

DO ARAÇAZEIRO À MESA: MEMÓRIAS, SABORES E CULTURA DO ARAÇÁ NO RECÔNCAVO BAIANO

MATHEUS MAGALHÃES COSTA¹;
ALAN DUTRA DE MELO²

¹*Universidade Federal de Pelotas – matheus.magalhacosta@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – alandutrademelo@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

O presente estudo, ainda em etapas iniciais, é desenvolvido no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). A pesquisa deriva de um trabalho anterior, conduzido desde o ano de 2023 e finalizada em 2024, com a produção de um Trabalho de Conclusão de Curso, sob o tema da doçaria tradicional da Bahia. A partir daquele percurso, os doces de araçá ganharam destaque, tanto por sua importância histórica quanto pelas provocações em torno de seu esquecimento, tornando-se, assim, o foco desta investigação.

A doçaria brasileira tem origem com a produção de açúcar dos engenhos coloniais nordestinos desde o século XVI (FREYRE, 2007; NUNES; ZEGARRA, 2014; SATO, 2015; LEMPS, 2020). O Recôncavo Baiano, região que abrigou muitos desses engenhos (SANTOS, 2008), destaca-se enquanto território de forte presença agrícola e trocas culturais, fundamental na formação da cultura alimentar baiana (SERPA, 2015; WEISHEIMER, 2019) e, por extensão, os saberes e fazeres relacionados à doçaria.

Com o açúcar produzido, a tradicional historiografia informa que os doces foram introduzidos pelas mulheres portuguesas (FREYRE, 2007; FREIXAS; CHAVES, 2015; CASCUDO, 2016). Entretanto, é necessário enfatizar que há um debate qualificado muito importante sobre os territórios africanos e asiáticos, a produção da doçaria e a manutenção dos conhecimentos em torno do açúcar por mulheres escravizadas no Brasil (MINTZ, 2010; SATO, 2015; MACHADO, 2022).

Nesse contexto, o uso de frutas da terra, açúcar e ovos, destacando-se no período as marmeladas de caju, banana, araçá, goiaba, cocadas, compotas, doces cristalizados e em calda, como os primeiros doces brasileiros (NUNES; ZEGARRA, 2014). Embora obras como as de MINTZ (2010), FREYRE (2007), SATO (2015), CASCUDO (2016), discutam os caminhos do açúcar e aqui no caso da doçaria brasileira e baiana, ainda há pouca atenção dedicada às complexidades culturais desses doces. Muitos desses saberes permanecem na oralidade, o que há pouco registro documental para a história se debruçar.

Os doces de araçá, por exemplo, são citados em registros do século XIX e XX, como livros de receitas, cardápios, periódicos e relatos de viajantes (WETHERELL, 1972 [1842-1857]; VIANNA, 2014; BACELAR; MOTT, 2016). Parte dessas fontes, especialmente os livros de receitas, já foram sistematizadas na pesquisa anterior (COSTA, 2024) e atualmente estão sendo retomadas como documentos relevantes para este estudo.

Na atualidade, os doces de araçá, até onde pudemos constatar, vivem nas lembranças dos soteropolitanos, que os associam aos interiores, como o Recôncavo, ou nos registros de cadernos e livros de receitas antigos. Observamos assim, um silêncio que ensurdece o curioso. A fruta e os doces são lembranças de outras pessoas.

Dessa forma, aliando as perspectivas possíveis sobre as reflexões científicas, a realização do estudo proporcionará possíveis inferências sobre a presença desses doces nos padrões alimentares locais, visto que o araçá foi considerado “fruta de gente pobre”, por CASCUDO (2011, p.676), e que hoje está mais na esfera das memórias do que nos pratos baianos. Se comprehende que a temática é relevante para o campo da alimentação, cultura e sustentabilidade porque aliança perspectivas da alimentação a outros campos, como as reflexões sobre o território, agroecologia, as perspectivas econômicas e sociais aliançadas às concepções de memória e esquecimento.

Com base na problemática apresentada, o trabalho tem como objetivo analisar de que modo as transformações territoriais, socioeconômicas e culturais influenciam a produção de memórias e práticas relacionadas aos doces de araçá no Recôncavo Baiano compreendendo como são reconhecidos e ressignificados como patrimônio em diálogo com Salvador.

2. METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa de natureza exploratória e de abordagem qualitativa, com fundamentos metodológicos ancorados na história oral (ALBERTI, 2005). Atualmente, está em andamento a primeira etapa da pesquisa, que consiste na ampliação da revisão bibliográfica e documental sobre a doçaria tradicional, o araçá e o Recôncavo Baiano, com o objetivo de embasar teoricamente a pesquisa.

Nesse processo, também estão sendo retomados os livros de receitas, além da inclusão da análise dos periódicos da mesma época, encontrados na Hemeroteca Digital, com o intuito de compreender o papel da fruta em Salvador e no Recôncavo ao longo do tempo. Para esses documentos, será aplicada a técnica de análise de conteúdo (BARDIN, 2016), a fim de identificar os aspectos históricos, sociais e culturais. As categorias de análise serão definidas a posteriori e organizados em editor de planilhas.

Na etapa seguinte, será realizada a pesquisa de campo, visando compreender as trajetórias dos doces de araçá. A investigação está planejada para ocorrer no Recôncavo Baiano, com definição dos municípios feita ao longo do processo, considerando as localidades mais representativas do ponto de vista cultural, social e histórico. Serão realizadas entrevistas semiestruturadas com interlocutores que mantêm vínculos com os saberes tradicionais – doceiras, agricultores/as, feirantes e membros de comunidades tradicionais do Recôncavo. Parte das entrevistas poderá ocorrer remotamente, por ligação telefônica ou videoconferência. A abordagem será respeitosa, dialógica e adaptada às condições locais e todos envolvidos receberão as informações sobre a pesquisa, os riscos e bem como seus direitos enquanto participantes.

O termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) será aplicado conforme as diretrizes da história oral, com adaptações conforme o contexto de cada entrevista¹. A seleção dos participantes será de forma voluntária, utilizando a técnica bola de neve (SAUNDERS; TOWNSEND, 2019). O número de entrevistados será determinado por saturação, ou seja, quando os conteúdos começarem a se repetir. As entrevistas serão gravadas com gravadores de

¹ Para entrevistas remotas, o TCLE será disponibilizado via *Google Forms* ou em formato digital por e-mail ou aplicativo de mensagens, podendo ser assinado eletronicamente ou por meio de declaração em áudio.

telefone celulares e transcritas através do programa Transkriptor© (versão 2021) com revisão posterior. Essas narrativas serão analisadas também por meio da análise de conteúdo (BARDIN, 2016), com organização dos dados em planilhas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A etapa inicial da pesquisa tem se dedicado à ampliação da revisão de literatura, buscando dissertações, teses e artigos, e à organização de outras fontes históricas. Esse processo inclui a retomada de dados de uma investigação anterior (COSTA, 2024), na qual foram identificadas 22 preparações, entre doces, sucos, sorvetes e licores que utilizam o açaí em livros de receitas².

Vale destacar que as receitas revelam as técnicas e as nomenclaturas atribuídas ao fruto, o que evidencia não apenas os modos de fazer, mas também os aspectos culturais. Paralelamente, foram levantados 17 jornais, que mencionam o consumo e a comercialização de doces de açaí, sobretudo na cidade de Salvador.

É possível observar que os registros exibem a popularidade do doce e sua presença nos hábitos urbanos da época, especialmente em confeitorias e armazéns. Entre os periódicos identificados estão *O Monitor* (1876-1878); *A Gazeta da Bahia* (1881); *Correio de Bahia* (1872, 1877, 1878); *Correio Mercantil* (1839, 1840, 1841, 1844, 1847); *Jornal de Notícias* (1891, 1892, 1898); *A Verdadeira Marmota* (1851); *Única* (1950); *Guarany* (1881); *Leituras Religiosas*, (1899); *O Mercantil*, 1848; *A Lei*, 1848; *O Imparcial*, 1935; *O Liberal*, 1877; *O Norte* (1914); *O Futuro* (1880); *Bahia Ilustrada* (1918); *Gazeta de Notícias*, (1913). Essas fontes compõem o escopo documental da pesquisa em andamento e vem contribuindo para a construção de um panorama histórico da presença do açaí na alimentação local, especialmente nesse território.

4. CONCLUSÕES

Os primeiros achados evidenciam que os doces de açaí desempenharam um papel relevante na cultura alimentar baiana entre os séculos XIX e XX. As fontes consultadas indicam a diversidade de preparações e de sua presença no cotidiano urbano, especialmente na capital, permitindo reconstruir parte do imaginário e das práticas sociais ligadas. A próxima etapa buscará compreender, no Recôncavo Baiano, como essas práticas e memórias persistem ou foram transformadas, aprofundando a compreensão da temática iniciada em 2024.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBERTI, Verena. **Manual de História Oral**. 3. ed. São Paulo: Editora FGV, 2005.
- BACELAR, Jeferson; MOTT, Luiz. **A Comida Baiana – Cardápios de um prisioneiro ilustre** (1763). Salvador: EDUFBA, 2016.
- BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2016.

² Não se detalham os títulos dos livros, uma vez que já foram devidamente citados na obra anterior.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** Rio de Janeiro: Global, 2011.

COSTA, Matheus Magalhães. **Sobre os doces de araçá na cidade de Salvador: nunca vi, nem comi e nem ouço falar.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2024.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar:** Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Global Editora, 2007.

FREIXAS, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** 3. ed. rev e atual. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2015.

FLANDRIN, Jean-Louis. **Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI.** In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. 10. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2020.

GOMES, C. Gustavo; et al. **Produtividade do araçá-vermelho (*Psidium cattleyanum* L.) em pomar de seis anos sob manejo ecológico.** Encontro De Iniciação Científica E Pós-Graduação Da Embrapa Clima Temperado, 3., 2010, Pelotas. Carreira, ética e inovação: o que você está fazendo: [anais]. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2010.

MACHADO, Taís de Sant'Anna. **Um pé na cozinha:** uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil. São Paulo: Fósforo, 2022.

MINTZ, S. W. **O poder amargo do açúcar** - Produtores escravizados, consumidores proletarizados. 2ed. Recife: Editora Universitária, UFPE, 2010.

NUNES, Priscila; ZEGARRA, Makarenna. Sobremesas: de Portugal a Pernambuco. **Revista Contextos da Alimentação**, vol. 3 n° 1 ano dezembro de 2014.

SATO, Tsugitaka. **Sugar in the Social Life of Medieval Islam.** v.1 Leiven: Koninklijke Brill NV, 2015.

SERPA, Angelo. **Territórios da Bahia** - regionalização, cultura e identidade. Salvador: Edufba, 2015.

SAUNDERS, M.; TOWNSEND, K. Choosing participants. In: CASSELL, C; CUNLIFFE, A.; GRANDY, G. **The SAGE Handbook of Qualitative Business and Management Research Methods:** History and Traditions. Londres: SAGE Publications Ltd, 2019.

VIANNA, Hildegardes. **Breve notícia sobre a cozinha baiana.** In: CASCUDO, Luís da Câmara. Antologia da alimentação no Brasil. Rio de Janeiro: Global, 2014.

WETHERELL, James. **Brasil: apontamentos sobre a Bahia. 1824-1851.** Salvador. Edição Banco da Bahia, 1972 [1842-1857].

WEISHEIMER, Nilson. **Juventude e Agricultura familiar no Recôncavo da Bahia.** Cruz das Almas: Editora UFRB, 2019.