azeite de dendê, camarão, castanha e outras iguarias bastante utilizadas na culinária baiana. Além de proporcionar prazer ao paladar da maioria dos baianos e turistas, o caruru é também protagonista de muitas comemorações e reuniões de família (Lia Mara).

O caruru e por extensão a comida de dendê não são comidas caseiras do dia-a-dia, da mesma forma que o churrasco do gaúcho. Quando fora do preceito, apresenta-se numa composição de cardápio mais reduzida, embora possa contar com a incorporação de moquecas e frigideiras.

Fora das celebrações religiosas nos terreiros de Candomblé e nas casas de família, o caruru está presente nos tabuleiros das baianas, nas barracas das festas populares de Salvador e nos restaurantes de comida típica, cabendo destacar a moda das culinárias regionais como mercadorias turísticas. Cascudo (2004) tendo vivido na Bahia (entenda-se Salvador) em 1918 e sendo um grande apreciador do vatapá, observou que a comida baiana não era uma comida caseira trivial. Este historiador da alimentação brasileira relata: vatapá e caruru foram os pratos que mais comi nas residências amigas. [...] A Bahia era a terra do vatapá. Mas nas feiras e mercados, não o via nem ao caruru. Os populares e diários na boca baiana eram o acarajé e o acaçá (CASCUDO, 2004, p. 839).

Passados 90 anos do depoimento deste historiador da alimentação brasileira, constatamos o quase desaparecimento do acaçá na culinária baiana e como comida de rua, tão característica de Salvador daquela época. Entretanto, houve um aumento do consumo do vatapá e do caruru, com a intensificação comercial da alimentação e particularmente da proliferação dos restaurantes populares de *buffet* a peso em Salvador. O caruru e outros pratos da culinária baiana têm sofrido uma banalização ao fazerem parte da oferta das sextas-feiras nesses estabelecimentos.

O ritual e a festa são iguais independentemente da classe social de quem oferece. Na casa do pobre se pode observar a mesma fartura e a mesma festa numerosa. Entretanto, o caruru de preceito ou de obrigação, situação assemelhada com o pagamento de promessa tal da tradição católica, pode acontecer sem festa, numa celebração íntima como descrito a seguir: *logo após a entrega das quentinhas, minha irmã retorna para casa e degusta o “caruru” com a família (irmãs, mãe, tia, primas e cunhados) namorado e amigos mais próximos* (Elane).

A cozinha baiana, também conhecida como comida de azeite, é a culinária típica oriunda da região do Recôncavo (LIMA, 1999), território no qual se implantaram os engenhos de cana-de-açúcar, atividade produtiva sustentada na mão-de-obra dos escravos africanos que aqui introduziram o quiabo e o azeite de dendê. O caruru como preparação a base de quiabo, foi designado como “caruru propriamente dito”. Foi qualificado como: “iguaria, quitute, comida deliciosa, o nosso delicioso e famoso caruru” e até no aumentativo: “comida muito deliciosa”, para se “saborear” e “deliciar”. Esta descrição do caruru como iguaria também foi encontrada na literatura, a exemplo de Góes (2005) e Brandão (1965). Paulo Mendes Campos, prefaciando a citada obra de Brandão, disse: “O caruru é iguaria para render homenagem à dupla Cosme e Damião” e mais adiante estende os elogios a toda a comida baiana, qualificando-a de “condimentada, misteriosa, misturada, sensual e encantada”, acrescentando que nos terreiros de candomblé ela é “amorosamente preparada”. Talvez porque, como nos informou Brandão (1965, p. 51) “os deuses do culto africano são não apenas glutões, mas também finos *gourmets*”.

A partir das narrativas dos estudantes, é possível afirmar que nas casas de famílias o caruru também é preparado num clima de total afetividade. Sua preparação é comunitária, iniciada na noite anterior à festa com o corte dos quiabos, agregando mulheres próximas da dona da casa entre familiares e amigas, incluindo-se também serviçais. No rastro da modernidade, esse ritual relativo ao hábito culinário apresenta a característica da transferência da preparação do âmbito doméstico para o empresarial. Sobre isso, numa das narrativas analisadas, a autora conta que acompanhou os preparativos de um caruru oferecido por uma amiga, dizendo: *ela contratou um serviço de buffet para preparar o caruru e também uma baiana de acarajé para servir os bolinhos durante todo o tempo* (Lia Mara).

O enunciado dos ingredientes do caruru e até a receita completa do prato se fizeram presentes na etnografia. O caruru se faz com – *quiabo cortado em cruz, azeite de dendê, camarão seco, castanha de caju moída, amendoim torrado também moído e cebola ralada* (Eliana). Apareceram nas narrativas até detalhes da preparação como a sua duração e da aparência final do prato: – *O preparo do caruru leva aproximadamente trinta minutos* (Eliana). *É uma preparação de consistência quase pastosa. Parece com um mingau de quiabo* (Adriana).

Sobre isso, observamos uma relativa uniformidade na descrição do prato, informando-nos que na Bahia há um caruru básico. As pequenas variações notificadas foram: a) prepará-lo com mais baba ou menos baba, como se diz popularmente, cuja fórmula para redução da viscosidade do quiabo não foi esquecida (gotas de limão ou vinagre) e b) adição de gengibre e pimenta como temperos. Entretanto, o caruru dos terreiros de candomblé, feito em homenagem aos *ibêjis* e *erês* é um prato mais complexo, acrescido de ervas e verduras, peixes ou carne-seca ou frangos ritualmente sacrificados (LODY, 1998). Assim, o caruru dos terreiros se distingue do caruru do ritual doméstico, que é igual ao caruru profano. Mais recentemente, o caruru, na sua preparação básica, passou a integrar os tabuleiros das baianas, como mais um acompanhamento do acarajé, tornando-se corriqueiro, conforme explicitado nas narrativas.

Tanto nos relatos como nas obras consultadas, o caruru se destaca entre os pratos típicos da cozinha baiana de origem africana. Como é sabido o quiabo e o azeite de dendê vieram para o Brasil no bojo do tráfico de escravos africanos (CASCUDO, 2004). Entretanto, o nome do prato é indígena bem como a técnica de preparo do camarão seco que é peculiar da costa baiana (RADEL, 2005), constatando a miscigenação que dá forma à nossa cultura gastronômica. O caruru de origem indígena hoje é tido como prato típico da região Norte. Esse caruru, também conhecido como caruru-do-Pará, é feito com ‘caruru’, uma hortaliça de muitas variedades, que também é muito consumida na região Nordeste onde recebe o nome de bredo.

Na Bahia, o bredo assim como a taioba e a língua-de-vaca são ingredientes principais de outro prato típico, o efó, já citado como integrante do vasto cardápio servido no caruru, o ritual festivo,

religioso e gastronômico. O caruru à base de quiabo recebe em outros lugares da região Nordeste uma variação na sua preparação, com a adição de leite de coco, camarão fresco, peixe ou bacalhau (LODY, 2004), diferenciando-se do caruru baiano. Segundo Cascudo (2004), o caruru de origem indígena e o caruru de origem africana só têm de comum a denominação.

Na etnografia do caruru alguns aspectos se destacaram como a evolução do ritual e a diversidade em alguns dos aspectos rituais. Vale destacar que ficou revelada a intimidade dos autores com o tema: *aquí na Bahia sabemos bem como é um caruru: todos aqueles pratos deliciosos, caruru, vatapá, galinha de xinxim, farofa de dendê, banana da terra frita, pipoca, tudo isso regado a algumas caixas de cerveja* (Carolina). Muitas das narrativas apresentaram informações históricas da origem do prato, e da culinária baiana a partir da fusão das culinárias dos três grupos étnicos que preponderantemente compuseram a formação do povo brasileiro: portugueses, africanos e indígenas.

Consta de uma das narrativas uma informação associada à saúde: *esse tipo de preparação, à base de azeite de dendê, é de difícil digestão, e sendo assim, aconselhei meus amigos franceses, que comessem pouco* (Patrícia). Notamos que essa preocupação dirigia-se apenas aos turistas, vez que o baiano já está acostumado com as complicações gastrointestinais que não raro sucedem, dado o excesso de gordura contida no conjunto das preparações que compõem o cardápio do caruru.

Observamos a ausência de uma atitude neutral dos sujeitos da pesquisa. Percebemos um nítido sentimento nativista e até ufanista, de identidade cultural manifestado com respeito à comida e à festa. E não faltou referência ao caruru no cancioneiro popular baiano, tendo sido lembrada a música de Dorival Caymmi - *Você já foi à Bahia, nêga? Não? Então vá! Lá tem caruru [...]* (Eliana), signo de relação amorosa que nos remete à noção da *comfort food*. Como é uma marca da cultura do baiano ir a Carurus todos os anos, não faltou tal referência nas narrativas. Gostar de Caruru, em todas as suas acepções, foi apresentado como característica de *boa baiana* (Mônica). Sobressaiu-se o prazer tanto de comer quanto de participar do evento que tem [...] *o ar da alegria baiana como nos relatos de Jorge Amado* (Patrícia).

A ceia de Natal

Na descrição do ritual da celebração natalina, sobressaíram-se os aspectos relativos ao grupo, isto é, quem são os participantes; ao lugar onde a comemoração aconteceu e normalmente acontece; ao tempo de duração da festa; ao cardápio de comidas e bebidas; ao tipo de serviço de mesa, à decoração da casa; ao planejamento do evento e à troca de presentes. Entretanto, tiveram especial destaque nas narrativas as emoções, sentimentos e significados relacionados e atribuídos ao ritual.

Dos 15 casos da pesquisa em apenas 3 não houve a ceia natalina: um por motivo religioso (família cujos membros eram Testemunhas de Jeová) e o segundo por ausência da família, situação apresentada como temporária. A terceira situação é bem atípica e foi assim descrita:

em minha casa existe o clima de Natal, somos uma família católica que festeja o nascimento do menino Jesus. Montamos a árvore de Natal, decoramos a casa com luzes coloridas, montamos o presépio, tudo que simboliza o Natal. Porém, na noite de natal, dificilmente estamos juntos (Kelly).

Somente uma família celebrou o Natal no âmbito nuclear, caracterizando a festa como uma grande oportunidade de reunião da família extensa: *o natal nos submete a uma grande confraternização com todos os familiares (Amanda). O natal na minha família é comemorado como uma grande festa na qual os familiares se reúnem (Daniela).* A pequena ceia da família nuclear assim foi descrita: *Trata-se de uma ceia simples, mas repleta de significado visto que ela proporciona o reencontro e a troca de carinhos com meus pais que residem no interior (Nívea).* Tal como nas narrativas, esse espírito foi confirmado em referências bibliográficas. Por exemplo, o psicoterapeuta Gikovate, prefaciando a obra de Zinn (2002, p. 9) diz que “compartilhar da mesa, seus cheiros e sabores são ingredientes fundamentais para a integração familiar”.

A festa foi apresentada como tradicional: *Há anos que o ritual é sempre o mesmo (Jaqueline).* O natal foi definido antes de tudo como confraternização familiar, momento privilegiado de reunião da família, ressaltando-se a importância da união e do estreitamento dos laços familiares.

É um momento raro de reunir toda a família de minha mãe que é grande (18 irmãos). Acontece de ser a única vez ao ano que encontro alguns primos e tios

mais distantes (Vívian). No dia 25 é feito um almoço (peru assado, pernil, massas, saladas) é quando todos se sentam à mesa não só para comer, mas também para matar saudades dos que moram distante, relembrar fatos, dar risadas [...] (Damaris).

Através da maioria das narrativas sabe-se que os eventos, tal como o natal, são aproveitados para os encontros familiares, cada vez menos freqüentes. Entretanto, algumas das famílias ainda preservam a habitualidade da reunião familiar: *O natal não é o único momento em que a família se reúne que é de costume acontecer todo final de semana (Ana Paula).*

As emoções mais destacadas foram de prazer e alegria e a festa natalina foi classificada também como diversão. *É um momento muito bom, de rever pessoas, conversar até tarde e rir, rir muito (Vívian). Fazemos um amigo secreto em meio de muitas brincadeiras e piadas (Amanda). Todos se divertiram muito: comeram, dançaram, beberam e bateram papo (Renata).*

O prazer do evento esteve fortemente associado ao comer, que se caracteriza por muita fartura e diversidade de pratos, compondo-se de uma refeição completa, com entradas variadas, sobremesa e itens diversos, para consumo ininterrupto noite adentro. Discorrendo sobre os sentidos da comida na cultura brasileira, DaMatta (2004, p. 34) afirma que é “[...] do jeito brasileiro apreciar a mesa grande, farta, alegre e harmoniosa” acrescentando que a mesa é o lugar de congregar, comungar e celebrar as relações. Além dos aspectos socioculturais associados à comida, a relação entre prazer, conforto e comer vem se impondo aos estudiosos da alimentação, cujas pesquisas referendam os achados deste trabalho. Observamos nas narrativas que o preparo e a degustação de iguarias se fundem com as demonstrações de afeto e consciência de pertencimento àquele grupo social. *Antes de cearmos, meu avô faz uma oração agradecendo tudo que temos e a família maravilhosa que construímos (Ana Paula).*

Trata-se de uma festa comunitária, sendo planejada e executada coletivamente, compartilhando-se o trabalho e o custo. A preparação da festa envolve uma decoração especial e confecção de pratos, ainda que muitos sejam trazidos de outras casas: *com a proximidade da data minha tia avisa aos irmãos onde será realizada a ceia e se decide o que cada um vai levar (Amanda). A esposa do meu tio levou um salpicão, frios e pãezinhos e minha tia, a sobremesa (Leila).* A culinária integra o ritual da festa, que é realizada de forma prazenteira. Os pratos são mais elaborados, exigem ingredientes

especiais, em geral mais caros, e um maior tempo de preparo. Houve a divisão de trabalho na casa onde se realizou a festa, com a colaboração de familiares que no cotidiano não participam das lides domésticas, sendo mais uma vez revelado que essas são atribuições femininas.

A decoração faz parte da identidade da festa. A casa e especialmente a mesa da ceia são cuidadosamente preparadas. Luzes coloridas, árvore natalina, presépios e outras alegorias foram citados recorrentemente:

este ano preparamos a casa com uma árvore de Natal com pisca-pisca e um presépio (Renata). Minha avó escolhe a toalha de mesa mais bonita e retira do armário seu lindo conjunto de talheres [...] (Andréa). A mesa é preparada especialmente para o natal: toalhas verde e vermelha, velas e objetos de decoração típicos da festa natalina (Ana Paula).

A formalidade foi sentida em algumas famílias, nas quais observamos também a presença de elementos religiosos no ritual, como orações e preleções: *Antes da ceia, meu pai fala um pouco sobre o significado do natal (Daniela)*. Entretanto, predominou a descontração. Comumente, a festa começa ao anoitecer e pode estender-se para o almoço do dia seguinte, podendo se transformar [...] *numa grande farra [...] No dia 25 o churrasco vira uma verdadeira festa baiana, com muita música, dança e cantoria (Ana Paula)*. Neste trecho tem-se uma síntese da festa, reunindo a alegria, religiosidade e excessos: [...] *muita descontração, brincadeiras, [...] à meia-noite todos se abraçam, a grande maioria bastante alcoolizados, fazemos uma roda e rezamos o Pai Nosso. No dia 25 dificilmente todos voltam a se reunir por causa da ressaca (Damaris)*. A autora frisou que essa festa, realizada na família do seu marido, difere da que se realiza na casa dos seus pais, onde predomina uma certa austeridade. Nas famílias com crianças pequenas apareceu a figura de Papai Noel, um adulto (em geral um pai fantasiado) e distribuindo presentes. Foi relatado que esse rito também é apreciado por muitos adultos.

Contreras (1995), acompanhando os diversos pesquisadores desta matéria, lembra-nos que as festas tanto seculares quanto religiosas exigem uma alimentação determinada. A comida de festa difere em qualidade e em quantidade daquela consumida em dias comuns. São comidas mais raras, mais caras e mais elaboradas. A comensalidade festiva também se reveste de um caráter especial. Assim sendo, a ceia natalina naturalmente

tem seu próprio cardápio, cujo prato principal é o peru assado e frequentemente recheado, consumido frio, como entrada ou na refeição principal, composta de pratos quentes, servida geralmente à meia-noite. *Além das comidas típicas do Natal (peru, presunto, queijo) sempre tem um prato diferente e que para os convidados é sempre surpresa [...] que só é servido após a meia-noite* (Vívian). A farofa é o acompanhamento quase obrigatório do peru, preparada com miúdos, azeitonas, passas ou de manteiga douradinha, tal como descrita na crônica *O peru de natal*, de Mário de Andrade em 1947.

Em Cascudo (2004, p. 667) encontramos a menção ao peru como prato nobre ou comida de festa, conferindo-lhe a qualidade de “sedutor” para a elite brasileira do início do século XIX. Este autor alude que o peru ameríndio converteu-se no prato natalino brasileiro por excelência, ao invés do porco do natal dos portugueses, acrescentando que na Europa pato e ganso são os pratos preferidos para a ceia de natal. Segundo Lopes (2006, p. 110) o peru assado foi incorporado no Brasil “ao banquete do natalício de Jesus” no final do século XIX, vindo dos Estados Unidos, onde sua tradição tem quase 400 anos. Franco (2001) informa que o peru, encontrado no México pelo colonizador espanhol, começou a integrar o cardápio festivo da França no século XVII e que posteriormente se tornou referência gastronômica mundial. Brillat-Savarin (1995) considerava o peru como a mais saborosa das aves domésticas.

As mesas das famílias dos estudantes continham, além do peru, pãezinhos (pão delícia, típico da Bahia, indispensável em qualquer mesa festiva ainda que popularizado e disponível em padarias, lanchonetes e supermercados), queijos, presunto, castanhas, frutas, tortas (frias e salgadas), docinhos, ameixas e uvas-passas. As bebidas, assunto masculino da festa, foram: cerveja, vinho, *whisky* e refrigerante.

A ceia de natal pode ser descrita como um jantar à americana, onde a mesa é posta com os pratos e as bebidas ao lado de uma pilha de pratos e de talheres. Os pratos servidos são geralmente salgados: o peru, tortas e acompanhamentos como o arroz com passas. Os doces estão também expostos: torta de nozes, torta de chocolate, panetone. Saladas e vinhos também estão presentes (Delana).

A abundância da mesa e os excessos alimentares da festa estiveram muito presentes nas narrativas:

Ao anoitecer a mesa vai ficando farta com as guloseimas preparadas por minha mãe. Quando o peru fica pronto é a hora do jantar. [...] Após o jantar, quando todos estão enfiados de tanto comer, tiramos a mesa e vamos sentar na porta, como é do costume em cidade do interior (Tiale).

Tal prática encontra rebatimento na literatura. Por exemplo, Zinn (2002, p. 87) conta que Luís Fernando Veríssimo elegeu o peru de natal entre as “lembranças gastronômicas de coração”, dizendo sobre a festa que o melhor de tudo era voltar à mesa após a saída dos convidados para o último *round*. Carvalho (2004) em pesquisa sobre a comensalidade de três gerações de famílias paulistas, referindo-se às festas familiares, entre as quais está o Natal ao lado de batizados, casamentos e aniversários, destaca a tradição do peru natalino e o exagero do comer durante a celebração.

A Páscoa

As narrativas dedicaram-se principalmente à sexta-feira da paixão e/ou ao domingo de páscoa, particularmente aos almoços, definidos como hábito e tradição, ocasiões em que é mais freqüente o encontro da família. Entretanto, em várias narrativas as referências se dirigiram à semana santa, incluindo da quinta-feira santa ao domingo da ressurreição, quando a família permaneceu reunida durante todo o período. Na sua totalidade, as narrativas revelaram o protagonismo do encontro da família no significado da Páscoa, definida por eles como momento de confraternização familiar. A maioria das narrativas manifestou o encontro da família extensa, fosse materna ou paterna. Em várias narrativas, notamos a presença de amigos e compadres no compartilhamento das refeições. Segundo os estudantes, estas reuniões são importantes pela satisfação do aconchego familiar, oportunidade para conversar, estreitar laços, trocar afetos. E também para comer e beber:

*Um momento de confraternização de toda a família em volta da mesa, homens e mulheres bebendo e comendo o dia inteiro e as crianças brincando (Paula).
É realmente um momento de prazer, não só pelas deliciosas refeições, mas também por dividirmos a mesa com quem amamos (Lisa).*

Confraternização familiar e religiosidade se entrelaçam entre os objetivos da celebração:

Na minha família temos o hábito de nos reunir durante a Semana Santa. Essa reunião ocorre sempre na casa dos meus avós. Tanto eles como meus tios e minha mãe são católicos e seguem determinados dogmas e tradições, uma delas é essa reunião com o intuito de aproximar a família e refletir sobre os acontecimentos da vida de Cristo (Nadja). A oração na hora do almoço esteve presente em várias famílias:

Minha tia fez uma oração e minha mãe agradeceu a dádiva de estar viva e reunida mais um ano com sua família (Jenifer). Na hora do almoço oramos e agradecemos por termos sempre uma mesa posta e pedimos por aqueles mais necessitados, que não desfrutam desse momento em família [...] Sexta-Feira da Paixão é uma data importante e tradicional na minha família porque meus pais são católicos e frequentadores assíduos da igreja (Cíntia). Antes de iniciarmos o almoço, meu pai faz uma oração ou agradecimento a Deus, por aquele momento (Sileide).

A religiosidade foi manifestada nas ações de orar e refletir na mesa antes do almoço, ir à procissão do Senhor Morto e às missas do Lava-Pés e do domingo da Ressurreição. O jejum apareceu em poucas narrativas, mas não é uma tradição abandonada. A proibição do consumo de carnes vermelhas foi conotada no sentido religioso do catolicismo e num sentido mais estrito de tradição de comensalidade: *na Sexta-Feira Santa, quando os credos falam mais alto, a carne fica terminantemente proibida nas refeições (Clara).*

O ritual foi diferenciado segundo uma classificação das famílias como católicos praticantes ou não e mais ou menos fervorosos. Os últimos enfatizam a tradição da comensalidade dessa data, relevando seu sentido religioso. Essa re-significação foi objeto de algumas críticas dos mais fiéis: *Cristo viveu e morreu por nós, mas, nos dias de hoje [...] muitas pessoas não dão o real valor que esta data merece (Rosimeire).* Mesmo as famílias que não rezam e não refletem sobre os valores da cristandade, preservam alguns elementos do ritual religioso, num sinal de lembrança e de respeito aos antepassados e aos mais velhos que são depositários da tradição. Observamos que foi muito destacado um equilíbrio entre o prazer do convívio com os familiares e o prazer propriamente gustativo:

O sentido da reunião familiar na Sexta-Feira Santa permanece, o significado religioso, talvez, nem tanto. Muito mais forte mesmo é o peso da tradição que todos os membros da família buscam perpetuar, ajudando no preparo ou simplesmente marcando presença todos os anos [...] Acho que é até possível esquecer o motivo de termos nos reunido, até porque não é preciso haver

outras razões para encontrar a família ao redor de uma mesa e saborear os deliciosos pratos da vovó (Marcela).

No extremo, também notamos a exaltação do prazer de desfrutar um cardápio especial, antes de atribuir valor ao relacionamento afetivo manifestado entre os comensais nesses eventos: *lá em casa a páscoa sempre me remete ao chocolate e ao bacalhau, que são duas coisas que eu amo (Thais).*

Uma estudante relatou manter na sua família a tradição de tomar a bênção ao membro mais velho da família, após a refeição. Cascudo (2004), com base em autores do século XIX, alude a essa tradição difundida no passado pelo interior do Brasil, quando os convivas faziam uma solene reverência ao chefe da família, enquanto parentes e escravos tomavam a bênção. Costume em desuso, mas não desaparecido completamente, conforme comprovado pela narrativa citada.

A primeira característica da gastronomia da semana santa é a interdição do consumo de carnes vermelhas, na sexta-feira santa, sendo o cardápio composto de peixes e mariscos. Em apenas uma narrativa, foi mencionado o consumo de ave (ensopado de frango de quintal). Outras carnes brancas que não frutos do mar não apareceram na extensa lista de pratos.

Foi referido que o evento requer cardápio especial, composto de iguarias. A prática de um cardápio de festas é regra básica de comensalidade nas mais diversas culturas alimentares. Em várias narrativas, os almoços da sexta-feira e do domingo foram qualificados como verdadeiros banquetes.

Assim como já mencionado com relação ao caruru, o cardápio da semana santa, muito calcado na culinária baiana, também não é composto de pratos triviais, mas daqueles apropriados para ocasiões especiais. Muitos dos pratos são preparados tradicionalmente com o leite de coco natural, de execução muito trabalhosa. A raridade de muitos dos pratos do cardápio aparece nesta descrição: *o feijão de leite foi preparado para matar a saudade. Há muito que minha mãe não o fazia por falta de tempo (Jenifer).*

Os pratos citados compuseram um extenso repertório, do qual podem sair numerosos cardápios, aqui entendido como o conjunto de preparações que compõe uma refeição completa da cultura culinária local (entrada, prato principal, acompanhamentos e sobremesa). Entretanto, esse repertório abundante é uma marca importante da comensalidade

festiva. No caso, ele incluiu: moquecas diversas (de bacalhau, peixe, camarão, ostras, siri mole, siri catado); frigideiras dos mesmos ingredientes que as moquecas; peixe frito, salada de bacalhau, feijão fradinho e feijão de leite também conhecido como feijão doce, arroz branco e arroz de leite, caruru, vatapá e farofa de dendê. *No almoço da Sexta-Feira Santa o bacalhau é a estrela principal. E como estamos na Bahia os pratos de dendê também têm seu lugar* (Tatiana). Entre os pratos menos comuns apareceram o caruru de bredo e o arroz de leite, preparado com coco ou licuri. Este, um prato antigo e de ocasião, conforme historiado por Cascudo (2004).

O molho de pimenta, citado muitas vezes, foi assim descrito: *o tradicional molho de pimenta é feito com tomates maduros picados, coentro, um pouco de caldo de moqueca e as pimentas machucadas* (Rosimeire). Receitas dos pratos indispensáveis foram detalhadas como de caruru, vatapá, feijão de leite e moqueca, destacando-se frequentemente que o leite de coco das preparações é fresco ou natural. Isso reforça um signo de qualidade da comida baiana que é preparação com coco natural ralado, do qual se extrai o leite. Para as cozinheiras mais tradicionais ainda persiste a rejeição ao leite de coco industrializado, como também a versão artesanal do coco ralado vendido nas feiras.

Minha avó materna conserva a tradição também no preparo de cada prato, a vara de sal dormida para fazer o vatapá [...] o coco ralado de costas espremido num pano com as mãos. Nem pensar em substituí-lo por coco ralado em saquinho ou leite de coco em garrafa, não seria a mesma coisa, segundo ela (Marcela).

A afetividade sobressai nas narrativas que se expandiram com as memórias da infância ou de anos passados, lembranças que se mesclaram com os relatos do acontecimento do ano. Uma estudante recordou de sua infância em Belo Horizonte, destacando: [...] *a comida era sempre o bacalhau delicioso da vovó Maria [...] ela fazia um ovo de chocolate enorme para cada neto* (Lídia).

As narrativas confirmaram que gastronomia da Semana Santa em Salvador continua predominantemente constituída de comida de dendê, definida com uma típica mesa baiana. Entretanto outras culinárias regionais contribuem com sua presença na mesa, principalmente em distintas preparações de bacalhau. Inovações no cardápio não foram freqüentes, embora a tendência tenha se manifestado: *minha mãe fez uma*

lasanha de bacalhau pela primeira vez, em substituição à tradicional frigideira de bacalhau com batata. A novidade deste ano parece que vai continuar (Daniela). Numa família de origem portuguesa próxima (avós maternos) apareceu o pão à mesa do almoço, na qualidade de acompanhamento, costume incomum no Brasil. Também na entrada o pão marcou presença, nesse caso, hábito já incorporado à culinária nacional. Segundo Bolaffi (2000), o pão não se constituiu no Brasil como comida básica, perdendo espaço para o arroz, o feijão e a farinha de mandioca na mesa do brasileiro. As sobremesas mais recorrentemente citadas foram os mais tradicionais doces caseiros como as cocadas, doces de compotas de frutas, doce de leite e doce de tamarindo, sendo este último parceiro das cocadas nos tabuleiros das baianas. Novas e aculturadas sobremesas, como *mousses* e pavês, foram registradas em segundo plano, como contribuição das mulheres mais jovens.

A partilha do pão entre os comensais no almoço apareceu em outras narrativas, não como hábito alimentar, mas como tradição religiosa, simbolizando o sacrifício de Cristo, a solidariedade na família e a permanência da segurança alimentar:

Minha tia serve um pedaço de pão a cada pessoa com a simbologia de que nunca nos faltará o alimento (Nadja). Era colocado na mesa um punhado de farinha e em cima dele um pão dormido [...] que além de representar o corpo de Cristo, aquele pão era uma espécie de pedido para que sempre tivesse fartura na nossa mesa (Gleice).

As narrativas se concentraram na refeição principal da cultura brasileira, o almoço. Entretanto, nas narrativas dos estudantes que permaneceram com as famílias durante os feriados aparecem as demais refeições e as merendas, nestas predominando frutas, doces e bolos caseiros. Numa família de ascendentes sergipanos, o estudante mencionou o típico café da manhã com cuscuz de milho, raízes e bolos à base de mandioca.

Uma estudante paulista de ascendência nipônica relatou que na sua casa não se prepara a comida baiana:

O fato de comermos peixe não é algo especial para minha família, pois toda semana comemos tal alimento pelo menos uma vez. Porém, minha mãe faz uma preparação mais elaborada nesta data, como peixe com molho branco ou uma salada de frutos do mar (Natália).

Foi a única exceção, porque as demais famílias naturais de outras regiões, com culturas gastronômicas regionais peculiares, sucumbiram à comida de dendê. Essa mesma estudante observa que em Salvador é mais comum a reunião da família extensa na Sexta-Feira Santa, diferentemente de São Paulo onde é mais comum a reunião das famílias no Domingo de Páscoa.

Um bom vinho não pode faltar em toda família de ascendência italiana ou portuguesa, disse uma descendente de portugueses (Tatiane). Ainda que as estatísticas revelem o crescimento da produção e do consumo de vinho no Brasil o reflexo não se fez sentir nas narrativas, que atestaram a preferência pela cerveja: *o vinho tinto está sempre presente, apesar do pouco prestígio que recebe* (Marcela).

Assim como nas descrições do Caruru, os pratos do cardápio da Páscoa também foram adjetivados como iguarias e as refeições como banquetes.

À mesa encontramos os mais variados pratos e iguarias: caruru, vatapá, frigideiras e moquecas [...] além do arroz branco e feijão de leite, tudo ao tempero baiano. Compõem ainda o banquete, o feijão fradinho [...] e não poderia faltar a falsa frigideira de siri, hoje já sendo conhecidos seus verdadeiros ingredientes: coco ralado, repolho cozido picado, camarão seco catado e moído e mais alguns segredinhos ainda não revelados (Marcela).

A fartura da mesa foi muito destacada e as refeições qualificadas como comilança e até como *Santa Comilança!* (Tatiana). O consumo excessivo de bebidas alcoólicas não se comparou ao de comida, mas também mereceu destaque e até uma discreta censura: *os tios [...] separavam o dinheiro para comprar as bebidas e dar início à “cachaçada”* (Gleice). A fartura é positivamente valorada em todas as classes sociais no Brasil, sendo destacada até como motivo de orgulho quando se manifesta após ascensão social, fenômeno que também se revelou nas narrativas dos estudantes:

Somos uma família de origem humilde e nem sempre nossos almoços de Semana Santa foram tão fartos como nos últimos anos (Osvaldo). *Almoço pronto, as atenções voltam-se para a farta mesa, que apesar de grande não comporta tanta gente ao mesmo tempo (nunca há menos de 25 pessoas). Resultado: gente na sala de jantar, na cozinha, no sofá e até na varanda. Porém, sempre entrosados e relacionando-se com o objeto centro das atenções – a mesa* (Tatiane).

Várias narrativas continham menção às sobras (limpas) porque os pratos eram raspados, inclusive pelas crianças que como é usual, já

recebiam os pratos feitos: *Quando terminava a oração, todos (crianças) começavam a atacar o prato, bem caprichado por sinal, até deixá-lo bem limpo (Gleice)*. Uma segunda refeição era a estratégia de aproveitar essas sobras, no jantar do mesmo dia ou no almoço subsequente: *Fomos embora dez horas da noite, após termos jantado o que sobrou do almoço (Marcela)*. Em algumas narrativas os estudantes manifestaram uma atitude de observação e preocupação com o consumo excessivo e/ou inadequado, embora nem sempre relacionada à saúde:

É difícil conseguir controlar a boca mesmo conhecendo as regras da boa alimentação e nutrição! (Tatiane). O meu primo fugiu um pouco da dieta e comeu também das sobremesas (Renata). Passei o dia observando o comportamento das pessoas e percebi que as comidas e os vinhos eram o centro de importância do dia (Cíntia).

E, ainda que a abundância tenha prevalecido, também houve crítica aos excessos alimentares: *na minha família não há excessos na parte da comida nem do vinho, como muitas pessoas fazem e esquecem do real motivo da época: a morte de Cristo (Caline)*.

Não só o cardápio é festivo. As regras de comensalidade também modificam. A decoração da mesa acompanha este cerimonial familiar:

Na hora de arrumar a mesa, minha irmã escolheu a toalha mais bonita, colocou os pratos especiais, utilizados apenas em ocasiões incomuns, os copos foram substituídos pelas taças de vinho, enfim ao contrário do habitual houve uma preocupação com a aparência da mesa (Ayla).

O horário do almoço é retardado, sendo essa uma marca dos dias atuais. Os familiares começam a chegar a partir do meio dia (doze horas) e os retardatários por volta das quatorze horas. As narrativas acusaram que essa conduta gera protesto dos mais velhos. *Até a chegada de todos, vamos conversando, não sem ouvir as reclamações de minha bisá sobre o tarde horário para o almoço (Tatiana)*. Em algumas famílias, as crianças são servidas antes dos adultos. Também houve destaque para a duração das refeições, que gasta um tempo muito superior ao habitual. *O ritual do almoço demora mais que o normal, pois ainda se bebe o vinho, come-se algumas entradas, como queijo, pães [...]. A conversa se encontra presente durante todo o tempo (Thais)*.

Como todo ritual de comensalidade seu maior destaque é a sociabilidade do ato de comer, manifestado na capacidade de congregar

pessoas, oferecendo hospitalidade a familiares e amigos. *O alimento para nós possui uma simbologia muito especial: a de união e crescimento de toda a família* (Osvaldo). Foi muito ressaltada a importância do encontro como convívio, mas a comida não foi jamais menosprezada:

A família é grande e esse é um momento raro em que todos se encontram e podem conversar e se deliciar com as variedades servidas. Um momento de celebrar a nossa família, [...] (Nadja). A reunião envolve a família extensa, amigos e agregados: participam tios, tias, seus filhos e seus cônjuges, agregados da família (namorados, amigos) e às vezes aparece mais alguém que é sempre bem vindo (Sileide).

Contingências da vida moderna têm reduzido o número de participantes da celebração. Famílias que se desagregam e se recompõem com novos cônjuges, mudança de domicílio refletindo a mobilidade da força de trabalho, a valorização de viagens, o ingresso da mulher no mercado de trabalho, foram fatores que apareceram como responsáveis de não mais se ter a festa da Páscoa da infância.

A Semana Santa em minha família vem perdendo gradativamente o encanto do momento da reunião familiar e de reflexão sobre a ressurreição de Cristo. [...] Minha mãe, ao ter que se dividir entre casa e trabalho, não tem mais a mesma disposição para os afazeres domésticos, inclusive para cozinhar (Jenifer).

O caráter comunitário da celebração apareceu não só na participação das pessoas na qualidade de comensais e convivas, mas também no compartilhamento de despesas e trabalho. É usual a divisão das despesas com a alimentação entre os familiares bem como a divisão do trabalho da preparação dos pratos.

Os gastos são todos compartilhados (Bruna). As mulheres mais velhas vão para a cozinha e um homem, quase sempre meu pai, é escalado para mexer o vatapá (Tatiane). Meu avô é pescador e normalmente na Sexta-Feira Santa nosso peixe é garantido por ele. Ele sempre nos trás o peixe pescado por ele em Camamu, sua terra natal, numa demonstração de afetividade (Jenifer). As crianças ajudavam a descascar amendoim e camarão (Gleice).

Em várias narrativas percebeu-se a exaltação do carinho com que os pratos são preparados pelas avós. Em geral elas são as anfitriãs, seja na sua própria casa ou mesmo quando viúvas residentes na casa de alguma filha. Alguns estudantes lembraram que essa celebração familiar se constitui

em oportunidade de aparecerem na cozinha as cozinheiras esporádicas. E, até a vaidade das cozinheiras foi lembrada: *como de costume, minha mãe, que só vai para a cozinha em datas especiais, quer sempre ouvir elogios* (Thais).

Foi revelado nas narrativas um tradicional costume comunitário da troca de pratos entre vizinhas: *nossa vizinha nos presenteou com o seu vatapá* (Jenifer). Cascudo (2004) registra que o hábito de presentear vizinhos e amigos com comidas foi observado em muitas culturas alimentares no mundo, abrigando nesse ato valores de intimidade e reciprocidade. A época é propícia para receber visitas também fora dos horários das refeições e as donas de casa se preocupam em ter merendas especiais para oferecer-lhes, tendo sido citados bolos de carimã e aipim, munguzá, cocadas e outros doces típicos da gastronomia regional.

A caracterização da celebração variou nas famílias entre a circunscrição, austeridade, interdições, formalismo e moderação e uma festa divertida, informal, em completa descontração, registrando-se o consumo excessivo de comidas e bebidas, como em qualquer outra festa familiar, tal como se verificou nas narrativas relativas à Ceia de Natal. Uma estudante relatou participar de celebrações familiares em dois estilos: na casa paterna, onde a parcimônia no comer na sexta-feira Santa representa uma espécie de penitência pela morte de Jesus, ficando o banquete para o Domingo, quando se comemora a Ressurreição do Cristo e na casa da família do noivo, onde a tradição é do comer em abundância durante todo o evento. A solenidade da sexta-feira Santa ficou patente na narrativa da qual saiu este trecho:

A família toda se reunia na casa da minha avó materna que era extremamente católica. Era ela quem conduzia toda a cerimônia, coordenava tudo. A sexta-feira Santa tinha até um certo ar de luto. Era dia de acender velas e rezar muito. Minha avó não deixava ninguém ficar ouvindo música, falando alto [...] (Daniela). Disse outra estudante: Apesar da fartura alimentar, restrições comportamentais eram impostas em sinal de tristeza e respeito ao sofrimento de Jesus. Quantos relatos de minha mãe já ouvi, quando da sua infância e adolescência, ela e seus irmãos eram proibidos, na sexta-feira Santa, de cantar, brigar entre eles, falar alto e ouvir qualquer música que não fosse música clássica, que tocava nas rádios especialmente nessa data naquela época (Marcela).

O lugar mais freqüentemente mencionado para o encontro familiar foi a casa dos avós, especialmente os maternos. *A família se reúne na fazenda*

desde sempre, foi a primeira lembrança de Clara, enquanto Osvaldo observou também no início de sua narrativa [...] quase 80% da família [...] se reuniu na casa da costa, no Litoral Norte, precisamente na localidade Vila do Pojuca. Quando os meus avós maternos eram vivos, nos reuníamos todos na casa deles, no interior ou na fazenda (Cíntia). Revelou-se que é comum o deslocamento de famílias para casa de familiares em municípios do interior do Estado. Os lugares dos encontros também foram fazendas ou casas de veraneio. A extensão dos feriados foi considerada favorável para as viagens. A casa dos avós (em geral maternos) foi o espaço privilegiado para a reunião da família. As casas e principalmente os apartamentos de hoje já não cabem a família ampliada e a improvisação de mobiliário e espaço se fez notar, ao ser relatado que os comensais se [...] acomodam em mesas e cadeiras de plástico colocadas na varanda ou no sofá da sala (Tatiana).

As mudanças também se revelaram:

Após a morte de meus avós o ritual da sexta-feira santa mudou: as orações à mesa ficaram para trás, esquecidas. Portanto, hoje o intuito do almoço é comer as delícias feitas com dendê, como o peixe cozido, farofa, vatapá e o caruru (Dalviani). As marcas do relaxamento dos rituais foram explicitadas em várias narrativas, revelando as mudanças manifestadas nos dias atuais. A bagunça e o barulho são gerais, todos falam ao mesmo tempo e é bem divertido. E sempre foi assim na casa dos meus avós, muita gente, muita comida e muita alegria (Sileide). Na minha família é uma ocasião oportuna para se reunir, degustar, prostrar [...] É realmente um momento de prazer, não só pelas deliciosas refeições, mas também por dividirmos a mesa com quem amamos (Lisa). Conversa-se sobre tudo: política, as novidades ainda não contadas, as queixas da vida e as sempre lembradas histórias de família (Marcela). É uma delícia degustar os quitutes enquanto flui uma bela conversa! (Tatiane).

Novas incorporações no ritual foram representadas pelo presentear com ovos de chocolates principalmente as crianças e também, escondê-los no jardim, quando há, ou em outras partes da casa para que elas os procurem.

Os interesses comerciais na promoção dessas comemorações não passaram despercebidos aos estudantes, como mostra esse crítico comentário: *o período 'sagrado' é também utilizado como um momento particularmente comercial para a venda de ovos da Páscoa, do tão 'salgado' bacalhau, de vinhos, enfim dos produtos relacionados aos hábitos alimentares desse momento tão peculiar (Lisa). A capitalização desses eventos pelos interesses comerciais apareceu em algumas narrativas, exemplificadas na alta dos preços dos in-*

gredientes, tais como o quiabo e o peixe: o *caruru*, prato tradicional na Semana santa, faltou à mesa este ano, pois o quiabo encareceu severamente na proximidade da Semana Santa, o que fez a minha mãe se recusar a admitir tal disparidade de preço [...] (Jenifer). O ovo de chocolate como símbolo da Páscoa foi apresentado como incorporação nova, no contexto de comercialização das tradições religiosas. *A Páscoa que hoje comemoramos está repleta de hábitos pouco ligados à religião, como a distribuição de ovos feitos de chocolate* (Jaqueline).

Conclusão

Foi reafirmada a persistência da importância das festas comemorativas da páscoa e do natal na tradição da família baiana, trazidas pelos colonizadores portugueses. Segundo Cascudo (2004), os historiadores registram as quatro festas mais importantes do calendário religioso na cultura brasileira, incluindo-se tanto o natal quanto a páscoa nas classificações mais comuns.

As narrativas sobre o *caruru* igualmente reafirmaram se tratar de importante rito da cultura afro-baiana. Os estudantes demonstraram muita familiaridade com essa tradição, revelando nas suas narrativas uma maior intimidade com as informações religiosas relativas aos festejos do *caruru* que aos credos e à liturgia da semana santa.

Os sujeitos da pesquisa conhecem os ditames de uma alimentação saudável. Sabem que é recomendável realizar as refeições em intervalos regulares e saciar a fome consumindo apenas o necessário para a saúde do corpo. Também sabem que a ingestão deve conter uma boa variedade de alimentos para proporcionar de forma equilibrada toda a diversidade de nutrientes requerida pelo organismo. Entretanto, diante das narrativas dos estudantes de Nutrição sobre a ceia natalina e os almoços da semana santa, constatamos que os aspectos psicológicos, sociais e culturais parecem sobrepujar aos aspectos nutricionais. A marca dessas festividades foi o desfrutar do prazer gastronômico, sem preocupação com um cardápio equilibrado, o comer contínuo durante todo o desenrolar dos festejos, o consumo excessivo tanto de comidas como de bebidas alcoólicas. Contudo, há espaço, nestas celebrações de origem religiosa, para exaltar os valores da família e da cristandade.

Assim, embora saibamos que a preocupação com a saúde está em pauta crescente, quando o assunto é comportamento alimentar parece não fazer sentido buscar uma coerência entre os preceitos da ciência da nutrição e o comer festivo, conforme observamos nas narrativas analisadas. A relação alimentação e saúde e a percepção de riscos associados a práticas alimentares como o consumo excessivo de alimentos ricos em colesterol e glicose, parecem se esvaecer diante do prazer de comer, sobretudo em momentos especiais de sociabilidade, situação evidenciada em muitas das narrativas. Os estudantes se expressaram sobre momentos importantes da comensalidade familiar e comunitária dentro do seu próprio universo relacional, confirmando as inspiradas frases de Cascudo (2004 p. 348): “Inútil pensar que o alimento contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor”. As narrativas, contextualizadas na Bahia de hoje, corroboraram essa mensagem de Cascudo e de tantos outros estudiosos da alimentação.

A fartura esteve associada tanto à quantidade disponível quanto à variedade de pratos oferecidos. Comer além dos limites da repleção é costume trazido ao Brasil pelos portugueses, segundo Cascudo (2004), que ressalta a hospitalidade portuguesa, traduzida na abundância de comida e de bebida, qualificando a cozinha e a adega de inesgotáveis. Este autor também nos informa que no comer social da tradição brasileira encontra-se o elogio da fartura, como signo de prestígio social. Na obra aqui referenciada, podemos observar constantes menções aos jantares intermináveis e às copiosas porções das refeições festivas das elites brasileiras. As mesas descritas além de fartas eram opulentas e não raro requintadas, revelando a origem social das famílias. O significado da fartura na mesa, como indicador de ascensão social, também foi percebido nas famílias de origem humilde. As sobras foram acondicionadas para consumo posterior, não raro promovendo uma reunião no dia seguinte para o aproveitamento.

As narrativas acusaram mudanças e permanências nos rituais de comensalidade, reiterando que ao longo da vida as pessoas mudam seus hábitos, incorporando e subtraindo elementos. Mas ficou revelado que a cultura alimentar familiar é muito forte, constituindo-se em componente importante da identidade. Nas famílias em que os ritos foram simplifica-

dos, muitos fatores de mudança foram arrolados nas narrativas, tais como: a vida moderna com novos valores e estilos, destacando-se o culto da praticidade; as dificuldades da vida nas grandes cidades com seus demorados deslocamentos; as novas famílias com estruturas diferenciadas e o ingresso da mulher no mercado de trabalho. Esses fatores foram apontados como elementos que interferem nas tradições alimentares e nos modais da comensalidade e principalmente na manutenção do encontro da grande família, cuja falta foi sentida com nostalgia.

Alguns estudantes se referiram à perda de autenticidade das celebrações, destacando a desvalorização do significado religioso e os interesses comerciais envolvidos nos presentes de natal e nos ovos de chocolate da páscoa. Canesqui (2005), pesquisando as práticas alimentares em São Paulo, também registrou o caráter mercantil e profano que se manifesta nas comemorações do Natal e da Páscoa.

O caruru difere das outras celebrações no seu simbolismo religioso e como rito de comensalidade é muito mais aberto, extrapolando as fronteiras do universo familiar, enquanto que natal e semana santa são momentos de encontros familiares. Para algumas famílias, o encontro do natal foi considerado mais agregador, sendo mais importante pela capacidade de reunir maior número de familiares. Em outras a maior importância foi atribuída à semana santa. Natal e páscoa são festividades eminentemente familiares, mas também ambos rituais foram caracterizados como momentos de hospitalidade para receber amigos, sobretudo os mais íntimos.

A linguagem utilizada nas narrativas para se referir à comida e à bebida foi muito adjetivada, ufanista e porque não dizer amorosa: delícias, iguarias, comidas muito saborosas, bom vinho, delicioso vinho. Tal linguajar também foi observado na literatura, a exemplo de Wainstein e outros. (2002, p. 324): “[...] no maravilhoso casamento entre coco e dendê, base da famosa moqueca baiana, do vatapá, do efó etc”.

Na qualidade de revelações sobre a comensalidade festiva do baiano de classe média residente em Salvador, no início do século XXI, as narrativas confirmaram a permanência de tradições de hábitos culinários e de comensalidade. Quanto à culinária, sobressaíram-se os tradicionais pratos consumidos pelos antepassados, as receitas das avós, inclusive mantendo-se a forma de preparo.

Assim, também aconteceu com o peru assado e a farofa na ceia de natal; a bacalhoadada, o vatapá, o caruru e a moqueca de peixe, na Páscoa. Insistimos que essas celebrações guardaram seu cardápio tradicional próprio, tal como referenciados na literatura, corroborando a afirmação de que é universal nas culturas alimentares, a existência de comida de festa e comida ritual. São pratos típicos que têm seus sabores impregnados na memória gustativa e, sobretudo, nas lembranças afetivas que transportam para o aconchego do universo relacional mais próximo. Pratos que remetem a agradáveis sensações e que por razões emocionais tornam-se inevitáveis, ainda que seu consumo possa ser inadequado na perspectiva da saúde. Hoje, fala-se tanto na literatura gastronômica, como na Psicologia e na Antropologia da alimentação, do poder de dar conforto e prazer que tem certos alimentos e rituais do comer. O chocolate da páscoa, presente em todas as narrativas, faz parte daquilo que se denomina como *comfort food* (PERCUSSI, 2005) conceito que nos remete a Brillat-Savarin que dizia que o prazer da mesa exerce influência sobre a felicidade.

Os pratos principais foram denominados como astros, estrelas e até super *star*. Assim foram referidos o caruru e o vatapá do caruru, o peru do Natal e o bacalhau da Páscoa. As narrativas deram prova de que os pratos tradicionais das festas familiares com suas receitas das matriarcas ficaram na memória sentimental e gustativa dos jovens estudantes e dos seus familiares. Entretanto, as modas gastronômicas tiveram seu espaço, ainda que muito menor que aquele ocupado pela tradição, estimulando a adoção de outros pratos para a ceia do natal e os almoços da páscoa, sob o signo da profusão das revistas de culinária, que, segundo Lima (1995), são financiadas pelos interesses econômicos da indústria de alimentos, e ainda dos programas televisivos diários. A modernidade no caruru não atingiu o cardápio, mas se fez sentir na comensalidade, principalmente quando excluiu da casa os meninos e passou-se a distribuir quentinhas na rua. Ainda se fez sentir na contratação do serviço da preparação da comida a empresa como também no deslocamento da baiana com seu tabuleiro do seu ponto de venda no espaço público para “ornar” a festa e servir os convidados.

No caso do caruru, a diversidade e abundância de itens do cardápio seguem uma determinação cultural: o Caruru é assim, a composição do cardápio é dada *a priori* pela tradição. Entretanto, no natal e na páscoa, a decisão do que servir além dos pratos típicos apareceu como parte da

organização dos festejos, tarefa de responsabilidade da dona da casa ou do grupo de mulheres da família. Savarin (1995 p. 174) em sua obra clássica orienta “que os pratos sejam escolhidos com requinte mas em número pequeno”. A seu tempo, este notável gastrônomo já observava que para muitos o luxo da mesa está na abundância dos pratos. Na nossa leitura, as narrativas aparentaram um certo orgulho diante da mesa farta, dos cardápios compostos de vários pratos principais e vários acompanhamentos, numa espécie de elogio à abundância, como representação de *status*. Brandão (1965, p. 32) nos remete a outro sentido, citando ser uma tradição da Bahia oferecer um almoço com muitos pratos, como demonstração de “bem querer”. Nessas circunstâncias, a gula foi vista com naturalidade nas narrativas. Entretanto, o consumo excessivo de bebidas alcoólicas, sempre pelos homens, foi motivo de censura em algumas narrativas.

Na ceia do natal, o ritual do comer dispensou a refeição estruturada na quase totalidade das famílias. O comer se deu num regime de beliscar constante. Mas também encontramos nas narrativas a simultaneidade, isto é, ingestões pequenas e repetidas desde o início da noite e posteriormente, no horário da meia noite, uma refeição completa de prato quente, consumida a caráter.

As narrativas demonstraram que na mesa da culinária baiana dos almoços da Semana Santa o caruru e o vatapá foram os pratos (que são acompanhamentos) de primeira linha, seguidos pelo feijão e arroz (em diversas receitas) e farofa, sempre de dendê, temperados pelo próprio comensal com o molho de pimenta sempre presente na mesa. O amendoim torrado e a castanha de caju foram entradas muito citadas na condição de muito apreciadas, chamadas de aperitivos. As sobremesas mencionadas nesses rituais festivos foram, predominantemente, as artesanais e os tradicionais doces caseiros, entre os quais se destacaram as cocadas.

Lima (1995) observou que os doces caseiros estavam sendo esquecidos e que raramente eram feitos em casa. Essa realidade, no entanto, mostrou-se de outra forma nas narrativas, revelando que nas famílias dos estudantes de Nutrição ainda há mulheres que, em ocasiões especiais, ressuscitam antigas receitas dos tradicionais doces de origem lusitana adaptadas no Nordeste colonial açucareiro. Mesmo assim, novas receitas de sobremesas geladas foram acrescentadas à oferta, centralizando a inovação nos cardápios.

A cozinha doméstica continua consolidada como um território feminino, embora a tendência de um novo homem que ajuda a mulher no serviço doméstico tenha se manifestado em apenas dois casos. A organização dos eventos também foi qualificada como função da mulher, embora o homem tenha colaborado no item bebida.

O *savoir-faire* da culinária tradicional das avós foi muito valorizado. As avós ausentes foram nostalgicamente lembradas como detentoras de um saber ameaçado pela modernidade alimentar sob o domínio da indústria e do serviço, embora a comida industrializada só tenha aparecido num acampamento de jovens que na Semana Santa fugiu da celebração familiar.

As bebidas, estas sim, foram, quase todas produtos industriais e o refrigerante esteve em todas as mesas nos três eventos. O pragmatismo que se faz presente na alimentação cotidiana não teve cabida durante os festejos. A tradicional comida caseira reinou quase absoluta. Entretanto, mães e tias mais jovens prepararam novas receitas, incorporando aos hábitos alimentares as inovações do pluralismo culinário. Segundo Franco (2001), a miscigenação culinária tem sido propagada como valor desde o final do século XX, tendência que se opõe à preponderância das culinárias regionais do passado. Entre outros analistas do comer atual, Bell (2005) também pontua que o multiculturalismo da pós-modernidade também se expressa na alimentação, através de modas de fusão de comidas e estilos de consumo. As narrativas, em alguma medida corroboraram essas constatações.

Notas

¹ Segundo o dicionário de Aurélio: Entidade dúplice que no Brasil provém de convergência de costumes africanos e crenças européias e representa o princípio da dualidade; são considerados orixás em algumas casas de culto e estão sincretizados com os santos católicos Cosme e Damião.

Referências

ANDRADE, H. L. C. **A cozinha baiana no restaurante do SENAC do Pelourinho**. Salvador: SENAC, 2002.

- ANDRADE, M. **O peru de natal**. Disponível em: <http://www.releituras.com/mariodeandrade_natal.asp>. Acesso em: 2002 ago. 2005.
- BELL, D. Gosto e espaço: comer fora nos dias de hoje. In: SLOAN, D. (Org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri: Manole, 2005.
- BOLAFFI, G. **A saga da comida: receitas e história**. Rio de Janeiro: Record, 2000.
- BRANDÃO, D. **A cozinha baiana**. Rio de Janeiro: Letras e Artes, 1965.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Alimentos regionais brasileiros**. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.
- CANESQUI, A. M. Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de famílias trabalhadoras. In: CANESQUI, A. M. GARCIA, R. W. D. (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CARVALHO, L. G. A. **Do fogão a lenha ao microondas: uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas**. 2004. Dissertação (Mestrado) - Programa de Mestrado em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- CASOTI, L. **À mesa com a família: um estudo do comportamento do consumidor de alimentos**. Rio de Janeiro: Mauad, 2002.
- CONTRERAS, J. Introducción. In: CONTRERAS, J. (Comp.). **Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres**. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.
- Da MATTA, R. **O que é o Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 2004.
- FLANDRIN, J. L. A humanização das condutas alimentares. In: _____; MONTARINI, M. (Org). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2001.
- GÓES, J. A. W. **Mudança de hábitos alimentares e saúde: um estudo em fast-food**. 2005. Tese (Doutorado) - Programa de Pós – Graduação do Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal da Bahia, Salvador.
- KEESING, F. M. **Antropologia cultural**. Rio de Janeiro: Fundo da Cultura, 1961.
- LIMA, V. C. As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro. In: CAROSO, C.; BACELAR, J. **Faces da tradição afro-brasileira: religiosidade, sincretismo, anti-sincretismo, reafricanização, práticas terapêuticas, etnobotânica e comida**. Rio de Janeiro: Pallas; Salvador: CEAO, 1999.

- _____. Para uma antropologia da alimentação. **Alteridades**, Salvador, n. 2, p. 89-102, abr./set. 1995.
- LODY, R. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.
- _____. (Org.). **À mesa com Gilberto Freyre**. Rio de Janeiro: SENAC, 2004.
- LOPES, J. A. D. A festa do peru. **Gula**, v. 13, n. 169, p. 110-111, nov. 2006.
- MACIEL, M. E. Churrasco a gaúcha. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 2, n. 4, p. 34 – 48, jan./jun. 1996.
- MAGALHÃES, E. G. **Orixás da Bahia**. Salvador, 1973. Editado pelo autor.
- PERCUSSI, A. Chocolate: o prazer dos prazeres. **Prazeres da Mesa**, v. 3, n. 27, p. 14, ago. 2005.
- RADEL, G. **A cozinha praiana da Bahia**. Salvador: Idéia Nova, 2005.
- SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- WAINSTEIN, B. G. et al. Bahia. In: FISBERG, M.; WEHBA, J. COZZOLINO, S. M. F. (Org.). **Um, dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de Norte a Sul**. São Paulo: Atheneu, 2002. cap. 12.
- ZINN, L. D. **Sabor de família**. São Paulo: Arx, 2002.