



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

**MARIA THÁIS FIRMINO DA SILVA**

**O JORNAL IDADE D'OURO DO BRAZIL E A  
TEMÁTICA ALIMENTAÇÃO NOS ANOS 1811 A 1823**

**FORTALEZA**

**2021**

MARIA THÁIS FIRMINO DA SILVA

**O JORNAL IDADE D'OURO DO BRAZIL E A  
TEMÁTICA ALIMENTAÇÃO NOS ANOS 1811 A 1823**

Monografia apresentada ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito à obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof<sup>o</sup>. Dr<sup>o</sup>. José Arimatéa Barros Bezerra

FORTALEZA

2021

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

---

- S581j Silva, Maria Thaís Firmino da.  
O jornal Idade D'ouro do Brazil e a temática alimentação nos anos 1811 a 1823 / Maria Thaís Firmino da Silva. – 2021.  
39 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. Dr. José Arimatéa Barros Bezerra.
1. Comunicação. 2. Gastronomia. 3. Alimentação. 4. Jornal Idade D'ouro do Brazil. I. Título.  
CDD 641.013
-

MARIA THÁIS FIRMINO DA SILVA

O JORNAL IDADE D'OURO DO BRAZIL E A  
TEMÁTICA ALIMENTAÇÃO NOS ANOS 1811 A 1823

Monografia apresentada ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito à obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof<sup>o</sup>. Dr<sup>o</sup>. José Arimatéa Barros Bezerra

Aprovada em: 01/09/2021.

BANCA EXAMINADORA

---

Prof<sup>o</sup>. Dr<sup>o</sup>. José Arimatéa Barros Bezerra (Orientador)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof<sup>a</sup>. Matusáila Aragão Macêdo  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Tiago Sampaio Bastos  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Ludmir dos Santos Gomes  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

## **AGRADECIMENTOS**

À razão da minha existência: Deus. Amor incondicional e inexplicável que permanece comigo, e em mim, em todos os momentos. Condutor da minha história, Zeloso, Amigo e Fiel.

À minha mãe Genilma, presente de Deus, companheira, amiga, incentivadora, intercessora, vencedora nata que me inspira todos os dias. Eu a amo!

Às minhas irmãs Thâmisa e Thaiane, amores da minha vida, companheiras que alegram ainda mais a jornada.

A todos que se alegraram comigo, torceram pelo meu sucesso e oraram para que Deus conduzisse meus passos.

Maranata!

Para o homem não existe nada melhor do que comer, beber e encontrar prazer em seu trabalho. E vi que isso também vem da mão de Deus (Eclesiastes, 2:24).

## RESUMO

Tendo em vista a pertinência da prospecção histórica acerca da temática alimentação em jornais impressos, esta pesquisa demandou compreender aspectos específicos apresentados em publicações veiculadas no Jornal Idade D'ouro do Brasil. O periódico, que marca o início da investida midiática na região atualmente conhecida como Nordeste do Brasil, se prefigura como marco da imprensa baiana. Nesse sentido, o objetivo principal desta investidura se respaldou em analisar como o jornal Idade D'Ouro do Brazil evidenciou a temática alimentação, no período de 1811 a 1823, sob o crivo das práticas de consumo local e produção nacional de insumos. Para tanto, a investigação foi concebida sob a prerrogativa de realização de pesquisa qualitativa e quantitativa, tendo como basilar a implementação da pesquisa bibliográfica (STUMPF, 2005) e pesquisa documental (FONSECA, 2002), além de se firmar na análise de conteúdo (BAUER, 2002) como estratégia fundamental à análise. De acordo com Oliveira (2007), a pesquisa qualitativa que baseia seu *corpus* em reportagens de jornais, revistas, filmes, fotografias, dentre outros, torna possível a verificação de informações em fontes que ainda não receberam tratamento científico, condição que, indubitavelmente, potencializou o estudo proposto. Dessa forma, dentre outras verificações, os resultados apontaram para a pouca expressividade quantitativa no que tange às publicações relativas à temática e crivo em questão. Contudo, foi possível identificar que as construções textuais reforçam aspectos que relacionam a formação da Gastronomia brasileira às influências da cultura alimentar indígena e portuguesa, sendo minimamente evidenciados aspectos voltados à influência africana. Além disso, foi verificada a valorização da produção de insumos como mandioca, feijão, milho e arroz, sendo, inclusive, outorgado destaque para a farinha de mandioca, reconhecida como o pão da população.

**Palavras-chave:** Comunicação 1. Gastronomia 2. Alimentação 3. Jornal Idade D'ouro do Brazil 4. Jornal impresso 5.

## **ABSTRACT**

Bearing in mind the pertinence of historical prospecting on the theme of food in printed newspapers, this research required understanding specific aspects presented in publications published in the *Jornal Hoje D'ouro do Brazil*. The periodical, which marks the beginning of the media onslaught in the region currently known as Northeast Brazil, is prefigured as a landmark of the Bahian press. In this sense, the main objective of this investiture was based on analyzing how the *Age D'Ouro do Brazil* newspaper highlighted the theme of food, in the period from 1811 to 1823, under the scrutiny of local consumption practices and national production of inputs. To this end, the investigation was conceived under the prerogative of carrying out qualitative and quantitative research, based on the implementation of bibliographical research (STUMPF, 2005) and documentary research (FONSECA, 2002), in addition to being based on content analysis (BAUER, 2002) as a fundamental strategy for the analysis. According to Oliveira (2007), the qualitative research that bases its corpus on reports from newspapers, magazines, films, photographs, among others, makes it possible to verify information in sources that have not yet received scientific treatment, a condition that undoubtedly enhanced the proposed study. In this way, among other verifications, the results pointed to the little quantitative expressiveness regarding the publications related to the theme and sieve in question. However, it was possible to identify that the textual constructions reinforce aspects that relate the formation of Brazilian Gastronomy to the influences of the indigenous and Portuguese food culture, with minimal evidence of aspects related to the African influence. In addition, the appreciation of the production of inputs such as cassava, beans, corn and rice was verified, with emphasis also being given to cassava flour, recognized as the bread of the population.

**Keywords:** Communication 1. Gastronomy 2. Food 3. *Jornal Idade D'ouro do Brazil* 4. Printed newspaper 5.



## LISTA DE FIGURAS

Figura 1	- Primeira edição do jornal Idade D'Ouro do Brazil (14 de maio de 1811) .....	20
Figura 2	- Jornal Idade D'Ouro do Brazil - Edição nº 45/1819 (págs. 1-2) .....	24
Figura 3	- Jornal Idade D'Ouro do Brazil - Edição nº 64/1811 (págs. 3-4) .....	27
Figura 4	- Jornal Idade D'Ouro do Brazil - Edição nº 81/1812 (pág. 3) .....	29
Figura 5	- Jornal Idade D'Ouro do Brazil - Edição nº 20/1811 (pág. 4) .....	30

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1	- Primeiros jornais da Bahia .....	18
Tabela 2	- Publicações de 1811 a 1823 disponíveis no acervo .....	21
Tabela 3	- Publicação da editoria Conhecimentos Úteis na década de 1880	22

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>12</b>
<b>2</b>	<b>PROSPECÇÃO HISTÓRICO-GASTRONÔMICA EM JORNAIS IMPRESSOS .....</b>	<b>15</b>
<b>3</b>	<b>JORNAL IDADE D'OURO DO BRAZIL .....</b>	<b>18</b>
<b>4</b>	<b>ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS .....</b>	<b>24</b>
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>38</b>
	<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>40</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Este trabalho tem como proposta analisar como o jornal Idade D'Ouro do Brazil evidenciou, através de suas publicações, a temática alimentação - nas vertentes formas de consumo local e produção nacional de insumos - no intervalo compreendido entre os anos de 1811 e 1823, período de sua circulação. O jornal, que historicamente marca o início da investida em torno desse tipo de periódico na Bahia, prefigura como marco da imprensa regional. Publicado na capital Salvador, em tipografia fundada e dirigida por Manuel Antônio da Silva Serva, tinha circulação definida para dois dias na semana (terças e sextas-feiras).

Em 2 de julho de 1823, quando as forças portuguesas, sob o comando do brigadeiro Inácio Luís Madeira de Melo, foram derrotadas e expulsas do território baiano, o jornal finalizou suas atividades. No entanto, o periódico já se configurava enquanto partícipe na história brasileira e, por isso, se apresenta como pertinente à análise de fatos associados ao período de sua veiculação. Contudo, através deste trabalho, a exploração do mesmo será efetivada a partir de verificação de assunto da esfera gastronômica, como mencionado acima.

A escolha dessa tônica se alinha à permanente presença de registros históricos que têm a alimentação em seu escopo, o que evidencia sua notável posição no decorrer da história da humanidade, bem como pela sua disposição enquanto elemento que opera em caráter distintivo nos diversos setores da sociedade, que caracteriza grupos de indivíduos e os diferencia dos demais (CÂMARA CASCUDO, 1967; ELIAS, 2011). Isso porque o arcabouço alimentar é construído por meio de conexões culturais e econômicas entre povos, o que no caso brasileiro conta com elementos europeus, mouros, indígenas e de escravos oriundos do continente africano (FREYRE, 1997).

Sendo assim, sob essa perspectiva, surgiram os questionamentos norteadores do estudo: De que forma o jornal Idade D'Ouro do Brazil (1811-1823) abordou a temática alimentação, no que tange às práticas de consumo e produção nacional, em suas edições? E, além disso, qual a relevância quantitativa dessa temática para o contexto do jornal? É importante ponderar, no entanto, que o objetivo da pesquisa esteve centrado irrestritamente à temática alimentação e não levou em consideração aspectos outros presentes nas narrativas, ainda que esses também possuam notável relevância.

Dessarte, o objetivo principal desta investidura se respaldou em analisar como o jornal *Idade D'Ouro do Brazil* evidenciou, através de publicações efetivadas entre os anos de 1811 e 1823, a temática alimentação, sob o crivo do consumo e da produção nacional de insumos. Já os objetivos específicos se desenharam da seguinte forma:

- Situar o jornal *Idade D'Ouro do Brazil* em seu período histórico;
- Apresentar a relevância quantitativa da temática alimentação no contexto do jornal;
- Identificar como a temática em questão, no que tange a práticas de consumo e produção de insumos em âmbito nacional, é apresentada nas edições.

Para tanto, esta investigação foi concebida sob a prerrogativa de realização de pesquisa qualitativa e quantitativa, já que a natureza de seu problema exprime pretensões que necessitam de análise em ambas vertentes. Para Bardin (2004, p. 115), a análise qualitativa “não rejeita toda e qualquer forma de quantificação. Somente os índices é que são retidos de maneira não frequencial, podendo o analista recorrer a testes quantitativos: por exemplo, a aparição de índices similares”.

Nesse sentido, foram estabelecidas as seguintes etapas: 1) Aprofundamento temático, pertinente à contextualização; 2) Exploração do material e coleta de dados, relativa à definição do *corpus* de pesquisa; 3) Análise de dados, para verificação de narrativas e suas relações; 4) Apresentação de resultados, estabelecida pela escrita e defesa oral. Dessa forma, a primeira delas foi marcada pela realização de pesquisa bibliográfica (STUMPF, 2005) e avaliação preliminar do periódico em questão. Já a segunda, esteve potencialmente relacionada à pesquisa documental (FONSECA, 2002), tendo como imprescindível a utilização do acervo da Biblioteca Nacional Digital do Brasil. A terceira etapa, por sua vez, se firmou a partir da análise de conteúdo, que permitiu a redução da complexidade da coleção de textos pela classificação sistemática (BAUER, 2002), bem como a compreensão de aspectos da construção textual.

A última etapa, concernente à apresentação dos resultados verificados, se materializou nesta construção textual. Dessa forma, na próxima seção, intitulada ‘Prospecção histórico-gastronômica em jornais impressos’, é possível identificar a pertinência do reconhecimento do jornal impresso como fonte documental para a atividade analítica. Na sequência, em ‘Jornal *Idade D'ouro do Brazil*’, o periódico em

questão é apresentado de forma contextualizada, sendo considerados fatores relativos à procedência, concepção, contexto histórico, universo sócio-político, público-alvo, autoria e local de veiculação, além de apresentado o *corpus* de pesquisa resultante da segunda etapa metodológica. Em seguida, na seção 'Análise e discussão dos resultados', o trabalho analítico desenvolvido é exposto para, então, seguir às 'Considerações finais'.

Em tempo, é importante mencionar que no Brasil o volume de pesquisas que evocam o tema alimentação sob a perspectiva de análise de periódicos não contemporâneos ainda é tímido, bem como é inexistente publicação científica com tal temática vinculada ao jornal Idade D'Ouro do Brasil. Dessa forma, este trabalho parte da premissa de viabilização de pesquisa inédita que visa contribuir para a extinção desse hiato e se constituir como colaborante para o debate científico em torno da temática em questão. Desse modo, a motivação primaz para a viabilização deste estudo se pautou na relevância do mesmo para o âmbito social.

## 2 PROSPECÇÃO HISTÓRICO-GASTRONÔMICA EM JORNAIS IMPRESSOS

Na atualidade, a tendência de valorização do viés gastronômico é enfatizada, insistentemente, por diversos meios. Seja na imprensa tradicional ou nas mídias sociais digitais, o imperativo é construir e propagar uma espécie de sistema em que a valorização da alimentação se alinha, frequentemente, a nichos delimitados pelo conceito de estilo de vida. Nesse contexto, a Gastronomia aparece como ferramenta de elevada midiaticização e se consolida em exímios espaços da comunicação.

No âmbito da mídia impressa, jornais e revistas se consolidam como propensos à especialidade acerca do tema. Isso porque, a partir de produções específicas, se propõem a consentir diferentes vieses que vão desde à receita propriamente dita até a propagação de distintivos sociais a partir daquilo que se consome. No que tange à linguagem, no entanto, a estruturação de textos é associada à necessidade de estabelecimento de modismos que contrapõem a lógica intrínseca do ato de alimentar-se, ou mesmo do saudosismo da comida preparada em ambiente familiar.

Dessa forma, a mídia, para além da ênfase atribuída ao âmbito gastronômico nos dias atuais, se apresenta como complexo favorável ao reconhecimento de processos histórico-culturais relativos à alimentação. No que se refere ao *Jornal Idade D'ouro do Brasil*, informações contidas em publicações se apresentam como contributivas para a ênfase da relevância cultural sob a perspectiva de que a cozinha identifica a nação a qual pertence através de preparações típicas e culturalmente consumidas, sendo essas permeadas de significados.

Nesse sentido, é essencial reconhecer que ainda que, por vezes, suportes comunicacionais sejam alvos de questionamentos no que tange à categorização enquanto comprovação documental - sob o argumento de que apresentam relatos atrelados à subjetividade - esses meios se caracterizam como importantes fontes de reconhecimento histórico devido à prática inerente de disponibilização de registros de fatos. Para além disso, é importante mencionar que a possibilidade de subjetividade textual não se restringe a documentos como reportagens e notícias, mas também se atrela a suportes como anuários, catálogos e obras literárias, ou mesmo àqueles que, comumente, são considerados imparciais como, por exemplo, relatórios, boletins e estatísticas.

De acordo com Cellard (2008, p. 296), o conceito de documento pode ser

definido enquanto: “1- declaração escrita, oficialmente reconhecida, que serve de prova de um acontecimento, fato ou estado; 2- qualquer objeto que comprove, elucide, prove ou registre um fato, acontecimento; 3- arquivo de dados gerado por processadores de texto”. No mesmo sentido, a NBR 6023 (2002, p.2) considera que o documento se configura pela existência de qualquer suporte que contenha informação registrada, “formando uma unidade, que possa servir para consulta, estudo ou prova. Inclui impressos, manuscritos, registros audiovisuais e sonoros, imagens, sem modificações, independentemente do período decorrido desde a primeira publicação”. No jornal impresso, portanto, o texto assume condição de documento ao ser publicado e disseminado.

Segundo Oliveira (2007), a pesquisa qualitativa que baseia seu *corpus* em reportagens de jornais, revistas, filmes, fotografias, dentre outros, é possibilitadora da obtenção de informações em fontes que ainda não receberam tratamento científico. Assim, investigações centradas em publicações midiáticas favorecem a compreensão de contextos históricos e sociais, inclusive no âmbito gastronômico. É imperativo ponderar, no entanto, que o tratamento analítico adequado, com seriedade, idoneidade e ética, se apresenta como diferencial essencial aos estudos voltados à análise de documentos.

Sob esse entendimento, é imperativo que o pesquisador ultrapasse o limite da escrita a ser analisada e se permita compreender o texto midiático em sua autenticidade e confiabilidade. Em outras palavras, é imprescindível que seja assegurada a completude analítica por meio de objetivos previamente definidos, que se consolidam pela avaliação de quesitos como: 1) Procedência; 2) Concepção; 3) Contexto histórico; 4) Universo sócio-político; 5) Público-alvo; 6) Autoria; 7) Local (OLIVEIRA, 2007). Essa conjuntura torna viável a reverberação das informações apreendidas, a refutação da propagação de erros, bem como acentua o potencial de dirimir equívocos de interpretação como, por exemplo, os gerados a partir de perspectivas que desconsideram o contexto temporal do objeto de análise e aplicam conclusões sob prerrogativas contemporâneas.

Nesse ponto, a pertinência desta investigação, centrada no Jornal Idade D'ouro do Brasil, se atrela à função de ampliar o arsenal de informações e identificar elementos emergentes a serem aprofundados sobre a temática proposta, a partir do estabelecimento de ligações e associações que promovem a combinação, separação ou reorganização entre itens verificados. À vista disso, é possível



viabilizar a compreensão temporal e social do contexto como forma de possibilitar a observação de processos modificativos vivenciados por grupos, conceitos, conhecimentos, comportamentos, mentalidades, práticas, entre outros (CELLARD, 2008). Dentre tantos aspectos, no jornal impresso a representação da linguagem da Gastronomia pode expor a modelização histórica de sistemas culturais de alimentação.

### 3 JORNAL IDADE D'OURO DO BRAZIL

Sob prerrogativa investigativa centrada no período de circulação do jornal Idade D'Ouro do Brazil, se torna imprescindível o resgate histórico acerca do periódico em questão. Nesse sentido, é importante considerar que a efervescência provocada pelo contexto de Guerra da Independência da Bahia<sup>1</sup> - fato de relevância histórica para o estado - motivou publicações sobre o episódio marcante, o qual obteve notável presença nas páginas dos veículos de comunicação impressa.

De acordo com Cadena (1894), quinze periódicos foram efetivos entre março de 1821 e junho de 1823, ou seja, um mês após o levante de 10 de fevereiro que viabilizou a aclamação da Junta Provisória de Governo até “às vésperas da rendição e retirada do General Madeira e a entrada triunfante do exército brasileiro pela Estrada das Boiadas” (CADENA, 1894, p. 202-203). Em ordem cronológica, os periódicos podem ser identificados no quadro a seguir:

Tabela 1: Primeiros jornais da Bahia

<b>Primeira edição</b>	<b>Periódico</b>
14 de maio de 1811	Idade D'Ouro do Brasil
1º de março de 1821	Semanário Cívico
7 de abril de 1821	Minerva Bahiense
4 de agosto de 1821	Diário Constitucional
10 de abril de 1822	O Constitucional
21 de junho de 1822	Sentinella Bahiense
__ julho de 1822	Analysador Constitucional
31 de julho de 1822	Baluarte Constitucional

<sup>1</sup> Apesar de 7 de setembro de 1822 ser o marco histórico da independência do Brasil, o movimento de libertação da província da Bahia ocorreu entre 19 de fevereiro de 1822 e 2 de julho de 1823. Ações com foco na independência da Bahia foram iniciadas mesmo com a implementação de iniciativas de coibição por parte do então governador português, Inácio Luís Madeira de Melo. Tropas com foco na emancipação, comandadas por Miguel Calmon (futuro Marquês de Abrantes), se fortaleceram no Recôncavo Baiano e, em 8 de novembro de 1822, protagonizaram a Batalha de Pirajá, que foi finalizada com a vitória das forças brasileiras. O êxito na empreitada foi fundamental para impossibilitar o avanço do domínio militar contrário à libertação e, conseqüentemente, contribuiu para que, em 2 de julho de 1823, o então governador Madeira de Melo deixasse a capital Salvador (BRASILEIRO, 2020).

12 de agosto de 1822	Espreitador Constitucional
24 de agosto de 1822	Idade de Ferro
2 de setembro de 1822	Despertador dos Verdadeiros Constitucionais
2 de dezembro de 1822	A Abelha
__ dezembro de 1822	O Independente Constitucional

Fonte: Elaborada pela autora.

É importante mencionar, no entanto, que apenas um deles, o Idade D'Ouro do Brasil, cujo redator era o Padre Inácio de Macedo, não teve seu surgimento atrelado ao contexto histórico de independência. O jornal circulou por cerca de uma década, tendo apresentado breve interrupção de atividades em 1819, após a morte do proprietário da tipografia que editava o periódico, Manoel Antônio da Silva Serva. No entanto, as atividades foram retomadas por sua esposa, Dona Maria Rosa da Conceição, em parceria com José Teixeira de Carvalho, constituindo a tipografia então denominada de Viúva Serva & Carvalho, oficina que operou por mais duas décadas (CADENA, 1984).

Diferente dos demais, que surgiram com o único propósito de “influenciar a opinião pública em torno dos objetivos da mudança do sistema do governo, ou a defesa do modelo vigente, alinhado ou não a Lisboa, ou às Cortes do Rio de Janeiro” (CADENA, 1894, p. 203), o jornal Idade D'Ouro do Brasil já completava uma década de circulação quando as aspirações por independência obtiveram ênfase. Contudo, a diferença deste não se restringiu a tal fato.

O periódico, por se tratar de um negócio de comunicação com expectativa de lucro obtido, principalmente, através de anúncios de comerciantes, não se posicionava editorialmente em assuntos que ocasionassem discussões acaloradas - diferentemente de periódicos como O Constitucional, jornal nacionalista com conteúdo em oposição à dominação portuguesa e com significativa influência na vida política baiana de então (DE SOUZA, 1972). A exceção disso ocorreu em edições publicadas na iminência da Guerra de Independência da Bahia, quando o Idade D'Ouro do Brasil se posicionou a favor da corte portuguesa. Contudo, durante cerca de dez anos de atuação o jornal firmou prerrogativa de disponibilização de informações com vieses menos polêmicos, o que assegurava que opiniões enfáticas sobre o contexto político que desencadeou a Guerra não seriam pautadas.

Figura 1: Primeira edição do jornal Idade D'Ouro do Brazil (14 de maio de 1811)



Fonte: Biblioteca Nacional Digital do Brasil.

Dessa forma, a característica empresarial do jornal determinou posicionamento menos engajado, “a ponto de ser considerado tímido no seu discurso proselitista pelos 1.052 “constitucionais”, no manifesto assinado enviado diretamente às Cortes de Lisboa em 10/6/1822” (CADENA, 1894, p. 207), no qual afirmavam que não se podia contar com o Idade D'Ouro do Brazil. Nesse ponto, é importante considerar que, como consequência do distanciamento de entraves políticos, conteúdos voltados às dinâmicas de consumo e produção de insumos foram considerados pelo periódico em determinados momentos.

Outro quesito que precisa ser observado é o fato de que, apesar do significativo número de jornais existentes à época, poucos eram os leitores, uma vez que na capital da Bahia - que possuía população estimada em 50 mil habitantes - a taxa de analfabetismo<sup>2</sup> era expressiva. “Não se tem estatísticas confiáveis quanto a isso, daquele tempo, mas o censo de 1872, o primeiro realizado no Brasil, já

<sup>2</sup> Soma-se a isso o fato de que os textos publicados em jornais não eram de fácil compreensão, sendo, predominantemente, de caráter opinativo. (CADENA, 1894).

estimava em 82,3% o número de analfabetos no país” (CADENA, 1894, p. 204).

Sendo assim, o grupo restrito de cidadãos habilitados à leitura - formado por governantes, funcionários públicos, militares de alta patente, padres e cônegos, senhores de engenho, comerciantes e profissionais liberais - era o público-alvo dos periódicos, o que, fatalmente, tornava determinante o teor dos textos neles contidos. É importante considerar também que, apesar de fazerem parte de percentual minoritário, esses formadores de opinião eram essenciais enquanto multiplicadores de informações nos diversos setores da sociedade, ou seja, a produção textual publicada em jornais não tinha seu conteúdo limitado àqueles que detinham a técnica da leitura.

Durante o período de sua existência, o jornal publicou centenas de edições, sendo que parte delas compõe o acervo da Biblioteca Nacional Digital do Brasil, considerado como fonte documental para esta investigação. Dessa forma, de antemão, foi realizado levantamento para a identificação do quantitativo de edições publicadas entre 1811 e 1823. O resultado pode ser verificado na tabela a seguir, que apresenta o número de publicações disponíveis por cada ano de atuação do jornal, exceto do ano de 1820 para o qual não há exemplares disponíveis na biblioteca:

Tabela 2: Publicações de 1811 a 1823 disponíveis no acervo

Ano	1811	1812	1813	1814	1815	1816	1817	1818	1819	1821	1822	1823
Acervo	67	103	105	103	73	103	102	81	49	20	22	11

Fonte: Elaborada pela autora.

Sendo assim, após a organização do quantitativo exposto, com o total de 839 edições do periódico, a redução da complexidade foi viabilizada pela análise de conteúdo, com a definição de termos-chave que se tornaram determinantes para o estabelecimento do *corpus* de pesquisa pertinente ao exame qualitativo. Sob essa lógica, sem desconsiderar aspectos de variação da língua portuguesa no contexto brasileiro ao longo do tempo, oito termos foram definidos como pertinentes, sendo substantivos e verbos no infinitivo relacionados aos mesmos, a saber: 1) Alimento; 2) Alimentar; 3) Comida; 4) Comer; 5) Plantação; 6) Plantar; 7) Colheita; 8) Colher.

Tais escolhas possuem lógica atrelada ao foco desta investigação (*ex nihilo nihil fit*), sendo os quatro primeiros termos determinados pela aproximação com o

ato de consumo propriamente dito, enquanto os demais por exprimirem condição relativa à produção, nesse caso, a viabilização de insumos. Em outras palavras, os termos-chave se atrelaram à representação de pontos extremos da dinâmica alimentar. É salutar esclarecer, porém, que termos atrelados às denominações de preparações, receitas, técnicas, dentre outras nomenclaturas que se apresentam como comuns à dinâmica gastronômica na atualidade não foram considerados. No entanto, em pesquisas posteriores, será possível estabelecer foco a partir desse crivo e prover investigação igualmente relevante.

Assim, para a efetivação do procedimento de detecção das palavras foi utilizada aplicação *web* (DocPro), disponibilizada pela própria Biblioteca Nacional Digital. Durante o desenvolvimento do procedimento, foi possível identificar que a ferramenta carece de aprimoramentos para a efetiva correspondência entre os termos pesquisados e os localizados. Por exemplo, ao pesquisar pela palavra “comida” a aplicação também retornou a ocorrência do termo “correntes”, possivelmente devido à presença de sílaba igual (“co”) e caracteres com similaridade quanto à forma (“rr” e “m”). Ainda assim, a aplicação se mostrou favorável ao processo investigativo, já que permitiu a localização de termos em documentos nativos digitalizados.

Após a mineração dos dados obtidos através da aplicação *web*, foi possível excluir incoerências e duplicações a fim de estabelecer subconjunto propício à análise. Também foi possibilitada a leitura completa dos textos identificados para a verificação de ocorrências que, de fato, se apresentavam pertinentes à temática alimentação. Dessa forma, os procedimentos retornaram o quantitativo apresentado na tabela a seguir, sendo assim categorizadas: 1) Ocorrências: todas as detecções apresentadas pela aplicação *web*; 2) Mineralizadas: correspondências com os termos-chave escritos de forma exata; 3) Temáticas: termos que, além da exatidão, fazem parte de contexto atrelado à temática alimentação; 4) Aplicáveis: termos-chave que, além de apresentarem as características do grupo anterior, possuem informações inerentes ao âmbito nacional.

**Tabela 3: Categorizações de ocorrências dos termos-chave**

<b>Termos</b>	<b>Ocorrências</b>	<b>Mineralizadas</b>	<b>Temáticas</b>	<b>Aplicáveis</b>
Alimento	8	8	2	1

Alimentar	5	5	0	0
Comida	7	7	5	1
Comer	32	27	0	0
Plantação	9	9	5	1
Plantar	10	10	4	0
Colheita	19	19	14	1
Colher	14	14	1	0
<b>Total</b>	<b>104</b>	<b>99</b>	<b>30</b>	<b>3</b>

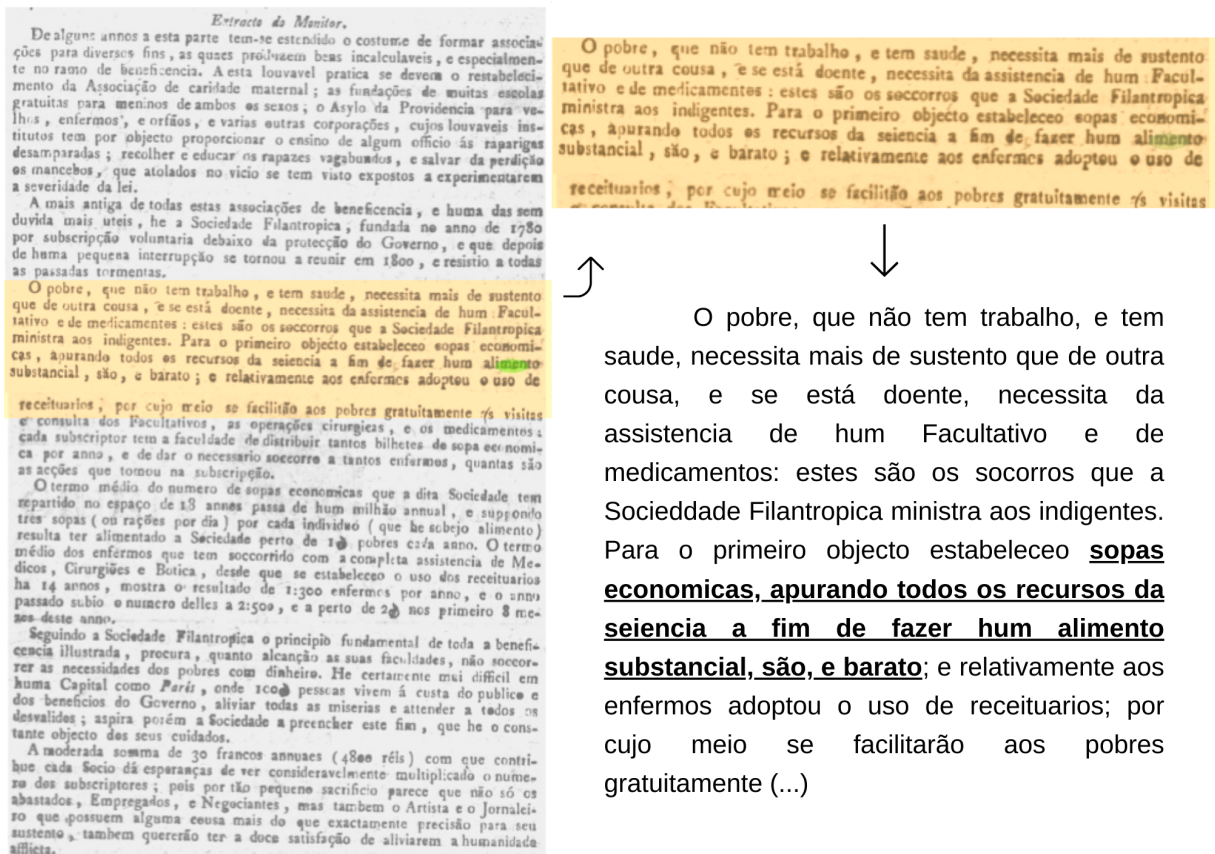
Fonte: Elaborada pela autora.

Dadas as características de cada grupo, o efetivo *corpus* de pesquisa se consolidou pelo montante identificado como aplicáveis, que abarca o total de três textos distribuídos em exemplares publicados no decorrer de três anos. A partir da tabela, é possível identificar que, apesar da temática alimentação ser pautada no periódico, 90% das ocorrências não se referem ao consumo e produção em âmbito nacional. Países como Portugal, Polônia, Jamaica, França, Sicília, Grã-Bretanha, Alemanha e Noruega têm dinâmicas alimentares consideradas no conteúdo textual do periódico - a partir de receituários e informações acerca de insumos frequentemente utilizados nessas localidades - restando à produção respaldada na perspectiva brasileira o total de 10%.

## 4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A partir da tabulação dos dados, conforme expresso anteriormente, quatro termos-chave apresentaram publicações com perfis pertinentes à análise. A primeira delas, referente ao termo ‘alimento’, aparece na edição nº 45, de 1819. O texto se refere à Sociedade Filantrópica e tem por finalidade apresentar as atividades realizadas no sentido de obter sócios que promovam a manutenção do espaço. Nesse ínterim, a temática alimentação aparece de forma sucinta na informação de que uma das atividades realizadas através da mencionada entidade era a produção de “sopas econômicas, apurando todos os recursos da seiencia a fim de fazer hum alimento substancial, são, e barato” (BRASIL, 1819, p. 1).

Figura 2: Jornal Idade D'Ouro do Brazil - Edição nº 45/1819 (págs. 1-2)



Fonte: Elaborada pela autora, com base em edição do acervo da Biblioteca Nacional Digital do Brasil.

Ainda que a mencionada sentença não apresente informações que permitam a identificação das características da preparação em questão como, por exemplo, as correspondências da mesma com insumos e cultura local, é importante reconhecer que há no trecho a explicitação do entendimento do alimento enquanto recurso



passível de arregimentação com caráter científico. Essa perspectiva, contudo, não se apresenta de forma isolada. Para além do avanço atual em torno de pesquisas que apontam para a Gastronomia como área transdisciplinar, a inter-relação entre alimento e saúde aparece de forma constante no decorrer da história.

Na Cozinha oriental, por exemplo, em diferentes países as práticas gastronômicas se alinham à valorização da comida como fator medicinal, com métodos de preparo voltados a atender especificidades de sabor e saúde. De acordo com Montanari (2008), no período medieval tratados dietéticos se assemelhavam a receitas de cozinha, as quais, por sua vez, eram viabilizadas tendo em seu escopo sinalizações de normativas médicas, sendo o médico e o cozinheiro “duas faces de um mesmo saber” (MONTANARI, 2008, p. 88). Nesse escopo, a relação entre medicina e dieta tem sua potencialidade em escritos que remontam aos séculos como, por exemplo, os preconizados pelo médico e filósofo grego Cláudio Galeno<sup>3</sup>.

No escrito intitulado “Das seitas médicas”, Galeno atribui aos medicamentos a função de suscitar a saúde, quando ausente, enquanto que às dietas saudáveis a função de manter a saúde, quando presente. Segundo o médico e filósofo, “(...) a medicina é a ciência das coisas saudáveis e das nocivas, sendo chamadas saudáveis as que mantêm a saúde quando presente e as que a restauram quando arruinada, e sendo chamadas de nocivas as diametralmente opostas a essas” (DE BRITO, 2018, p. 199).

Sob essa perspectiva, Montanari (2008, p. 83) afirma que “a cumplicidade entre cozinha e dietética é um dado permanente e, por assim dizer, originário da cultura alimentar, que talvez possamos fazer remontar ao exato momento em que o homem aprendeu a usar o fogo para cozinhar alimentos”. Exemplo disso é o ato de coccionar alimentos, que se refere à necessidade de higienização, bem como possibilita a potencialização de sabor.

Para além da perspectiva generalista em torno da importância da dieta para a manutenção da saúde, Galeno propiciou os fundamentos da chamada medicina

---

<sup>3</sup> Nascido na cidade de Pérgamo, por volta de 129 d.C., Cláudio Galeno, de acordo com De Brito (2018), marcou a história como pensador de escrita e língua grega que firmou bases à medicina executada por mais de um milênio. Em mais de 150 obras, Galeno não se limitou à temática medicinal (anatomia, fisiologia, diagnóstico, nosologia, terapêutica, farmacologia, dentre outras), mas se potencializou pela contribuição em torno de temáticas como história das ciências e da filosofia, lógica, epistemologia, ética, metafísica e, inclusive, dieta, com atribuição de seu valor atrelado à medicina.

galênica. Para Montanari (2008), o princípio fundamental de sua defesa é a necessidade de estabelecimento de equilíbrio entre quatro fatores: quente e frio, seco e úmido, derivados dos elementos constituintes do universo (fogo, ar, terra, água). Nesse caso, a prevalência de qualquer um deles sobre o outro requer a restauração do balanceamento que se perfaz, de forma primaz, pela alimentação.

"Por exemplo, quem é afetado por uma doença que o torna úmido demais deve preferir alimentos de natureza "seca", e vice-versa. O indivíduo com saúde, em vez disso, deve consumir alimentos equilibrados ou, como se dizia, "temperados"" (MONTANARI, 2008, p. 84-85). A preparação da comida, nesse contexto, se estabelece como fundamental para a manipulação e articulação de fatores que propiciem ao alimento o potencial de atender às demandas requeridas ao equilíbrio, com a associação entre o fazer culinário e o saber médico.

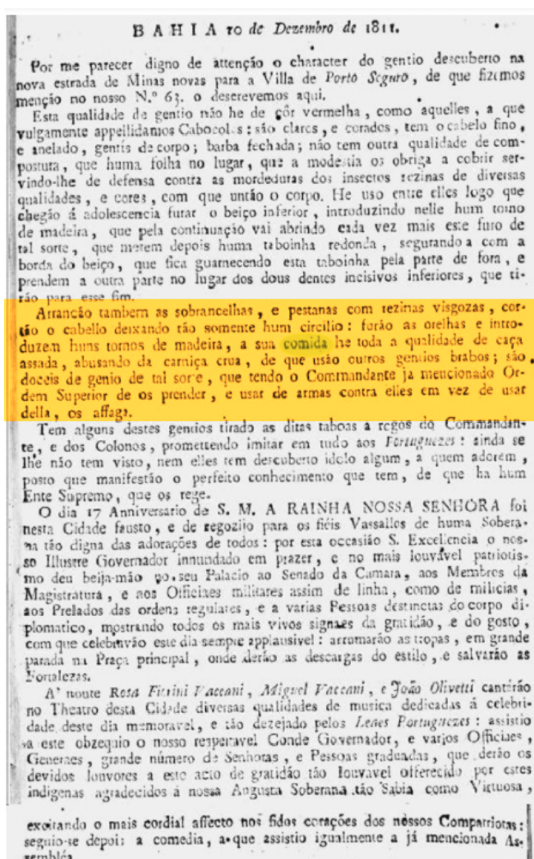
Outro fator que vale mencionar é a evidenciação da herança gastronômica portuguesa no texto. Isso porque sopas grosseiras e mingaus feitos de misturas de cereais como trigo; fécula; aveia; arroz; caldo verde; ovos; pouca carne fresca, defumada e salgada; além de grãos como lentilhas, favas secas, ervilhas e grão-de-bico; eram preparações utilizadas por camponeses portugueses que, quando chegaram ao Brasil, tiveram receitas adaptadas aos produtos e influências culturais locais (CHAVES & FREIXA, 2008).

Vale ressaltar que a assimilação foi recíproca, já que algumas técnicas culinárias portuguesas foram incorporadas à Gastronomia Brasileira, tais como: refogar com cebola e alho; fritar; executar preparações como buchada, que em Portugal é viabilizada a partir do porco e no Brasil utiliza-se o bode; sarapatel; utilização do ovo de galinha; além da preparação de mingau e bolos. No entanto, é imprescindível compreender que o país europeu também já apresentava influências em sua Gastronomia, tendo em vista que a expansão marítima lhe permitiu trocas culturais com povos do norte da África e do Oriente, através dos mouros (árabes).

Exemplificativamente, preparações como galinha mourisca e galinha albardada, picada, passada em ovo, empanada na manteiga e polvilhada no açúcar e canela, são receitas de origem árabe registradas em livros portugueses (CHAVES & FREIXA, 2008). Sobre isso, Montanari (2008, p. 189) afirma que "os modelos e as práticas alimentares são o ponto de encontro entre culturas diversas, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas, gostos de um lado para o outro do mundo".

Posto isso, outro texto identificado no acervo do jornal Idade D'Ouro do Brazil se refere ao termo-chave comida. A publicação foi feita no primeiro ano de veiculação do jornal e apresenta informações sobre a descoberta de comunidades de povos nativos em proximidades de estrada construída entre Minas Novas e Villa de Porto Seguro, o que pode ser uma provável referência a cidades pertencentes aos estados de Minas Gerais e Bahia, respectivamente. Dentre tantos aspectos relativos às impressões quanto aos nativos, as considerações acerca das práticas alimentares chamam atenção: “a sua comida he toda a qualidade de caça assada, abusando da carniça crua, de que usão outros gentios brabos” (BRASIL, 1811, p. 3).

Figura 3: Jornal Idade D'Ouro do Brazil - Edição nº 64/1811 (págs. 3-4)



Arrancão tambem as sobrancelhas, e pestanas com rezinas visgozas, cortão o cabelo deixando tão somente hum circilio: furão as orelhas e introduzem huns tornos de madeira, a sua comida he toda a qualidade de caça assada, abusando da carniça crua, de que usão outros gentios brabos; são doceis de genio de tal sorte, que tendo o Commandante ja mencionado Ordem Superior de os prender, e usar de armas contra elles em vez de usar della, os affaga.



Arrancão tambem as sobrancelhas, e pestanas com rezinas visgozas, cortão o cabelo deixando tão somente hum circilio: furão as orelhas e introduzem huns tornos de madeira, a sua comida he toda a qualidade de caça assada, abusando da carniça crua, deque usão outros gentios brabos; são doceis de genio de tal sorte, que tendo o Commandante ja meucionado Ordem Superior de os prender, e usar de armas contra elles em vez de usar della, os affaga.

Fonte: Elaborada pela autora, com base em edição do acervo da Biblioteca Nacional Digital do Brasil.

De acordo com Câmara Cascudo (1967), o contato inicial com hábitos alimentares de nativos e portugueses provocou estranhamento em ambos, já que as práticas culturais não se assemelhavam. A tripulação estava abastecida de produtos submetidos a processo de conservação ou que possuíam durabilidade atrelada à sua condição, enquanto que os indígenas tinham cotidiano voltado às condições naturais de colheita e obtenção de alimentos. Além disso, as espécies de animais

apresentados não faziam parte dos disponíveis em terras brasileiras, assim como a utilização de fermentados como, por exemplo, o originário do processamento da uva.

Através do texto publicado no jornal *Idade D'Ouro do Brazil*, em 1811, é possível verificar que séculos após a chegada de portugueses ao país o estranhamento mencionado por Câmara Cascudo (1967) aparece de forma atenuada. Há o reconhecimento de práticas alimentares de nativos brasileiros, já que é mencionada correspondência entre as práticas alimentares do grupo identificado com a de outros “gentios brabos”. Em outras palavras, o tipo de alimentação adotado não se configura no texto enquanto fator de surpresa.

O escrito também aponta para o consumo de caça assada e crua, sendo que dentre as duas formas apresentadas, a segunda se apresenta como informação conflitante se comparada ao estudo de Câmara Cascudo (1967). Isso porque, segundo o autor, “a carne crua não deixou vestígios positivos na dieta ameríndia. Semicrú, sim. Nem sobreviveu nos contemporâneos primitivos” (CÂMARA CASCUDO, 1967, p. 86). O autor pontua ainda que os nativos “deixaram ao brasileiro o conceito universal e milenar da comida quente é que sustenta a gente. Esfriou, estragou” (CÂMARA CASCUDO, 1967, p. 80).

O consumo de caça assada, no entanto, se confirma. Indígenas brasileiros conheciam o fogo<sup>4</sup> e utilizavam técnicas de cocção para preparações culinárias. De acordo com Câmara Cascudo (1967), normalmente, o alimento era assado, tostado e, em menor escala, cozido ou passado pela fervura. As bebidas, de acordo com ele, mesmo quando submetidas anteriormente à fervura eram aquecidas antes de serem servidas. O assamento, no entanto, era realizado sobre três pedras razoavelmente cilíndricas dispostas conforme o tamanho da grelha ou recipiente utilizado para a cocção. Essas, dentre outras nomenclaturas, eram conhecidas pelos portugueses como *trempes* ou pedras-do-fogo, e pelos indígenas falantes da língua tupi como *itacuruas*, que significa “sapos de pedra” (CÂMARA CASCUDO, 1967).

Nesse ponto, é importante mencionar que, ainda que existam controvérsias sobre a utilização da carne coccionada no espeto na região no Nordeste do Brasil, a técnica não é herança europeia. Essa postulação corrobora com trecho de escrito do padre Dobrizhoffer, datado de 1743, sobre a forma de preparação de alimentos por

---

<sup>4</sup> O fogo, no entanto, não era utilizado apenas para esse fim, mas sua indispensabilidade se atrelava ao aquecimento em período noturno, o que também favorecia a proteção pelo clarão, que mantinha distantes animais ferozes e ameaças espirituais (CÂMARA CASCUDO, 1967).

nativos brasileiros: "Preparam a carne espetando-a n'um pau, que cravam no chão ao pé do fogo, até ficar pronto um lado" (DOBRIZHOFFER, 1743 apud CÂMARA CASCUDO, 1967, p. 87). Contudo, vale destacar que, conforme Câmara Cascudo (1967, p. 88), esse mecanismo não se alia a delimitações geográficas, mas se perfaz como "técnica instintiva, natural, de lógica primária".

Outra técnica utilizada era o moquém, principalmente para processos favoráveis à conservação de proteína de origem animal. O moquém, comumente, se estabelecia por três componentes: 1) Fogueira acesa; 2) Tripé de varas; 3) Esteira de varas. A fogueira era alocada no chão, de forma que se mantivesse no centro da base do tripé fixado no solo, enquanto que a esteira era colocada em uma base triangular (em posição mediana do tripé), com distância suficiente em relação à fogueira para que fosse atingido o objetivo do procedimento.

Figura 4: Moquém



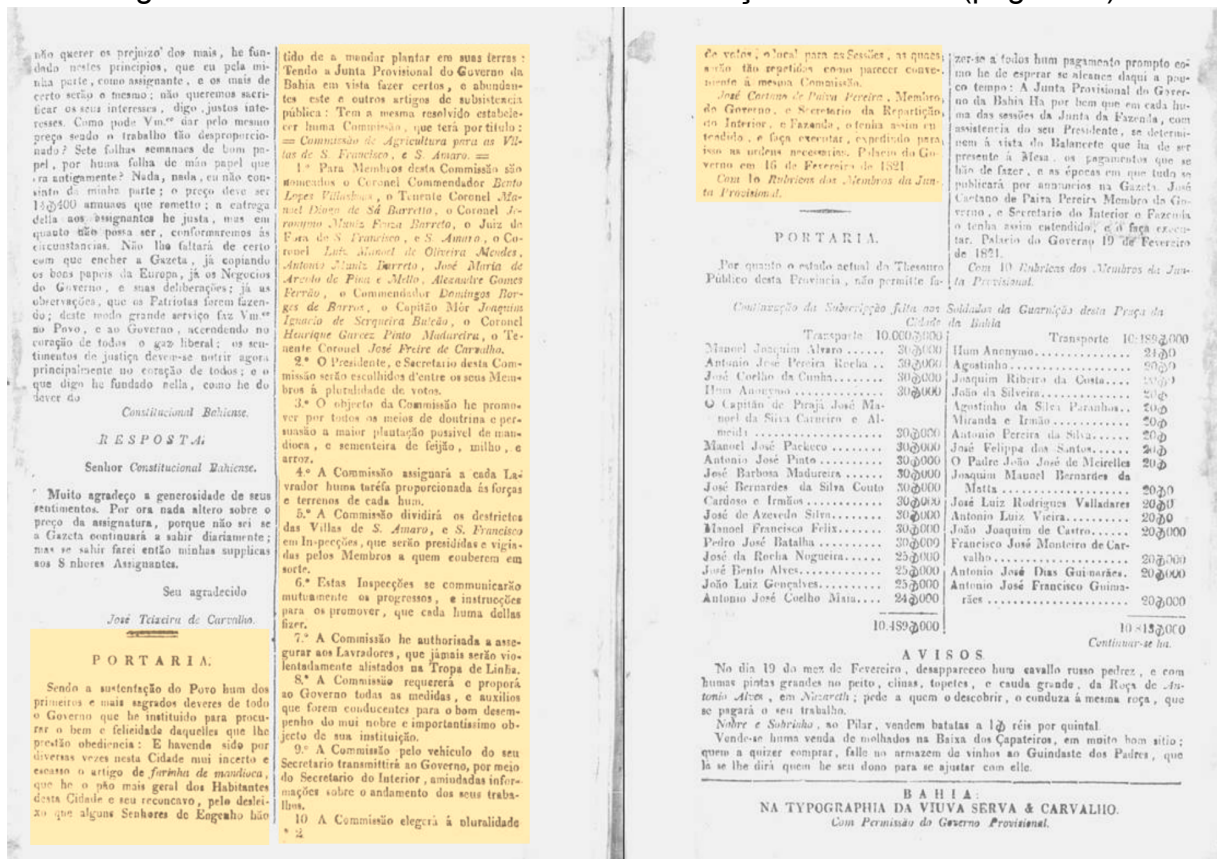
Fonte: Pedro Martinelli (2011).

Outros tipos de moquém também são reconhecidos, como, por exemplo, o firmado sobre quatro varas, também chamado de *baucan*. Conforme aponta Levy (1557, apud Câmara Cascudo, 1967, p. 88), "os americanos enterram profundamente no chão quatro forquilhas de pau, enquadradas à distância de três pés e à altura de dois pés e meio; sobre elas assentam varas com uma polegada ou

dois dedos de distância uma da outra, formando uma grelha”.

Referente ao termo-chave plantação, a construção textual identificada no jornal Idade D'Ouro do Brazil consta na edição nº 21/1821. Trata-se de portaria oficial redigida pelo membro do Governo e Secretário da Repartição do Interior e Fazenda, José C. de Paiva Pereira, publicada em 16 de fevereiro de 1821. O texto acentua a necessidade de promoção do cultivo de mandioca, feijão, milho e arroz no território do estado da Bahia. O documento aponta ações governamentais de incentivo à prática, a fim de garantir a abundância da produção, uma vez que tais insumos fazem parte da cultura alimentar brasileira.

Figura 5: Jornal Idade D'Ouro do Brazil - Edição nº 21/1821 (págs. 3-4)



Fonte: Elaborada pela autora, com base em edição do acervo da Biblioteca Nacional Digital do Brasil.

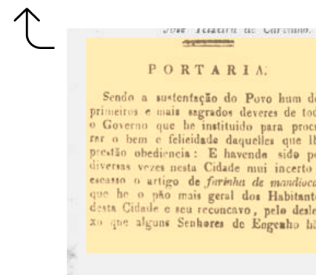
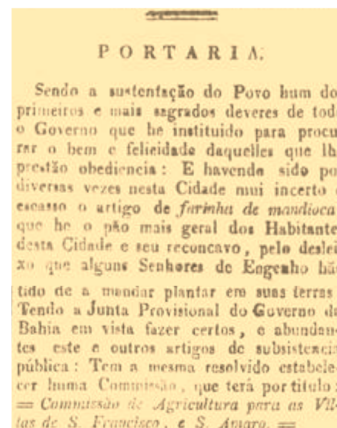
Nesse ponto, para o melhor entendimento do contexto apresentado, a análise seguirá com o destaque dos dois trechos da portaria que estão diretamente relacionados ao termo-chave em questão. O primeiro deles aparece logo no início do texto e faz referência ao dever sagrado da garantia de sustento à população, sendo o Governo imbuído dessa tarefa. Na sequência o autor afirma: “E havendo sido por diversas vezes nesta cidade mui incerto e escasso o artigo de farinha de mandioca,

que he o pão mais geral dos Habitantes desta Cidade e seu reconcavo” (BRASIL, 1821, p. 3).

Posto isso, é importante considerar que a analogia entre a farinha de mandioca e o pão aparece em outras fontes do arcabouço histórico brasileiro. Câmara Cascudo (1967) menciona que em diferentes registros a mandioca é reconhecida enquanto insumo de significativa importância para o contexto local: "Afirmavam, unânimes, ser aquela raiz alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional, saboroso, fácil digestão, substancial" (CÂMARA CASCUDO, 1967, p. 93).

Figura 6: Jornal Idade D'Ouro do Brazil - Edição nº 21/1821 (pág. 3/trecho 1)

Sendo a sustentação do povo hum dos primeiros e mais sagrados deveres de todo o Governo que he instituido para procurar o bem e felicidade daquelles que lhe prestão obediencia: **E havendo sido por diversas vezes nesta cidade mui incerto e escasso o artigo de farinha de mandioca, que he o pão mais geral dos Habitantes desta Cidade e seu reconcavo**, pelo desleixo que alguns Senhores de Engenho não tido de mandar plantar em suas terras: Tendo a Junta Provisional do Governo da Bahia em vista fazer certos, e abundantes este e outros artigos de subsistância pública: Tem a mesma resolvido estabelecer huma commissão que terá por título: = Comissão de Agricultura para as Villas de S. Francisco, e S. Amaro =.



tido de a mandar plantar em suas terras: Tendo a Junta Provisional do Governo da Bahia em vista fazer certos, e abundantes este e outros artigos de subsistencia pública: Tem a mesma resolvido estabelecer huma Commissão, que terá por título: = Comissão de Agricultura para as Villas de S. Francisco, e S. Amaro. =

1.º Para Membros desta Commissão são nomeados o Coronel Comendador Bento Lopes Villalobos, o Tenente Coronel Manuel Dias de Sá Barreto, o Coronel Jeronymo Maria Fozza Barreto, o Juiz de Fora de S. Francisco, e S. Amaro, o Coronel Luiz Manoel de Oliveira Mendes, Antonio Maria Barreto, José Maria de Arco de Fozza e Mello, Alexandre Gomes Ferrão, o Comendador Domingos Borges de Barros, o Capitão Mór Joaquim Ignacio de Serqueira Buteão, o Coronel Henrique Garcez Pinto Madureira, o Tenente Coronel José Freire de Carvalho.

2.º O Presidente, e Secretario desta Commissão serão escolhidos dentre os seus Membros á pluralidade de votos.

3.º O objecto da Commissão he promover por todos os meios de doutrina e persuasio a maior plantação possível de manduocis, e sementeira de feijão, milho, e arroz.

4.º A Commissão assignará a cada Lavrador huma tarefa proporcionada ás forças e terrenos de cada hum.

5.º A Commissão dividirá os districtos das Villas de S. Amaro, e S. Francisco em Inspeções, que serão presdidas e vigiadas pelos Membros a quem couberem em sorte.

6.º Estas Inspeções se communicarão mutuamente os progressos, e instrucções para os promover, que cada humo dellas fizer.

7.º A Commissão he authorisada a assignar aos Lavradores, que jámais serão violentamente alistados na Tropas de Linha.

8.º A Commissão requererá e proporá ao Governo todas as medidas, e auxilios que forem conducentes para o bom desempenho do mui nobre e importantissimo objecto de sua instituição.

9.º A Commissão pelo vehiculo do seu Secretario transmittirá ao Governo, por meio do Secretario do Interior, annuadas informações sobre o andamento dos seus trabalhos.

10.º A Commissão elegerá á pluralidade

Fonte: Elaborada pela autora, com base em edição do acervo da Biblioteca Nacional Digital do Brasil.

Os portugueses chamavam a farinha de mandioca de farinha de pau, inclusive, conforme aponta Câmara Cascudo (1967), os três primeiros governadores gerais do Brasil (Tomé de Sousa, Duarte da Costa e Mem de Sá) não comiam o pão de trigo na Bahia, mas farinha e beijos. Já os nativos brasileiros tinham esses dois últimos elementos como imprescindíveis à dieta, sendo a farinha essencial para o acompanhamento em refeições que iam da carne à fruta. Nesse

contexto, ela aparece como “a camada primitiva, o basalto fundamental na alimentação brasileira” (CÂMARA CASCUDO, 1967, p. 96), comida saciante.

O indígena brasileiro, consoante Câmara Cascudo (1967), classificava a farinha em dois grupos: 1) Uí-pon, também chamada de uí-puba, caimã, farinha d'água ou puba, que era amolecida pela infusão; 2) Uí-atã, denominada também de farinha de guerra, comum ou seca, que se configurava pela consistência mais resistente. Ambas eram produzidas a partir da mandioca crua, raspada e espremida, no entanto, a primeira era a principal para a elaboração de pratos tradicionais como farofa, pirão e mingau - sendo esse último o resultado de influências de portugueses na Gastronomia brasileira.

Outra classificação comumente reconhecida no Nordeste do Brasil é a subdivisão<sup>5</sup> do insumo entre mandioca brava, que contém substância venenosa; e mansa, conhecida como aipim ou macaxeira. Contudo, independente das classificações atribuídas, não é difícil compreender o porquê de a mandioca ser chamada de rainha do Brasil por Câmara Cascudo (1967). O insumo era considerado a base da alimentação dos nativos e permanece com significativa importância para a cultura alimentar do país. Fato que no decorrer da história, à semelhança da portaria publicada no Idade D'Ouro do Brazil, fez com que gestões governamentais determinassem o plantio do vegetal.

Mais de um século antes da publicação em questão, em 1690, o governador Antônio Luís Gonçalves da Câmara Coutinho ordenou, sob pena de cem mil réis de multa, que todos os moradores da região metropolitana de Salvador mandassem plantar mandioca para conter a fome que ameaçava o país. Já em 1701, a Carta Régia proibia a atividade de pastoreio ao redor de terrenos ribeirinhos a fim de que fosse assegurado território suficiente para a produção da farinha. Outra situação correlata ocorreu em 1785, com a criação do chamado Celeiro Público para armazenamento de farinhas, que foi aprovado e regulamentado por Carta Régia em 1807. A medida teve como objetivo combater a proibição do funcionamento dos armazéns que estocavam as farinhas vindas das Vilas do Sul. Os locais operavam desde 1706, mas haviam sido fechados em 1721 (CÂMARA CASCUDO, 1967, p.

---

<sup>5</sup> Para consumir a mandioca brava, tanto no período referendado pelo Jornal Idade D'Ouro do Brazil como nos dias atuais, é necessário descascar e ralar a raiz até obter massa a ser espremida, a fim de viabilizar a retirada de caldo venenoso. Após essa etapa, há necessidade de submeter a massa ao procedimento de torragem para produção de farinha e polvilho (base para tapioca e beiju), por exemplo. A mandioca mansa, por seu turno, não requisita tratamento prévio e pode ser frita, cozida, incorporada em massas de bolo, tortas, doces, salgados, dentre outras preparações.



229).

Nesse mesmo sentido, a portaria apresentada por Pereira (1821) pontua que, por desleixo, o cultivo de “artigos de subsistência pública” (BRASIL, 1821, p. 3) foram precarizados em território baiano, o que tornou imprescindível à Junta Provisional do Governo da Bahia viabilizar alternativas à promoção de abundância desses insumos. Para tanto, foi criada comissão com prerrogativas voltadas à garantia e incentivo da produção. Esse é o cerne do segundo trecho em destaque, que afirma: “O objecto da Commissão he promover por todos os meios de doutrina e persuasão a maior plantação possível de mandioca, e sementeira de feijão, milho, e arroz” (BRASIL, 1821, p. 3).

Figura 7: Jornal Idade D'Ouro do Brazil - Edição nº 21/1821 (pág. 3/trecho 2)

**3º. O objecto da Commissão he promover por todos os meios de doutrina e persuasão a maior plantação possível de mandioca, e sementeira de feijão, milho, e arroz.**

4º. A Commissão assignará a cada Lavrador huma tarefa proporcionada ás forças e terrenos de cada hum.

5º. A Commissão dividirá os districtos das Villas de S. Amaro, e S. Francisco em Inspecções, que serão presididas e vigiadas pelos Membros a quem couberem em sorte.

6º. Estas Inspecções se communicarão mutuamente os progressos, e instrucções para o promover, que cada huma dellas fizer.

**7º. A Commissão he authorizada a assegurar aos Lavradores, que jamais serão violentadamente alistados na Tropa de Linha.**

8º. A Commissão requererá e propará ao Governo todas as medidas, e auxilios que forem conducentes para o bom desempenho do mui nobre e importantissimo objecto de sua instituição.

Fonte: Elaborada pela autora, com base em edição do acervo da Biblioteca Nacional Digital do Brasil.

3.º O objecto da Commissão he promover por todos os meios de doutrina e persuasão a maior plantação possível de mandioca, e sementeira de feijão, milho, e arroz.

4.º A Commissão assignará a cada Lavrador huma tarefa proporcionada ás forças e terrenos de cada hum.

5.º A Commissão dividirá os districtos das Villas de S. Amaro, e S. Francisco em Inspecções, que serão presididas e vigiadas pelos Membros a quem couberem em sorte.

6.º Estas Inspecções se communicarão mutuamente os progressos, e instrucções para o promover, que cada huma dellas fizer.

7.º A Commissão he authorizada a assegurar aos Lavradores, que jamais serão violentadamente alistados na Tropa de Linha.

8.º A Commissão requererá e propará ao Governo todas as medidas, e auxilios que forem conducentes para o bom desempenho do mui nobre e importantissimo objecto de sua instituição.

#### PORTARIA.

Sendo a sustentação do Povo hum dos primeiros e mais sagrados deveres de todo o Governo que he instituido para procurar o bem e felicidade daquelles que lhe prestão obediencia: E havendo sido por diversas vezes nesta Cidade mui incerto e escasso o artigo de farinha de mandioca, que he o pão mais geral dos Habitantes desta Cidade e seu reconcuvo, pelo desleixo que alguns Senhores de Engenho hão

tido de a mandar plantar em suas terras: Tendo a Junta Provisional do Governo da Bahia em vista fazer certos, e abundantes este e outros artigos de subsistencia publica: Tem a mesma resolvido estabelecer huma Commissão, que terá por titulo: = Commissão de Agricultura para as Villas de S. Francisco, e S. Amaro. =

1.º Para Membros desta Commissão são nomeados o Coronel Comendador Bento Lopes Villasboa, o Tenente Coronel Manuel Dooz de Sá Barreto, o Coronel Jeronymo Maria Fraz Barreto, o Juiz de Fora de S. Francisco, e S. Amaro, o Coronel Luiz Manoel de Oliveira Medes, Antonio Janiz Barreto, José Maria de Arco de Pina e Mello, Alexandre Gomes Ferrão, o Comendador Domingos Borges de Barros, o Capitão Mór Joaquim Ignacio de Siqueira Bastão, o Coronel Henrique Gouvea Pinto Madureira, o Tenente Coronel José Peire de Corralha.

2.º O Presidente, e Secretario desta Commissão serão escolhidos d'entre os seus Membros á pluralidade de votos.

3.º O objecto da Commissão he promover por todos os meios de doutrina e persuasão a maior plantação possível de mandioca, e sementeira de feijão, milho, e arroz.

4.º A Commissão assignará a cada Lavrador huma tarefa proporcionada ás forças e terrenos de cada hum.

5.º A Commissão dividirá os districtos das Villas de S. Amaro, e S. Francisco em Inspecções, que serão presididas e vigiadas pelos Membros a quem couberem em sorte.

6.º Estas Inspecções se communicarão mutuamente os progressos, e instrucções para o promover, que cada huma dellas fizer.

7.º A Commissão he authorizada a assegurar aos Lavradores, que jamais serão violentadamente alistados na Tropa de Linha.

8.º A Commissão requererá e propará ao Governo todas as medidas, e auxilios que forem conducentes para o bom desempenho do mui nobre e importantissimo objecto de sua instituição.

9.º A Commissão pelo vehiculo do seu Secretario transmittirá ao Governo, por meio do Secretario do Interior, animadas informações sobre o andamento dos seus trabalhos.

10.º A Commissão elegerá á pluralidade

O feijão, por sua vez, que nacionalmente compõe o típico prato 'arroz com feijão' - e em determinados estados do Nordeste do país assume posição na composição do 'baião de dois', em seus diferentes tipos (feijão-de-corda, de grão pequeno e redondo, feijão mulatinho, de grão alongado) - inicialmente não era tão valorizado como a mandioca. O cultivo do vegetal, no entanto, era primaz para a base da alimentação de escravos em territórios ricos<sup>6</sup>: "a alimentação do negro numa propriedade abastada compõe-se de canjica, feijão-prêto, toucinho, carne-sêca, laranjas, bananas e farinha de mandioca" (CÂMARA CASCUDO, 1967, p. 223).

Já no século XIX, período de veiculação do jornal *Idade D'Ouro do Brasil*, o feijão assumiu destaque, não superior ao da mandioca. A pertinência do consumo se atrelava ao fator de satisfação proveniente da combinação de feijão com farinha. Sobre isso, Câmara Cascudo (1967) menciona que, em tempos de escravatura, era surpreendente aos senhores de engenho como esse tipo de alimento conseguia conservar força e saúde para o trabalho pesado, além de longevidade superior à de europeus. Esse fator de surpresa, porém, não se limitava aos escravos africanos. O autor sobressai também que era reconhecido que indígenas brasileiros, mantidos à base de farinha de mandioca em uma guerrilha, venceriam o nórdico alimentado a trigo e carnes.

Para Câmara Cascudo (1967), as bases da nutrição popular brasileira são fundamentadas em herança indígena, sendo os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão, de forma conjunta ou individual, decisivos nas preferências da população brasileira. A premissa dessa herança, todavia, está na ideia de que "um copo de vitaminas nunca valerá um prato de feijão. Comida que não enche, não faz bucha, não tem densidade para a mastigação, jamais seria, para o indígena, um alimento. E para o nosso povo também" (CÂMARA CASCUDO, 1967, p. 162).

Essa primazia pela sustância fez com que o feijão deixasse marcas na história da formação gastronômica brasileira e perdurasse na cultura nacional. Por exemplo, o grão se apresenta como a base da alimentação do sertanejo nordestino, seja ele verde, maduro ou seco. Já a feijoada, tipicamente brasileira, de acordo com Câmara Cascudo (1967), deriva dos cozidos típicos da Europa - feitos de

---

<sup>6</sup> De acordo com Câmara Cascudo (1967), essa alimentação, entre os pobres, se limitava ao pouco de farinha de mandioca umedecida, laranjas e bananas.

feijões-brancos, favas ou grão-de-bico, como o cozido português, o *puchero* (cozido espanhol) e o *cassoulet* (francês) - sendo que no Brasil ocorreu a incorporação do feijão-preto cozido à preparação, além de partes do porco, linguiça, paio, e acompanhamentos como farofa, couve e laranja cortada em rodela, o que se denomina como 'feijoada completa'.

Outro exemplo da permanência do feijão na dieta dos brasileiros é a comida de bandeirantes e tropeiros, referência histórica para o sul do país. Os tropeiros cozinhavam feijão preto, depois refogavam com alho na gordura que sobrava do torresmo e, em seguida, adicionavam sal, ovos e farinha de milho. Também aproveitavam o grão para viabilizar o virado à paulista ou tutu à mineira, preparados com o feijão amassado, engrossado com farinha de milho ou mandioca e servido com costelinha de porco ou linguiça, torresmo, arroz e couve refogada (CHAVES & FREIXA, 2008).

No que se refere ao milho, também demarcado por Pereira (BRASIL, 1821, p. 3) como artigo de "subsistência pública", era presente na alimentação indígena, mas não determinante. Inicialmente, os nativos cultivavam milharais e consumiam o milho assado, bem como fermentado em bebidas, enquanto que os portugueses plantavam para oferecer como ração animal, ainda que se utilizassem das preparações comuns aos índios. Por volta de 1618, entretanto, o protagonismo do insumo se efetivou através da mulher portuguesa, com a viabilização de canjica, pudins e bolos - sendo os últimos percebidos como "uma espécie de angu, mingau espesso mais bebido que mastigado" (CÂMARA CASCUDO, 1967, p. 114). Os escravos africanos não correspondiam bem ao consumo do milho, mas o incorporaram à alimentação através de papas, angus e mungunzás.

Nesse sentido, conforme Câmara Cascudo (1967), a convergência das culinárias indígena, africana e portuguesa propiciaram à Gastronomia brasileira o complexo alimentar do milho. A exemplo disso é possível mencionar a consolidação de festas como a junina, que tem o insumo como primordial em diversas preparações, que vão desde à pipoca até ao consumo cozido, assado na brasa, em forma de canjica, pamonha, xerém, mungunzá, cuscuz<sup>7</sup>, bolo, dentre outras possibilidades.

---

<sup>7</sup> Para os nordestinos, o cuscuz deve ser preparado com a massa de fubá temperada com sal e açúcar, cozida a vapor na cuscuzeira e umedecida com leite de coco. A versão paulista, por outro lado, é composta por mistura de farinha de milho, ovos, sardinha, tomate e palmito, sendo disposta em forma de bolo furado.

Essa permuta, por seu turno, não se limitava ao milho. Desde a “Casa Grande” dos engenhos, intercâmbios culturais gastronômicos resultavam em preparações de receitas tradicionais portuguesas adaptadas aos ingredientes disponíveis no Brasil, como a mandioca e seus subprodutos; milho; batata-doce; inhame e amendoim. As substituições se configuraram ainda pela utilização da castanha de caju no lugar da amêndoa e da mandioca no lugar da farinha de trigo, além da inserção do coco e de ovos, tanto como ingredientes para elaboração de receitas como para o acompanhamento de refeições.

De volta à portaria publicada no jornal, Pereira (1821) cita ainda a necessidade de cultivo do arroz, que atualmente se firma como um dos pratos mais populares do Brasil, segundo Chaves e Freixa (2008). O insumo foi disseminado no país justamente no período da publicação do texto analisado no jornal *Idade D'Ouro do Brazil*, ou seja, no século XIX. Originado no sudeste asiático, a partir do século XVIII o grão foi levado do Oriente para Portugal, Espanha e África através de árabes mulçumanos que se inseriram nesses territórios. Conseqüentemente, por meio dos portugueses o cereal chegou ao Brasil e, tão logo, foi plantado em alguns locais. Posteriormente, porém, passou a ser cultivado em arrozais de destaque em estados como o Maranhão (CHAVES & FREIXA, 2008).

“O arroz era o “da-terra”, avermelhado, adquirido com casca e limpo a pilão: duas negras cadenciando o ritmo alternado, batendo caçula. Não faziam bolo nem mingau de arroz, mas gostavam do aluá, preferindo o de milho fermentado” (CÂMARA CASCUDO, 1967, p. 236). De acordo com Câmara Cascudo (1967), nos engenhos do Ceará-Mirim, no estado do Rio Grande do Norte, o arroz aparecia com maior frequência do que em fazendas e em áreas urbanas. “Silvana, ex-escrava (...) vivia na casa-grande e aí o arroz era comum e na sobremesa havia sempre o arroz-doce, de leite de gado ou de leite de côco” (CÂMARA CASCUDO, 1967, p. 236). No entanto, consoante o autor, o arroz era de consumo mais comum no Sul e Centro do Brasil, onde apresentava maior abundância.

O caldo proveniente do arroz era considerado medicamento, no entanto, o fator saciedade deixava a desejar no âmbito da dinâmica de esforços físicos vivenciada pelos africanos escravos. Por isso, na provisão escrava - ainda que de fácil digestão e bem recebido pelos negros que conheciam o alimento desde o continente africano - não era de uso habitual, segundo Câmara Cascudo (1967). No decorrer da história, no entanto, o insumo foi incorporado à dieta do brasileiro,

principalmente pela combinação do arroz com feijão, inclusive no já mencionado baião de dois.

Posto isso, é necessário considerar ainda que a portaria publicada no jornal *idade D'Ouro do Brasil* exprime a importância desses insumos para a nutrição da população de então, inclusive pelo fato de que apresenta garantias e compensação aos implementadores do cultivo. Como dito anteriormente, o documento oficializou a formação de uma comissão específica para assegurar a cada lavrador dedicado ao ideal a realização de atividades proporcionais às suas possibilidades físicas e territoriais, bem como garantir que nenhum dos dedicados ao cultivo fossem alistados para atuarem em tropas do exército.

Além disso, a portaria previa o acompanhamento constante das atividades, para a verificação do progresso e fornecimento de instruções, sendo concedida à comissão a prerrogativa de requerer e propor ao Governo todas as medidas e auxílios necessários para o êxito da iniciativa. Essas medidas, portanto, denotam a relevância da mandioca, enquanto “pão do Brasil” (CÂMARA CASCUDO, 1967, p. 230); do feijão; do milho; e do arroz para a construção do sistema alimentar brasileiro.

Nesse sentido, é imprescindível reconhecer que, em todos os documentos pautados nesta investigação, a alimentação não somente perpassa o contexto histórico, mas dá ênfase aos modelamentos culturais. Assim, tanto pelo reconhecimento de práticas de consumo pertinentes aos diferentes grupos de indivíduos quanto pela identificação da imprescindibilidade da produção de insumos que promovem a manutenção da vida, no fio condutor da história a fonte necessária para a realização das funções vitais do ser humano é decisiva.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Revisitado o objetivo principal, é possível admitir que esta investigação logrou êxito na análise de como o jornal *Idade D'Ouro do Brazil* evidenciou a temática alimentação, no período de 1811 a 1823, sob o crivo das práticas de consumo local e produção nacional de insumos. A pesquisa se apresentou legítima também no atendimento aos objetivos de situar o jornal *Idade D'Ouro do Brazil* em seu período histórico, apresentar a relevância quantitativa da temática alimentação no contexto do jornal, bem como, em consonância com o objetivo principal, identificar de que forma a temática em questão é apresentada nas edições analisadas.

No cerne da análise, foi possível identificar que, apesar do periódico evitar publicações relacionadas aos aspectos políticos da época - principalmente no que concerne às mobilizações pela Independência do Brasil - e se dedicar a outras temáticas, publicações cujo teor central é a alimentação não são quantitativamente expressivas, principalmente no que se refere ao território nacional. Quanto ao crivo práticas de consumo local, no entanto, a pesquisa constatou a existência de publicação que revela características da alimentação de nativos brasileiros. Porém, a abordagem não se apresenta a partir do olhar dos naturais da terra, mas sob a perspectiva de povos que se instalaram no Brasil, mesmo sendo o jornal originário do país.

No que tange à produção nacional de insumos, foi identificada a valorização de cultivo da mandioca, feijão, milho e arroz, sendo, inclusive, outorgado destaque para a farinha de mandioca, reconhecida como o pão da população. No escopo, no entanto, ficou evidente que as publicações reforçam aspectos que relacionam a formação da Gastronomia brasileira a partir de influências da cultura alimentar indígena e portuguesa, sendo minimamente percebidos aspectos voltados à influência africana. Não obstante, é importante mencionar que heranças desses povos são notórias na cultura alimentar brasileira, bem como exercem acentuada presença no território de publicação do jornal, o estado da Bahia. Preparações como acarajé, moqueca, vatapá, caruru, cuscuz, arroz-de-coco, munguzá, canjica, além da utilização de insumos como azeite de dendê, coco, quiabo, inhame e bananas de diferentes tipos, são exemplos disso.

Ademais, diferentes categorias de insumos correlatos à cozinha indígena, portuguesa e africana se apresentam, ainda hoje, de forma enfática na Gastronomia

do país. Nesse ponto, é importante considerar que, além das mencionadas culturas alimentares, a formação da identidade brasileira, no que se refere à Gastronomia, também se perfaz de forma indireta por povos que influenciaram a formação da cultura alimentar daqueles que vieram para o Brasil. Isso significa que traços de culturas orientais, que participaram da construção da cozinha portuguesa, por exemplo, também constam, ainda que sucintamente, na histórica da Gastronomia brasileira.

Ademais, a investigação apontou para o reconhecimento da pertinência da análise de meios de comunicação para a prospecção de contextos históricos, sendo o jornal *Idade D'Ouro do Brazil* admitido como fonte documental sem tratamento analítico (FONSECA, 2002). Dessa forma, a pesquisa aparece como impulsionada pela articulação de duas áreas do conhecimento, a saber, Comunicação e Gastronomia. Logo, a pesquisa se configura como interdisciplinar. Além disso, com o propósito de atrair a atenção para a temática, o trabalho aponta nuances pertinentes ao período sem desconsiderar vieses de interpretação causal.

Em suma, o jornal *Idade D'Ouro do Brazil* se mostrou propenso ao reconhecimento de aspectos da temática alimentação em território brasileiro no período de 1811 a 1823, sob o crivo das práticas de consumo local e produção nacional de insumos. Isso porque, ainda que o tema não seja abordado de forma contundente, é possível conferir relevância aos aspectos identificados. Nesse sentido, como primeira investigação voltada à análise da temática alimentação no âmbito do mencionado periódico, a expectativa é de que o pioneirismo promova incentivo à exploração do tema, seja através de análises no cerne do periódico em questão ou de outros que perpassam pela história da imprensa no Brasil.

## REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. **NBR 6023:** informação e documentação – referências – elaboração. São Paulo: ABNT, 2000.
- ALFONSIN, Ricardo. Brasil, maior exportador de milho do mundo, vai ter falta do grão em 2020. **Alfosin**. Disponível em: <https://alfonsin.com.br/anlise-brasil-maior-exportador-de-milho-do-mundo-vai-ter-falta-do-gro-em-2020/>. Acesso em: 15 de julho de 2021.
- ANTUNES, L. E. C.; GONÇALVES, E. D.; TREVISAN, R. Fenologia e produção de cultivares de amoreira-preta em sistema agroecológico. **Ciência Rural**, Santa Maria, v.40, n.9, p.1929-1933, 2010.
- BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. 3. ed. Lisboa: Edições, v. 70, 2004, 225 p.
- BAUER, M. Análise de conteúdo clássica: uma revisão. In: M. BAUER; G. GASKELL (eds.), **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Petrópolis: Vozes, 2002, p. 189-217.
- BRASIL, Biblioteca Nacional Digital. **Jornal Idade D'Ouro do Brazil**. Edição nº 64, 1811. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 de dezembro de 2021.
- BRASIL, Biblioteca Nacional Digital. **Jornal Idade D'Ouro do Brazil**. Edição nº 20, 1811. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 de dezembro de 2021.
- BRASIL, Biblioteca Nacional Digital. **Jornal Idade D'Ouro do Brazil**. Edição nº 81, 1812. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 de dezembro de 2021.
- BRASIL, Biblioteca Nacional Digital. **Jornal Idade D'Ouro do Brazil**. Edição nº 45, 1819. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>. Acesso em: 21 de dezembro de 2021.
- BRASILEIRO, Exército. **Independência da Bahia, 2 de julho de 1823**. Brasília: Noticiário do Exército, 2020. Disponível em: <https://www.eb.mil.br/documents/16541/10933968/bahia2.pdf/a0bb6760-3489-7e5a-96f8-8be432429713>. Acesso em: 12 de agosto de 2021.
- CADENA, Nelson. O Dois de Julho: A imprensa como protagonista. **Revista do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia**. Ano 1-2 (set./dez., 1894), – Salvador: Instituto Geográfico e Histórico da Bahia, 1894. Disponível em: [http://media.wix.com/ugd/e32957\\_26d995f8f5004b02a60e7af44ff1864f.pdf](http://media.wix.com/ugd/e32957_26d995f8f5004b02a60e7af44ff1864f.pdf). Acesso em: 17 de dezembro de 2020.
- CÂMARA CASCUDO, Luís. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editorial Nacional; 1967.
- CELLARD, A. **A análise documental**. In: POUPART, J. et AL (orgs.). A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos. Petrópolis: Vozes, 2008.



CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro. SENAC, 2008.

DE BRITO, Rodrigo Pinto. Tradução de Galeno, Das seitas médicas para os iniciantes, 1.69. 5-1.76. 10. Bilíngue, com introdução e notas. **Prometheus-Journal of Philosophy**, v. 11, n. 26, 2018.

DE SOUZA, Antônio Loreiro. Apontamentos para a História da Imprensa na Bahia. **Universitas**, n. 12/13, p. 161, 1972. Disponível em: <https://portalseer.ufba.br/index.php/universitas/article/download/1142/23250>. Acesso em: 21 de dezembro de 2020.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UECE, 2002. Apostila.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

MARTINELLI, Pedro. **Moqueados**. 2011. Disponível em: [www.pedromartinelli.com.br/blog/moqueados/](http://www.pedromartinelli.com.br/blog/moqueados/). Acesso em: 18 de agosto de 2021.

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

OLIVEIRA, M. M. **Como fazer pesquisa qualitativa**. Petrópolis: Vozes, 2007.

STUMPF, Ida Regina. Pesquisa bibliográfica. *In*: DUARTE, Jorge. **Métodos e técnicas de pesquisa em comunicação**. São Paulo: Atlas, 2005, v. 2, p. 51-61.