



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE  
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

LEANDRO MOURA FERNANDES

**ALUÁ: UMA BEBIDA BRASILEIRA**

FORTALEZA

2021

LEANDRO MOURA FERNANDES

**ALUÁ: UMA BEBIDA BRASILEIRA**

Trabalho de Conclusão de Curso elaborado e apresentado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Área de Concentração: Antropologia

Orientador: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier

FORTALEZA  
2021

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal do Ceará  
Biblioteca Universitária  
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

F399a Fernandes, Leandro Moura.

Aluá: Uma bebida brasileira / Leandro Moura Fernandes. – 2021.  
28 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2021.

Orientação: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier.

1. Aluá. 2. Fermentação. 3. Gastronomia. I. Título.

CDD 641.013

---

LEANDRO MOURA FERNANDES

**ALUÁ: UMA BEBIDA BRASILEIRA**

Trabalho de Conclusão de Curso elaborado e apresentado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Aprovada em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_.

BANCA EXAMINADORA

---

Prof. Me. Leandro Pinto Xavier (Orientador)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Hermano José Maia Campos Filho  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Rafael Queiroz Gurgel do Amaral  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

“Marcela franziu a testa, cantarolou uma seguidilha, entre dentes; depois quixou-se do calor, e mandou vir um copo de aluá.” Memórias Póstumas de Brás Cubas (1881)

## AGRADECIMENTO

À minha companheira Paula Sousa, sem você ao meu lado tudo seria catastrófico.

À minha mãe Márcia Moura que sempre confiou e positivou minhas decisões.

Ao meu orientador Me. Leandro Pinto Xavier, você que me aceitou desde o início e não me renegou, você é um ser humano notável, meu muitíssimo obrigado.

À pivetada LJKOB, vocês sempre me darão esperança de algo melhor.

Ao Prof. Hermano Filho, você é a excelente pessoa que me fez interessar-me por caminhos inimagináveis.

Ao Prof. Rafael Gurgel, que sempre se interessou pelo assunto e de alguma maneira me motivou a prosseguir, espero que faça uso futuro desse trabalho.

Ao meu Pai Antônio Mota, mesmo você estando longe ainda me faz ter pensamentos bons.

À minha avó materna Geralda Santos, a senhora é o ser principal de todo esse trabalho, obrigado por me apresentar o aluá e me passar o conhecimento de preparo, obrigado por tudo que a senhora fez em minha vida.

## RESUMO

O objetivo deste trabalho é reunir informações sobre a bebida fermentada originária do Brasil chamada aluá, a pesquisa foi composta inteiramente em cima de bibliografias e documentos disponíveis de forma física ou digital. Os tópicos discutidos foram, variações, similaridades, festejos, insumos, utensílios e sua ocorrência na literatura brasileira. O aluá que nesta pesquisa bibliográfica manifestou-se em diversos materiais, mostra-se em culturas diferentes, adentro em religiões diversas, visto em tempos variados, sinalizou que ele tem uma importância cultural para o Brasil. Também há indicativo de escassez de materiais acadêmicos sobre o assunto, tornando este trabalho significativo posteriormente.

**Palavras-chave:** Aluá. Fermentação. Gastronomia.

## **ABSTRACT**

The objective of this work is to gather information about the fermented drink originating in Brazil called aluá, the research was composed entirely on bibliographies and documents available in physical or digital form. The topics discussed were its variations, celebrations, similarity, ingredients, utensils and their occurrence in Brazilian literature. The aluá that in this bibliographic research was manifested in different materials, shows itself in different cultures, within different religions, seen at different times, signaled that it has a cultural importance for Brazil. There is also an indication of a shortage of academic materials on the subject, making this work significant later.

**Keywords:** Alua. Fermentation. Gastronomy.



## 1. UM FERMENTADO CHAMADO ALUÁ

O ato de fermentar algo antes de seu consumo alimentar vem de passados longínquos. Segundo Farnworth (2003), quando o homem já dominava a agricultura em civilizações como o do vale do Indo e Egípcia em 3000 antes de Cristo já havia produção de fermentados como queijos, vinhos, cervejas e alguns tipos de pães. As bebidas fermentadas sempre foram amplamente disseminadas desde povos antigos até a civilização atual, de potes de vinho encontrados na antiga civilização egípcia a grandes toneis de cervejas produzidas atualmente. Globalmente existem variedades dessas bebidas, algumas bastantes populares, como a cerveja, o vinho, o hidromel, a sidra e o saquê, mas também há fermentados que não são tão semeados, sendo em sua maioria perpetuada através de tradições culturais específicas. Katz (2014) escreve sobre essas bebidas:

produzidas em antigas tradições ao redor do mundo, bem como variações modernas sendo criadas pelos revivalistas – são manifestações do mesmo tema: elas são bebidas saborosas, um pouco ácidas, um pouco doces e, em alguns casos, ligeiramente alcoólicas, repleta de bactérias ácido-lácticas (entre outras) vivas e em geral consideradas saudáveis e tônicas.

No Brasil surgiu uma bebida que se enquadra dentro deste grupo de fermentados específicos de uma região, compatibilizando-se com a definição de Katz o fermentado é chamado de aluá ou aruá. O aluá é uma bebida brasileira fermentada, refrigerante, azeda e pouco alcoólica que trás diferentes formas de produção, Cascudo (2017) nos diz, “Já me ia esquecendo a cerveja matuta. Há aluá de abacaxi, de ananás, de catolé, banana, milho, arroz, pega-pinto, miolo de pão, bolacha”.

Observa-se nesta pesquisa que o aluá foi muito consumido no século XIX e começo do século XX, obtendo popularidade por todo o Brasil que dependendo da região inserida tem diferentes preparos e distintas finalidades. Esse fermentado nunca obteve uma produção industrializada, nos dias passados e nos dias que correm sempre foi uma bebida exercida em atos caseiros. Slow food (2017) afirma:

Em meados de 1800, o aluá conquistou bastante popularidade. Com teor alcoólico relativamente baixo, a bebida era consumida por crianças e adultos, e chegou a ser popular também na corte de Dom Pedro I. Atualmente, sua preparação reside com formas particulares em algumas regiões brasileiras.

Esta pesquisa irá examinar sobre essa bebida fermentada que se originou no Brasil, o aluá ou aruá. Através de uma investigação bibliográfica detalhada, o intuito será reunir e acrescentar informações sobre este fermentado. Nesse trabalho foram priorizados os aluás mais difundidos ou que tenha atualmente indícios de sua produção, que são: Aluá de milho, aluá de abacaxi, aluá de arroz, aluá de pão e aluá de coco babaçu.

## **2. O MOTIVO**

Um trabalho feito não por homenagem, um trabalho feito não para empoeirar. Esse trabalho foi feito para imortalizar as lembranças, esse trabalho foi feito para transmitir conhecimento, esse trabalho foi feito para ser compartilhado.

Existe uma bebida que sempre fez parte da minha vida, aluá, e que sempre me proporcionou e propulsionou muitas alegrias. O cheiro, o sabor, o frescor dele, aluá, atíça-me sensações singulares com a igualdade intensiva de prazeres. Os aromas de erva doce, gengibre, cravo neste fermentado, aluá, são espetaculares e admiráveis, o sabor azedo combinado com o doce intenso da rapadura diluída nesse líquido, aluá, torna-se “único” um adjetivo proporcionalmente fraco, o dia quente ideal para saboreá-lo, aluá, ocasiona um turbilhão de lembranças felizes.

O motivo do surgimento desse artigo é pelo respeito que tenho por essa bebida, de que tão simples talvez não tenha a notoriedade que merece, toda a leitura que vem a seguir é para convencer de que o aluá é algo que não deve ser esquecido.

## **3. METODOLOGIA**

A direção a seguir em busca de clarificação da interrogativa que rodeia o assunto aluá neste trabalho foi determinada em consequências que tornasse viável a pesquisa. A vertente habituada neste estudo terá como forma uma busca detalhada em documentos que tenham conexões diretas ou indiretas sobre o assunto principal, a bebida fermentada aluá.

Este trabalho é composto inteiramente por pesquisas bibliográficas e documentais, Severino (2014) conceitua pesquisas bibliográfica e documental:

A pesquisa bibliográfica é aquela que se realiza a partir do registro disponível, decorrente de pesquisas anteriores, em documentos impressos, como livros, artigos, teses etc. Utiliza-se de dados ou de categorias teóricas já trabalhados por outros pesquisadores e devidamente registrados. Os textos tornam-se fontes dos temas a serem pesquisados. O pesquisador trabalha a partir das contribuições dos autores dos estudos analíticos constantes dos textos. No caso da pesquisa documental, tem-se como fonte documentos no sentido amplo, ou seja, não só de documentos impressos, mas sobretudo de outros tipos de documentos, tais como jornais, fotos, filmes, gravações, documentos legais. Nestes casos, os conteúdos dos textos ainda não tiveram nenhum tratamento analítico, são ainda matéria-prima, a partir da qual o pesquisador vai desenvolver sua investigação e análise.

Para alcançar resultados buscou-se em livros e documentos, dados em quantidade suficiente para estruturar uma conclusão. Recorrendo a uma análise textual profunda sobre a documentação bibliográfica obtida, com uma abordagem qualitativa buscou repassar de forma coerente as concepções obtidas nas leituras. Freitas e Prodanov (2013) define a pesquisa qualitativa como:

Pesquisa qualitativa: considera que há uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números. A interpretação dos fenômenos e a atribuição de significados são básicas no processo de pesquisa qualitativa. Esta não requer o uso de métodos e técnicas estatísticas. O ambiente natural é a fonte direta para coleta de dados e o pesquisador é o instrumento-chave. Tal pesquisa é descritiva. Os pesquisadores tendem a analisar seus dados indutivamente. O processo e seu significado são os focos principais de abordagem.

A escolha de uma abordagem qualitativa veio da brecha libertina que ela nos dar sobre o objeto de pesquisa, uma mínima noção de perspectiva é essencial para o desdobramento deste tipo de conteúdo, Mayring (2016) escreve, “nem estruturas teóricas e hipóteses, nem procedimentos metodológicos devem impedir a visão de aspectos essenciais do objeto”.

## **4. AS VARIAÇÕES**

O Brasil é um país muito extenso em seu território e isso causou uma polaridade regional muito diversificada, no estudo realizado sobre diferentes tipos de aluá percebe-se que a bebida vai se modificando e tomando diferentes caminhos, o regionalismo pode ser uma das causas, mas também pode ser por outros fatores como o religioso e a etnicidade. Abaixo encontram-se as variações mais conhecidas do aluá, e há uma ficha técnica nos Anexos ensinando fazer os aluares de milho, abacaxi e pão.

### **4.1 Milho**

O aluá feito com milho talvez seja o mais conhecido e disseminado de todos, existem relatos de sua fabricação no norte, nordeste e sudeste brasileiro. O que o modifica é a forma de preparo de cada região, porém muito similares. Cascudo (2014) escreve “No ceará dão o nome de aluá a uma bebida feita de milho torrado”. Matta (1939) cita o aluá feito com milho no Amazonas. Cascudo (2014) escreve sobre a bebida feita de milho na Bahia, “aluá ou aruá, resultante da fermentação da rapadura com um punhado de milho de galinha em água fria. Depois de bem fermentada, coa-se e mistura-se com gengibre ralado”. Querino (1938) descreve como é feito o aluá no Rio de Janeiro, “O milho demorado n’gua depois de três dias dá a esta um sabor acre, de azedume, pela fermentação. Coa-se a água, adicionam-se pedaços de rapadura e, diluída essa se tem bebida agradável e refrigerante”. Não é de se negar que o milho é o famoso das Americas, eles está correlacionado com variações de bebidas fermentadas espalhadas no continente como a chinha e o tesgüino.

### **4.2 Abacaxi**

Assim como o aluá feito de milho o de abacaxi é bastante disseminado e também visto em outro fermentado oriundo da America, no caso o tepache. Provavelmente o mais bem aceito por quem experimenta o aluá, pois o sabor apesar do azedume se assemelha bastante ao suco da própria fruta. Cascudo (2014) dar relevância a essa variação, “O ARUÁ ou ALUÁ, principalmente o de abacaxi (a casca da fruta é posta para fermentar na água açucarada), tem grande popularidade”. Querino (1938) também cita que o mesmo modo de preparo que se faz com milho também serve para com o de abacaxi, “pelo mesmo processo (que se faz aluá de milho) se prepara o aluá de cascas de abacaxi”.

### **4.3 Pão**

Um aluá genuinamente regionalista, pois exclusivamente só é visto no estado do Ceará. Ele é bastante difundido dentro do estado, ainda sendo produzido para festas juninas por pessoas idosas em sua maioria, sendo considerado o aluá original ou verdadeiro pelos mesmos. Essa é uma variação que não se vê em bibliografias, só algumas citações modernas confirmando a sua existência. Como na Podestà (2016):

“Os portugueses possivelmente conheciam ao kvass, das culturas bálticas e eslavas, onde a fermentação induzida por pedaço de pão de centeio ou outro cereal em água, pode ser acrescida de especiarias, aromas e, em algumas versões, beterraba. Esta influência pode ter sido a origem do “aluá de pão”, presente até hoje no interior do Ceará.”

### **4.4 Coco babão ou babaçu**

Essa variação provavelmente é o mais desconhecido e o mais recôndito de todos, há dificuldade de encontrar informações sobre ele, mas ela existe e sabe-se que ainda é feito no município de Maranguape-Ce. Em entrevista Silva (2014) informa, “na festa de São João. No final da reza, é distribuído um aluá (bebida feita de coco babão ou babaçu com rapadura e outros temperos, como erva-doce, cravo, gengibre, entre outros).”

### **4.5 Arroz**

Não há muita informação sobre o aluá feito com arroz, ele pode ser uma variação que pode tá se extinguido, no atual Brasil não se vê quem o faça e todas as informações a respeito em geral são antigas, no livro de Cascudo (2014) ele escreve sobre um tipo de aluá que era produzido em Pernambuco, que ele atribui a similar comida árabe chamada *heluon*, que era feita com farinha de arroz, manteiga e açúcar de palmeira. Cascudo (2014) também cita o dicionário D. Vieira, que define aluá como “Bebida fermentada feita de arroz cozido, água e açúcar”. Além de uma recente definição de Mendonça (2012) “bebida feita de arroz cozido, açúcar e sumo de limão”. Em razão do arroz ser um insumo introduzido na América através dos colonos, talvez o aluá feito de arroz dito nas bibliografias seja uma tentativa fracassada de reproduzir a bebida, assim entrando no esquecimento.

## 5. SIMILARIDADES DO ALUÁ

Não se sabe ao certo sobre como surgiu o aluá, quem foi o primeiro a fazer? Quem chamou-o assim? Talvez essas perguntas não devem ser feitas, não desta forma, o que se tem que entender é que aluá é um fermentado típico do Brasil e que apesar de existirem fermentados similares em outros locais o aluá tornasse distinto em seu modo de preparo, em suas especiarias e em seu cunho particular.

Procurei bebidas que de alguma forma assemelham-se com o aluá, essencialmente bebidas oriundas de povos nativos do continente americano, pois os ingredientes principais dos aluares são nativos.

No México há consumação de um fermentado chamado tepache, que se assemelha ao aluá feito de cascas de abacaxi, que de acordo com Godoy, Herrera e Ulloa (2003) tepache é uma bebida fermentada de surgimento pré-hispânica comumente feita de abacaxi ou outras frutas como maçã e a laranja, é adoçado com açúcar mascavo e fermentado em barris de madeira. O tepache é consumido principalmente pela comunidade indígena local.

Outro fermentado mexicano que assemelha ao aluá, desta vez com o aluá de milho, é a bebida surgida na era pré-hispânica chamado tesgüino (tejuíno), Blancas, Casas e Lira (2016); Haard et al (1999) nos dizem que o tesgüino pode ser feito de milho, trigo, sorgo ou agave, o mais comum é feito de grãos de milho germinado, do qual é triturado e cozido formando um mingal grosso que entra em processo de fermentação em potes de barro com ajuda de catalisadores que podem ser cascas, caules e raízes de vários de tipos de plantas, o tesgüino é importante para a vida de alguns povos indígenas em particular os Rarámuri.

Na Bolívia existe uma bebida fermentada chamada de chincha que se assimila com o aluá de milho, Prodanov e Prado (1998) fala, “A chincha, bebida excitante de origem pré-hispânica feita à base de milho fermentado, tinha originalmente uma utilização restrita ao uso cerimonial, secularizando-se com a ruptura do império inca e disputando com a coca a preferência dos grupos mais empobrecidos da população”.

Percebe-se que os nativos americanos em diferentes localidades submetaram-se ao deleite de bebidas fermentadas, seja qual for a finalidade. Nas demarcações onde seria futuramente o Brasil não foi diferente, houve o surgimento de várias bebidas e possivelmente o aluá está entre elas.

Para os indígenas nativos do Brasil bebidas fermentadas sempre foram bem difundidas dentro de seus rituais e festejos. Fernandes (2004) fala que fermentados eram usados em muitos momentos como casamentos, funerais, alianças (entre tribos), guerra, recepções e momentos religiosos. Algumas bebidas fermentadas indígenas são o caxiri e o cauim que tem como base a mandioca, mocororó com base no caju e o aluá com base de milho. Cascudo, 2005 cita Macedo Soares que indaga que “o termo aluá vem da palavra tupi aruá, que significa coisa agradável, boa coisa, gostosa, apreciável”.

Nesse estudo também se encontrou bebidas similares no continente africano, atribuindo possível introdução de fermentados americanos em países da África.

O registro escrito mais antigo sobre o aluá está diretamente relacionado aos negros escravos trazidos do continente africano, nas cartas de Vilhena (1802) com uma linguagem arcaica é possível observar que a bebida está inserida nos comércios em Salvador, “e o que mais escandaliza hé huma agoa suja feita com mel, acertas misturas que chamão Daloá que fáz vezes delimonada para os negros”. No século XIX ainda como Brasil colônia houve o auge do aluá, isso se deve ao fato da quantidade de negros livres ou na maioria escravos a mando do seu senhor, que vendiam em feiras livres a bebida refrigerante, Cascudo (2017) cita que seu amigo em 1897 descreve, “aluá era uma bebida comum no Rio de Janeiro de então. Vendiam-no em pequenos potes de barro, muito limpos, à cabeça das negras velhas”. Em suas anotações sobre o Brasil Debret (1835) escreve:

“Há no Rio de Janeiro, durante o calor excessivo do verão, um grande consumo de bebidas refrescantes e, especialmente, a economia do aloa... são vendidas nas ruas da capital por uma multidão de comerciantes, a maioria escravos do pequeno locatário ou da negra livre”

Há informações sobre fermentados africanos que eram consumidos no século XIX que podem ser comparados ao aluá, o *mossongo* que tem como base o milho, o *kimbombo* com base no abacaxi e o fermentado que foi descrito em Ivens e Capelo (1996) após uma expedição entre Angola e Moçambique entre 1877 e 1880, eles informam da existência de uma cerveja de milho entre o grupo étnico *ambundos* de Angola, que se chamava *aulua*. Mendonça (2012) reforça etimologicamente que aluá tem origem africana, ele tem como definição, “do árabe *haluah*, através do quimbundo *ualáa*, cerveja de milho, com acutização”.

Entende-se que o kimbombo e o mossongo são variações de fermentados americanos, pois se utilizam de matérias primas oriundas das Américas, e o que Ivens e Capelo observaram em sua expedição foi o aluá em si, já inserido por meio das indas e vindas de embarcações europeias.

## **6. OS RITOS E FESTEJOS**

Comemorações e ritos estão presentes em todas as culturas, por mais que seja algo diminuto em alguns povos os festejos são importantes para uma identificação cultural do local, costumeiramente os ritos são associados a algo religioso. Conceito (2019) observa, “O rito é algo extremamente importante nas religiões. Nesse quesito, o rito pode ser tanto em caráter social ou individual”. O aluá já foi agregado a alguns ritos e de outros virou tradição que ainda vingam no atual momento. Uma afirmação que o aluá estava presente nessas festividades Cascudo (2017) observa: “Aluá pelas festas de São João e do Natal era presença infalível. Comumente constituía indústria para o consumo familiar e dos convidados.”

Os festejos juninos no Brasil principalmente na região nordestina está enraizada na religião católica, as principais datas comemorativas juninas são dias santos do catolicismo, Santo Antônio dia 12 e São João dia 25. Silva (2017) conceitua festa junina:

A festa junina é uma tradicional festividade popular que acontece durante o mês de junho. Essa comemoração é comum em todas as regiões do Brasil, especialmente no Nordeste, e foi trazida para o Brasil por influência dos portugueses no século XVI. Inicialmente, a festa possuía uma conotação estritamente religiosa e era realizada em homenagem a santos como São João e Santo Antônio.

Na contemporaneidade do nordeste brasileiro só se encontra aluá em festas juninas, rareando seu surgimento em outros ritos. Com pretensão religiosa ou por questão de tradições festivas o aluá é sempre lembrado durante o mês de junho no nordeste, Aragão (2016), assim:

“O aluá acompanhou a ocupação e colonização do Nordeste brasileiro, em estados como Bahia, Ceará, Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte. Nestas regiões, a preparação era prática comum durante as celebrações católicas e juninas do mês de junho e julho, preparado em ambiente doméstico e distribuído nas procissões e festejos.”

Saindo do nordeste o aluá também está presente em manifestações do catolicismo no sudeste, no povoado Morro Vermelho município de Caeté em Minas Gerais ainda é mantida a



tradição de consumir aluá. Podestà (2016) diz: “Estas comunidades realizam rituais e danças aos sons de instrumentos tradicionais e consumo de aluá, produzido a partir de fermentação de frutas, restos de alimentos e rapadura, servido em copos e tonéis de barro.” Slow Food (2017) complementa. “A bebida é consumida durante a Festa de Nossa Senhora do Rosário, anualmente no mês de outubro. O “Cortejo do Aluá” é uma procissão que é concluída com a ingestão de aluá, servida pelo “juiz”, o financiador e distribuidor da bebida, gratuita para os festejantes”.

Outra religião que o aluá está inserido e é presente em seus ritos é o candomblé. Kileuy e Oxaguiã (2009) definem: “O candomblé é uma religião que foi criada no Brasil por meio da herança cultural, religiosa e filosófica trazida pelos africanos escravizados, sendo aqui reformulada para poder se adequar e se adaptar às novas condições ambientais.” O uso do aluá nos ritos do candomblé é mais profundo e recheado de simbolismos diferente do que é visto no catolicismo. Santos (2014) nos diz que:

“A bebida sagrada do candomblé é o aluá, uma bebida fermentada que é oferecida aos deuses e homens com o objetivo de aumentar o axé de quem a ingere, seja de maneira concreta (humanos) ou simbólica (divindades)... A palavra yorubá que designa o gengibre é atale, planta que tem o poder de aquecer e iluminar, dando-nos alegria. O milho branco, relacionado aos orixá do branco, indica ainda paz, suavidade e proteção dos seres superiores. O aluá é uma bebida fermentada, por isto seus ingredientes aumentam o axé de doçura, através do açúcar feito de cana (raspadura); o axé de alegria, que é transmitido pelo gengibre; o axé de tranquilidade fornecido pelo milho branco.”

O antropólogo Camâra Cascudo já encontrava relação do aluá com o candomblé no século XIX, Cascudo (2017) complementa. “A bebida de candomblé mais conhecida é o ARUÁ ou ALUÁ, resultante da fermentação da rapadura com um punhado de milho de galinha em água fria. Depois de bem fermentada, coar-se e mistura-se com gengibre ralado.”

O aluá também ainda se encontra em festejos indígenas, juntos com bebidas tradicionais como o caxiri, mocororó, cauim e o pajuaru, segundo Folha Web (2015) o aluá faz parte da maior festa popular de Roraima, o arraial Macuxi. Em entrevista a Folha Web (2015) o índio Martiniano Vieira fala sobre o aluá de milho: “O resultado é um mingau grosso, que diluído em água e armazenado por alguns dias, resulta em uma bebida de alto teor alcoólico. Pode ter variação de cor e sabor, acrescentando abóbora, batata roxa ou outros produtos.”

## **7. INSUMOS E UTENSÍLIOS**

Com variações no preparo de aluá existem diferentes insumos utilizados para a sua fabricação, entretanto os utensílios evidenciam parecerem os mesmos para todas as elaborações. Aqui se encontrará os ingredientes e utensílios utilizados com base em bibliografias e documentos estudados. Os insumos e utensílios listados serão dos preparos dos aluares com base de milho, abacaxi e pão.

Os insumos listados são água, milho, casca de abacaxi, pão, gengibre, cravo-da-índia, erva doce e rapadura. O único utensílio que merece uma atenção a mais é o pote de barro, os outros são instrumentos básicos que são algo para mexedura do líquido, pilão para fragmentação de especiarias e algo para filtrar o aluá no final do processo.

### **7.1 Cravo da índia**

É uma especiaria que tem um sabor e aroma bastante característico e forte. É utilizado de forma mais explícita no preparo do aluá de pão, ele tem o papel de dar aroma e sabor ao aluá. Manon (2002) fala sobre o cravo-da-índia:

O cravo-da-índia, em séculos atrás, era tão disputado que países europeus, como Holanda e França, costumavam entrar em disputas comerciais acirradas por sua posse. No começo do século XIX, plantações de cravos-da-índia foram levadas a países tropicais, dentre eles o Brasil.

Provavelmente o cravo da índia tenha entrado no Brasil através dos Portugueses em épocas de colonizações, pois os dias áureos dessa especiaria foram no século XVIII e os Portugueses já se encontravam no mercado de cravo-da-índia, Pelt (2004) escreve:

“Foram os chineses que estimularam sua cultura nas ilhas de amboina e de Ceram, nas Molucas...O cravo-da-índia parece ter surgido na Europa no século IV de nossa era. Levado pelo comércio árabe por volta de 320. O imperador Constantino, que presidia o dito concílio, ofereceu cravo ao papa, que ficara em Roma. E a primeira menção que possuímos da presença de cravo-da-índia no Ocidente... É a partir do século VIII que o comércio do cravo parece ter se intensificado no Mediterrâneo e a nova especiaria começa a se espalhar por toda a Europa... Não sabemos ao certo. Mas sabemos como os portugueses, depois os holandeses, reivindicaram a exclusividade do cravo a partir do Renascimento, na era das navegações”.

## **7.2. Erva doce**

Especiaria que é usada mais comumente no preparo do aluá de pão, ela dar ao aluá um aroma doce e um sabor anisado. Muito usada na culinária de festas juninas no nordeste. Igualmente como aconteceu com o cravo da Índia, sua chegada ao Brasil possivelmente deve-se aos colonos portugueses, pois o anis já era disseminado na Europa em tempos das grandes navegações, Storbat (2009) registra que:

“A erva doce, ou anis, é nativa do Oriente e foi usada pelos antigos egípcios, gregos e romanos. Espalhou-se pelo restante do sul e do centro europeus durante a idade Média, e em certas épocas foi cultivada na Grã-Bretanha. Hoje é produzida comercialmente em locais de clima quente no mundo todo, em particular no sudeste europeu, no norte da África e na Índia.”

## **7.3. Gengibre**

O que se usa da planta gengibre é sua raiz, que lembra por muito uma mão com dedos inchados. Além de dar aroma e sabor ao aluá, ela dar picância ao fermentado. É uma especiaria que tem aroma e sabor específicos, moderadamente picante. Pelt (2004) escreve. “O odor e o sabor quente e picante se devem à presença de um óleo essencial e de uma resina; é esta que comporta os princípios picantes, sobretudo a zingerona”. O gengibre é uma especiaria que também tem sua entrada no Brasil presumivelmente através dos portugueses.

## **7.4. Água**

É o insumo mais abundante do aluá, tornando-se um ingrediente vital para o preparo correto do fermentado. Necessariamente a água tem que ser potável (própria para beber) para preparar o aluá. A água potável vem da água doce que após um processo de tratamento se torna propício ao consumo humano, de acordo com Ferreira (2017) águas doces são:

“águas com salinidade igual ou inferior a 0,5 partes por mil. Embora o nome possa remeter ao açúcar, o termo se refere apenas à ausência ou baixa concentração de sal. É a água encontrada em rios, lagos e ribeiras. Para ser consumida, em geral, precisa passar por um processo de tratamento. Esse é o tipo de água apropriada para o consumo humano, a agricultura, a pecuária, a indústria.”

## **7.5. Milho**

O milho é um cereal nativo americano que foi usado para fazer aluá em todas as regiões do Brasil examinada na pesquisa. Ele é um dos ingredientes que dar ao aluá a especificidade de qual variação foi feita, o azedo da bebida em decorrência da fermentação desse grão gera ao fermentado um sabor singular. O surgimento do milho aconteceu onde é hoje o território do México de acordo pesquisas mais recentes considera-se que seu epicentro de espalhamento pode ter acontecido no território mexicano em específico no estado de Tabasco. Pohl et al. (2007) afirmam que a disseminação do milho ocorreu há 8000 anos na região de Tabasco, no Panamá encontraram vestígios de 7000 anos atrás e indícios dessa dispersão no sul da America pode ser datada 4000 anos atrás no Uruguai.

## **7.6. Rapadura**

Uma coisa bem característica do aluá é que além do azedume tradicional de qualquer fermentado ele contém um sabor adocicado que pode ser forte ou modesto dependendo do feitor. Pelo notar da pesquisa compreende-se que em todas as variações de aluá a rapadura se sobressai como ingrediente para doçura da bebida, além dela há relatos de uso do mel. A rapadura tem origem possivelmente das ilhas canárias, sua finalidade inicial foi para efeito de logística de transporte e conservação, de acordo com Oliveira, Nascimento e Brito (2007):

A fabricação da rapadura iniciou-se nas Canárias, ilhas espanholas do Atlântico, possivelmente no século XVI, constituindo-se não apenas guloseimas, mas uma solução prática de transporte de alimento em pequena quantidade para uso individual. Como o açúcar comumente umedecia e melava, o ladrilho de rapadura acompanhava o viajante que o carregava em sacolas, devido ser de fácil transporte e possibilitar prática acomodação, além de resistir durante meses às mudanças atmosféricas.

No Brasil a rapadura teve seu surgimento no século XVI, já em razão dos vários engenhos de cana de açúcar que foram introduzidos no Brasil colônia, de acordo com Silva (2016):

Surgiu no Brasil por volta de 1532, no século XVI, com a introdução do plantio da cana-de-açúcar na Colônia. Durante a produção do açúcar, na hora de limpar o tacho, os escravos tinham que raspar as sobras que ficavam grudadas nas bordas dos tachos. Percebiam que essas sobras ficavam muito duras e passaram a comer essas raspas e

adoçar alguns alimentos. Como não podiam usar o açúcar que pertenciam aos senhores do engenho, usavam as sobras, as rapas.

### **7.7. Pão**

É um insumo bastante peculiar para fazer aluá, pois ele é um produto que já passou por um processo de fermentação e cozimento, ele de modo igual o milho é um ingrediente mãe para caracterização do tipo de aluá, o sabor de pão azedo é bem evidente nesta variação da bebida. A produção de pão é milenar, sua manufatura é datada em torno de 9500-8500 a.C, de acordo com Jacob (2003), a fabricação de pães originou-se juntamente com o surgimento do domínio agrícola, pois com a domesticação de cereais a confecção de alimentos foram facilitadas.

O pão foi introduzido no Brasil com a chegada dos portugueses no continente sul americano, no ano de 1500 já há evidências de sua entrada, na carta escrita por Pero Vaz de Caminha (2016) ao rei português D.Manuel I ele escreve, “Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartéis, mel, figos passados. Não quiseram comer daquilo quase nada; e se provavam alguma coisa, logo a lançavam fora”.

### **7.8. Abacaxi**

O que se usa do abacaxi para o preparo do aluá não são as polpas que se encontra em seu interior, mas as cascas que comumente são descartadas. O seu sabor se torna diferenciado das outras variações pelo fato do azedume não ser tão acentuado quanto, a caracterização do seu palato é mais suave e se confunde com o frescor da polpa da infrutescência.

Possivelmente o abacaxi é nativo da América do Sul o que o torna uma matéria prima naturalmente convivente na sociedade antes, durante e pós colonização, no artigo A história do Abacaxi (2016) diz:

Provavelmente nativo do sul da América do Sul, da região onde hoje fica o Paraguai, o abacaxi foi carregado por toda a América pelos guaranis, tornando-se espécie cultivada pelas populações autóctones até a região da América Central e do Caribe muito antes da chegada dos europeus.

## **7.9. Pote de barro**

O uso de potes, vasilhas e objetos cerâmicos para armazenamentos, decorações, transportes de produtos, fermentações entre outras utilidades está diretamente relacionado à evolução humana, há indicativos que uso de cerâmicos está adentro desde o tempo pré-histórico da humanidade, Costa e Penido (1999) afirmam que os primeiros objetos de cerâmica usados como utensílios surgiram no período neolítico, que tinham com finalidade o armazenamento de cultivos. No Brasil há vestígios de uso desses objetos há milênios, Wandreck (1998) nos diz que pesquisas iniciadas em 1958 feitas na Ilha de Marajó no Estado do Amazonas foram encontrados objetos cerâmicos em aldeias fundadas de idade de 5000 anos. O pote de barro quase sempre está presente em preparos de fermentados nativos americanos, Cascudo (2017) diz que potes de barro são usados pelos indígenas brasileiros para fazer suas bebidas fermentadas como o cauim, o que se dar a entender que outros fermentados também devem ser feitos nesses vasilhames

O uso do pote de barro para armazenamento do aluá é emblemático para quem o faz, nesta pesquisa pode-se confirmar que não se faz aluá em outros tipos de vasilhas, o uso do pote de barro é essencial para que a bebida tenha sua forma correta quando finalizada. A escritora cearense Raquel de Queiros nos fala em seu livro memorialista *O não me deixes: suas histórias e sua cozinha* que o aluá é uma bebida tradicional e que seu preparo acontece em pote de barro, Queiroz (2010) “Mas no Não Me Deixes o aluá continua a ser feito, em ocasiões festivas ou não. Enche-se com água, de preferência água da chuva, um grande pote de barro.”

## **8. OBRAS LITERÁRIAS**

Obras literárias de um local, seja uma nação, estado, capital ou um pequeno vilarejo, de alguma forma espelha muito sobre si própria, muitas vezes há presença de um retratamento cultural do local de sua origem. Modificações e conservações sempre são observadas quando composições de tempos lineares diferentes estão em análise. Lakatos e Marconi (2017) nos diz “as instituições alcançaram sua forma atual através de alterações de suas partes componentes, ao longo do tempo, influenciadas pelo contexto cultural particular de cada época”.

Nesta pesquisa busquei em obras literárias brasileiras contextos culturais e compreensões não adicionadas em outras formas de conhecimento sobre o aluá, o discernimento dessa lasca na pesquisa é desmembrar ainda mais o estudo e adicionar mais amplitude ao trabalho, abaixo encontram-se listadas algumas produções e seus perspectivas fragmentos que

citam o fermentado aluá e aduzem sua importância para uma memória cultural.

### **8.1. Memórias Póstumas de Brás Cubas**

É um romance escrito por Machado de Assis publicado como livro no ano de 1981. Sua citação sobre o aluá é breve, mas indica que a bebida era comum no cotidiano do período que se passa o romance. Assis (2008) escreve, “Marcela franziu a testa, cantarolou uma seguidilha, entre dentes; depois quixou-se do calor, e mandou vir um copo de aluá.”

### **8.2. Cancioneiro do Norte**

É um livro escrito pelo folclorista, poeta e jornalista paraibano Jose Rodrigues de Carvalho que foi publicado no ano de 1903, existem duas citações sobre o aluá na obra, as duas explana a importância do fermentado em festejos. Carvalho (1903) nos mostra, “Nas pontas de ruas, vai animado o xinfrim, o forrobódó; a proposito de tudo uma festa de arrastapés, regada de aluá, no Ceará, e á meladinha ou cachimbo, na Parahyba e Pernambuco.” Seu segundo trecho nos diz Carvalho (1903):

“Esta promessa não é nem mais nem menos do que vou relatar: Sarada a ferida, ella prepara um grande jantar como se fôra para pessoas distinctas: meza, toalha, copos, talheres, enfim nada é esquecido, assim como as melhores iguarias, doces de diversas fructas e bebidas de diversas qualidades, sobresahindo entre todas o aluá.”

### **8.3. O Senhor São João**

É uma crônica escrita pela Cearense Raquel de Queiroz em 1944, nela a escritora já nos mostra um declínio do consumo do aluá no Ceará, e também como no estado era costumeiro o consumo de aluá em festividades juninas, Queiroz (2015) escreve, “Falei em tantos lugares, e não falei no Ceará, minha terra, porque no Ceará praticamente não há são-joão...um raro balão, solto pelo bodegueiro do fim da rua, algum aluá, afilhado e compadres de fogueira, e as clássicas sortes para ver morte e casamento.”.

### **8.4. Poemas Negros**

É um livro publicado em 1947 que reúne dezesseis poemas do escritor alagoano Jorge de Lima, em dois poemas se encontra passagens que citam o aluá e observa-se um habitual

consumo desde fermentado em tempos de escravidão consolidada no Brasil. Os poemas são História e Madorna de Iaiá, Lima (2014) escreve em História, “Era princesa. Um libata a adquiriu por um caco de espelho... Fugiu para o mato. Capitão do campo a levou. Pegou-se com os orixás: fez bobó de inhame para Sinhô comer, fez aluá para ele beber, fez mandinga para o Sinhô amar”. Em Madorna de Iaiá Lima (2014) escreve, “Que preguiça, que calor! Iaiá tira a camisa, toma aluá, prende o cocó, limpa o suor, pula pra rede”.

### **8.5. Felicidade**

É outra crônica escrita pela fortalezense Raquel de Queiroz, produzida em 1955. Felicidade fala de diferenças de conceituação da felicidade de uma pessoa urbana para uma pessoa rural, verifica-se que o aluá em sua visão só está presente em populações rurais, pois no trecho da crônica que ela escreve sobre o homem rural, Queiroz (2015) fala, “Gostam de doces de qualquer espécie, e de aluá, que é uma bebida feita com milho ou arroz fermentado e adoçado com rapadura.”.

### **8.6. Espelho do Príncipe**

É um livro escrito pelo historiador e memorialista Alberto da Costa e Silva publicado em 1994. É um livro memorialista que narra a vida de um personagem que tem sua infância no Nordeste brasileiro na cidade de Sobral-Ceará na década de 1930, o segmento que contém menção ao aluá nós mostra como a bebida estava presente na rotina de uma família sobralense em sua refeição, Silva (2012) escreve.

“Comia-se muito naquela e nas outras casas, Às seis da manhã, já se estava acordado para leite mungido. Uma hora depois, vinha o café, com aluá de casca de abacaxi, coalhada, cuscuz de milho, macaxeira e bata-doce cozidas, tapioca quentinha com manteiga de lata ou de garrafa, broa, requeijão, queijo fresco e curtido, frutas e mel.”

### **8.7. Semíramis**

É um livro escrito pela romancista cearense Ana Miranda tendo sua publicação no ano de 2014. Semíramis entranha em uma narrativa que se passa no entre meio do início do século XIX, tendo como localidade o estado do Ceará. Na passagem que é citado o aluá, indica que famílias tinham o costume de ter em suas refeições a bebida fermentada, Miranda (2014)



escreve:

“A ceia foi um cordeiro de uns três meses de idade. Morto e assado num tipo de fogão de pedra, servido com farinha. Na hora da refeição não havia conversa, costume trazido do sertão, comer em silêncio, mas depois disso o padre Martiniano e vovô engrenaram novamente o assunto, enquanto fumavam e tomavam aluá, e em pouco estavam todos sentados em volta dos dois.”.

A história cultural de uma sociedade é positivamente muito importante para seu conhecimento interno e compreensão externa, Burker (2005) escreve: “o historiador cultural abarca artes do passado que outros historiadores não conseguem alcançar. A ênfase em ‘culturas’ inteiras oferece uma saída para a atual fragmentação da disciplina em especialistas de história de população, diplomacia, mulheres, ideias, negócios, guerra e assim por diante”.

O aluá inserido na literatura brasileira demonstra que ele é uma bebida histórica cultural importante, já que ele é visto em livros clássicos e contemporâneos.

## **9. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Enfim o desfecho da pesquisa, após vários textos lidos e interpretados, a escrita foi assentada e a finalidade deste trabalho foi consumada. O aluá que ao longo desta exploração bibliográfica demonstrou-se presente em diversos materiais, inserido em culturas diferentes, adentro em religiões diversas, visto em tempos variados, dar a crer que ele além de ser importante na minha vida como falei no início deste trabalho, ele é uma bebida de grande importância cultural para o Brasil e para muitos.

Observa-se que a maioria de relatos sobre o aluá está em escritas quase centenárias ou em literaturas memorialistas. Um aspecto importante que a linearidade constatou foi à mudança de uso do aluá entre o século XVIII e atualmente, o início era uma bebida consumida no dia a dia por diferentes classes sociais, um entremeio ligado aos festejos, religiosidade e comemorações e atualmente não se tem muito material bibliográfico que identifique quais usos o aluá é aplicado, constando uma escassez de material contemporâneo e trabalhos científicos sobre essa bebida.

Reconhecendo essa carência de material sobre o aluá feito nos dias atuais, creio que há necessidade de uma pesquisa de campo para buscar informações modernas, buscando relações que o aluá mantém atualmente com quem o faz e o consome. Também há constatação de falta de conteúdo sobre aspectos químicos e biológicos sobre o aluá, neste trabalho não se

encontrou nenhuma informação sobre, entendendo-se que é necessário pesquisas nessas áreas.

Anseio para que essa pesquisa tenha alguma influência futura para o regressar do aluá no cotidiano brasileiro, que pessoas tenham acesso a esse material qual seja a forma, físico, digital ou oral. E que o use para perpetuar essa bebida gaseificada de sabor azedo e refrescante que de algum modo nos transmite nossa ancestralidade.

## REFERÊNCIAS

- ASSIS, Machado de. **Memórias Póstumas de Brás Cubas**. 2. Ed. São Paulo: Elevação, 2008.
- BLANCAS, José; CASAS, Alejandro; LIRA, Rafael. **Ethnobotany of Mexico: Interactions of People and Plants in Mesoamerica**. New York, 2016.
- BURKE, Peter. **O que é história cultural?** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor Ltda, 2005.
- CAMINHA, Pero Vaz de. **Carta de Pero Vaz Caminha – Ilustrada e comentada: a carta do descobrimento do Brasil ao rei de Portugal**. São Paulo: Lebooks Editora, 2016.
- CAPELO, Hermenegildo Carlos de Brito. IVENS, Roberto. **De Benguela às Terras de Iaca I**. Lisboa: Europa-América, 1996.
- CARVALHO, Rodrigues de. **Cancioneiro do Norte**. Fortaleza: Milivão Divar & C: TypMinerva de Assis Bezerra, 1903.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. 1. Ed digital. São Paulo: Global, 2014.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 10. Ed. São Paulo: Ediouro, 2005.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4 Ed. São Paulo: Global, 2017.
- COSTA, Sílvia de Souza. PENIDO, Eliana. **Oficinas Cerâmica**. 2 Ed. São Paulo: Senac, 2002.
- DEBRET, Jean-Baptiste. **Voyage Pittoresque et Historique au Brésil ou séjour d'un artiste française au Brésil: Tome II**. Paris, 1835.
- FARNWORTH, Edward R.(Ted). **Handbook of Fermented Functional Foods**. 2. Ed. New York: CRC Press, 2003.
- FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens Bebedeiras: Álcool, Embriaguez e Contatos Culturais no Brasil Colonial**. Niterói, 2004.
- FERREIRA, Rosely. **Conheça os diferentes tipos de água**. São Paulo, 2017. Disponível em: <https://cetesb.sp.gov.br/blog/2017/03/20/conheca-os-diferentes-tipos-de-agua/>. Acesso em: 20 junho 2020.
- FOLHA WEB, **Bebidas Indígenas Será atração Nessa Quarta-feira**. Roraima, 2015. Disponível em: <https://folhabv.com.br/noticia/VARIEDADES/Cultura/Bebidas-indigenas-serao-atracao-nesta-quarta-feira/8022>. Acesso em: 15 maio 2020.

FREITAS, Ernani Cesar de. PRODANOV, Cleber Cristiano. **Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico**. 2 Ed. Novo Hamburgo, 2013.

GODOY, Augusto; HERRERA, Teófilo; ULLOA, Miguel. **Más allá del pulque y el tepache: las bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México**. Unam, 2003.

HAARD, Norman et al. **Fermented Cereals**. Rome, 1999.

JACOB, Heinrich Eduard. **Seis mil anos de pão: a Civilização Humana Através de seu Principal Alimento**. 1 Ed. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

Katz, Sandor Ellix. **A Arte da Fermentação**. 1. Ed. São Paulo: Tapioca, 2014.

KILEUY, Odé. OXAGUIÃ, Vera de. **O Candomblé Bem Explicado: nações Bantu, Iorubá e Fon**. Rio de Janeiro: PALLAS, 2009.

LAKATOS, Eva Maria. MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 8 Ed. São Paulo: Atlas, 2017.

LIMA, Jorge de. **Poemas Negros**. São Paulo: Cosac Naify, 2014.

MATTA, Alfredo Augusto da. **Vocabulário Amazonense: contribuição para o seu estudo**. Manaus, 1939.

MAYRING, Philipp. **Einführung in die qualitative Sozialforschung: Eine Anleitung zu qualitativem Denken**. Weinheim, 2016.

MIRANDA, Ana. **Semíramis**. São Paulo: Companhia das Letras, 2014.

OLIVEIRA, Jailma Carvalho; NASCIMENTO, Ronaldo de Jesus; BRITTO, Waldenir Sidney Fagundes. **Demonstração dos custos da cadeia produtiva da rapadura: estudo realizado no Vale do São Francisco**. 3 d. Recife: Custos e @gronegocio online, 2007.

PELT, Jean-Marie. **Especiarias e Ervas Aromáticas**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor Ltda, 2004.

PODESTÀ, Marcelo Aragão de. **Slow Food Brasil: arca do gosto, aluá**. São Paulo, 2016. Disponível em: <http://slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/1134-alua>. Acesso em: 20 março 2020.

POHL, Mary et al. **Microfossil evidence for pre-Columbian maize dispersals in the neotropics from San Andrés, Tabasco, Mexico**. Florida: PNAS, 2007. Disponível em: <https://www.pnas.org/content/104/16/687>. Acesso em: 16 maio 2020.

PRODANOV, Cléber Cristiano; PRADO, Maria Lígia Coelho. **Cultura e sociedade mineradora: Potosi 1569-1670**. São Paulo, 1998.

QUEIROZ, Raquel de. **Melhores Crônicas Raquel de Queiroz**. São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda, 2015.

QUERINO, Manuel. **Costumes Africanos no Brasil**. Rio de Janeiro. Civilização Brasileira, 1938.

SANTOS, Maria Stella de Azevedo. **Mundo Afro, Balaio de Ideias: Uma Ressaca de Alegria**. Salvador, 2014. Disponível em: <http://mundoafro.atarde.uol.com.br/balaio-de-ideias-uma-ressaca-de-alegria/>. Acesso em: 15 maio 2020.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Cortez Editora, 2013.

SILVA, Alberto da Costa e. **Espelho do Príncipe**. São Paulo: Nova Fronteira; Edição: Nova, 2012.

SILVA, Arnaldo. **A história da rapadura e o modo de preparo**. Minas Gerais, 2016. Disponível em: <https://www.conhecaminas.com/2016/03/a-historia-da-rapadura.html> Acesso em: 13 Abril 2021.

SILVA, Daniel Neves. "**Origem da festa junina**"; *Brasil Escola*. São Paulo, 2017. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/detalhes-festa-junina/origem-festa-junina.htm>. Acesso em: 10 maio 2020.

SILVA, Francisca Marques da. Entrevista com Francisca Marques da Silva. Entrevista concedida a Jarison Brito com a colaboração de Maria Lígia Mathias Pagenotto. **Portal do Envelhecimento**. Maranguape, 07 março 2014. Disponível em: <https://www.portaldoenvelhecimento.com.br/usuario-reporter-entrevista-francisca-marques-da-silva-104-anos/>. Acesso em: 24 março 2020.

SLOW FOOD. **A Arca do Gosto no Brasil – Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico**. Itália: Slow Food Editore, 2017.

STOBART, Tom. **Ervas, Temperos e Condimentos de A a Z**. 1 Ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA WEB, **A história do Abacaxi**. Brasília, 2016. Disponível em: <http://web.unb.br/2016-07-22-12-22-22>. Acesso em: 15 fevereiro 2021

VARNHAGEN, Francisco Adolfo. **História Geral do Brasil**. 2. Ed. Rio de Janeiro: E. & H. LAEMMERT, 1877.

VILHENA, Luís dos Santos. **Notícias Soteropolitanas e Brasílicas: Tomo I**. Rio de Janeiro, 1802.

WANDECK, Renato. **Cerâmica marajoara: Ilha de Marajó-Pará**. São Paulo, 2000.

NON, Iahel. **Canela-da-índia e cravo-da-índia**. Revista Educação Ambiental em Ação, ano I, n.2. São Paulo, 2002.

## ANEXO

<b>Aluá de Abacaxi ou Pão ou Milho</b>	
<b>Ingredientes:</b>	<b>Modo de preparo:</b>
<p>1 Abacaxi 1 Pão Frances dormido (duro) 1 Espiga de milho</p>	<p><b>Abacaxi:</b> Descasque o abacaxi, o que será usado será a casca para fazer o aluá, o restante aproveite e faça outra coisa que você queira. Lave bem as cascas de abacaxi em água corrente;</p> <p><b>Pão:</b> quebrar o pão em pedaços;</p> <p><b>Milho:</b> retire os grãos do milho da espiga, torra levemente em uma panela.</p>
<p>1 Litro de água potável</p>	<p><b>Abacaxi:</b> Coloque o litro de água em um pote de barro juntamente com as cascas do abacaxi;</p> <p><b>Pão:</b> Coloque o litro de água em um pote de barro juntamente com os pedaços do pão;</p> <p><b>Milho:</b> Coloque o litro de água em um pote de barro juntamente com o milho torrado;</p>
<p>200g de rapadura ralada (mais comumente ser rapadura preta)</p>	<p>Tampar o pote com um pano e deixar de molho por 24h;</p>
<p>Gengibre à gosto</p>	<p><b>Abacaxi:</b> Passado esse tempo, retirar as cascas de abacaxi e adicionar a rapadura ralada;</p> <p><b>Pão:</b> Passado esse tempo, retirar os restos do pão e adicionar a rapadura ralada;</p> <p><b>Milho:</b> Passado esse tempo, não retire o milho e adicione a rapadura ralada;</p>
<p>Cravo à gosto</p>	<p>Tampar o pote (tradicionalmente usando um prato que cubra totalmente a boca do pote) e deixar de molho por 24h;</p>
<p>Erva doce à gosto</p>	<p><b>Abacaxi:</b> Colocar as especiarias e deixar reservado por mais 24h, é indicado deixar um sabor leve das especiarias para não mascarar o sabor do abacaxi;</p> <p><b>Pão:</b> Colocar as especiarias e deixar reservado por mais 24h;</p> <p><b>Milho:</b> Colocar as especiarias e deixar reservado por mais 24h;</p>
<p><b>Obs: Pote de barro pequeno de 2litros para essa receita, se tiver um maior aumente a receita de acordo com litragem do pote.</b></p>	<p>Por ultimo coar o liquido, envasar no recipiente da sua escolha, colocar para gelar e beber. (uma dica é colocar em uma garrafa fechada e deixar fora da geladeira por meio dia, isso vai deixar o aluá gaseificado)</p>
<p><b>Tempo de preparo: 3 dias</b></p>	