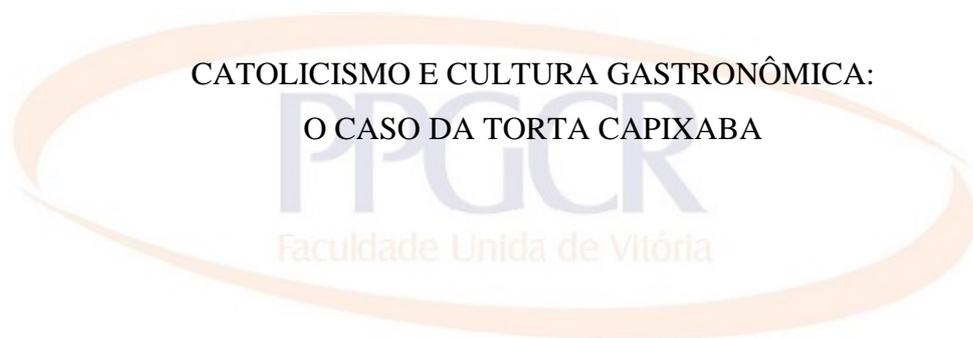


FACULDADE UNIDA DE VITÓRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DAS RELIGIÕES

CYNTHIA PADUA DO AMORIM

CATOLICISMO E CULTURA GASTRONÔMICA:
O CASO DA TORTA CAPIXABA



CYNTHIA PADUA DO AMORIM

Certificado pelo Programa de Pós-Graduação da Faculdade Unida de Vitória – 17/08/2020.

CATOLICISMO E CULTURA GASTRONÔMICA:

O CASO DA TORTA CAPIXABA

PPGCR

Faculdade Unida

Trabalho Final de
Mestrado Profissional
Para obtenção do grau de
Mestre em Ciências das Religiões
Faculdade Unida Vitória
Programa de Pós-Graduação
Linha de pesquisa: Religião e Esfera Pública

Orientador: Dr. José Mario Gonçalves

Vitória – ES

2020

Amorim, Cynthia Padua do

Catolicismo e cultura gastronômica / O caso da Torta Capixaba /
Cynthia Padua do Amorim. -- Vitória: UNIDA / Faculdade Unida de Vitória,
2020.

vii, 110 f. ; 31 cm.

Orientador: José Mario Gonçalves

Dissertação (mestrado) – UNIDA / Faculdade Unida de Vitória, 2020.

Referências bibliográficas: f. 104-110

1. Ciência da religião. 2. Religião e esfera pública. 3. Religiosidade.
4. Gastronomia e religião. 5. Catolicismo e cultura popular. 6. Torta
Capixaba. 7. Alimento. 8. Comida típica. - Tese. I. Cynthia Padua do
Amorim. II. Faculdade Unida de Vitória, 2020. III. Título.

CYNTHIA PÁDUA DO AMORIM

CATOLICISMO E CULTURA GASTRONÔMICA: O CASO DA TORTA CAPIXABA

Dissertação para obtenção do grau de Mestre em Ciências das Religiões no Programa de Mestrado Profissional em Ciências das Religiões da Faculdade Unida de Vitória.



Doutor José Mário Gonçalves – UNIDA (presidente)

Doutor David Mesquiati de Oliveira – UNIDA

Doutora Camilla Ferreira Paulino da Silva – SEDU

RESUMO

Na contemporaneidade, a gastronomia continua a expressar-se através dos hábitos alimentares inerentes aos povos. Ela reflete o legado cultural que visa contribuir para a formação de uma sociedade. Entre os elementos que compõem a vida dos sujeitos, as práticas religiosas se colocam em posição tão importante quanto aos próprios hábitos alimentares. Desta forma, esta pesquisa analisou as influências do catolicismo nas práticas alimentares a partir da Torta Capixaba. Típica do Estado do Espírito Santo, este prato é comumente consumido no período da chamada Semana Santa, época na qual se guarda a Quaresma da carne vermelha. Por meio da Antropologia e das Ciências das Religiões buscou-se entender se o consumo da Torta Capixaba de fato está relacionado aos preceitos religiosos dos consumidores. Para tanto, foi realizada pesquisa de campo no Festival da Torta Capixaba, em 2019.

Palavras-chave: religiosidade; gastronomia; cultura; Torta Capixaba.



ABSTRACT

Nowadays, the Gastronomy continues to be demonstrated through the inherent eating habits of the people. It reflected or bequeathed cultural that contributes to the formation of a society. Among the elements that make up the lives of the subjects as religious practices, they are placed as important as the eating habits. Thus, this research analyzes how it influences the catholicism in the alimentary practices from Torta Capixaba. Typical of the State of Espírito Santo, this dish is commonly eaten during the so-called Holy Week, when you can keep Lent from red meat. Through Anthropology and Religious Sciences, you can understand the consumption of Torta Capixaba in fact related to the religious precepts of consumers. To this end, field research was conducted at the Festival da Torta Capixaba, in 2019.

Keywords: religiosity; gastronomy; culture; Torta Capixaba



LISTA DE FIGURAS, GRÁFICOS E TABELAS

Figura 1: Município de Vitória.....	94
Gráfico 1. Sexo dos entrevistados	97
Tabela 1. Idade dos entrevistados.....	98
Tabela 2. Religião dos entrevistados	98
Tabela 3. Localidade de residência dos entrevistados.....	99
Tabela 4. Gasto médio dos entrevistados em Reais (R\$)	100



SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	8
1 GASTRONOMIA, RELIGIÃO E IDENTIDADE: UM PANORAMA CONCEITUAL	19
1.1 A Gastronomia e seu papel social	19
1.2 A religião à luz da Antropologia	32
1.3 Identidade e cultura: a formação do sujeito social	36
2 A IGREJA CATÓLICA E SUAS INFLUÊNCIAS NA ALIMENTAÇÃO: UMA PERSPECTIVA HISTÓRICA	43
2.1 A Europa Medieval e as restrições alimentares.....	43
2.2 As Cruzadas e seus reflexos na sociedade medieval	53
2.3 O poder da carne na Baixa Idade Média (Séculos XIV-XVI).....	57
3 A TORTA CAPIXABA: IDENTIDADE E CULTURA.....	76
3.1 A formação sociocultural do Espírito Santo.....	76
3.2 A análise do Festival da Torta Capixaba e suas implicações sociais	93
CONCLUSÃO.....	102
REFERÊNCIAS	104



INTRODUÇÃO

Desde os tempos mais remotos os sujeitos não se alimentam apenas por conta das necessidades nutricionais as quais o corpo demanda. É inerente à alimentação outros fatores como prazer, sociabilidade, relações de poder, forças políticas, crenças e hábitos sociais. Desde a Antiguidade o cozinheiro, ou melhor, a pessoa que está à frente da cocção, é visto como um mago por conseguir transformar ingredientes isolados em alimento. A dita arte de cozinhar desperta diariamente o interesse das pessoas pela Gastronomia. Ocorre que esta não é uma palavra autoexplicativa. E, para muitos, ainda é uma palavra nova ou que se confunde com culinária.

A origem da palavra Gastronomia remete aos gregos. *Gaster* significa ventre, estômago; *nomos* é lei. Seria a Gastronomia então, as “leis do estômago”. Este termo foi criado no século IV a.C por Arqueastratus, poeta e viajante grego. Como viajante e apreciador da boa mesa, ele percorreu vastos territórios. Aonde chegava, observava e provava as especialidades da localidade. Os resultados da sua aventura gastronômica foram compilados no *Hedypatheia*. Este era uma espécie de tratado dos prazeres da comida seguido de conselhos de como comer bem e, o mais importante, a primeira aparição da palavra Gastronomia¹.

Passados muitos séculos, essa palavra voltou à cena por meio do francês Jean Anthelme Brillat-Savarin. No final do século XVIII, este apaixonado pelos prazeres da mesa, escreveu em seu *A fisiologia do gosto*:

[...] gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos. [...] Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens por meio da melhor alimentação possível. [...] A gastronomia governa a vida inteira do homem.²

Na contemporaneidade, a gastronomia continua a expressar-se através dos hábitos alimentares inerentes aos povos. É o reflexo de um legado passado de geração a geração. Cada comunidade foi criando suas práticas culinárias mediante sua localidade, sua oferta de ingredientes, suas condições geográficas e suas crenças. Sendo assim, a gastronomia está

¹ FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 5. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001. p. 21.

² BRILLAT-SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. p. 57.

ligada às tradições e à cultura do sujeito. E, como cultura, é filha do seu tempo e do seu espaço.

Entre os elementos culturais dos indivíduos, está a religião. A relação entre religião e gastronomia e as restrições alimentares provenientes de cada religião sempre estiveram presentes na vida do ser humano. A partir do momento em que se tem uma crença, qualquer sacrifício é válido para um seguidor religioso ou doutrinário.

Esta pesquisa focou a análise no catolicismo e suas influências sobre a cultura gastronômica. Voltou-se aos tempos medievais para entender como o catolicismo tomou as práticas alimentares usando da religiosidade para a regulamentação das práticas sociais na Europa daquele tempo. Ademais, esta pesquisa visou compreender como o cristianismo católico chegou ao Brasil quando da colonização da América Portuguesa e influenciou os hábitos alimentares da nova comunidade que se formava. Os objetivos desta pesquisa retoma às questões de identidade, uma vez que, se analisou como este cenário de preponderância católica refletiu nos hábitos alimentares dos sujeitos da colônia portuguesa. Para esta pesquisa privilegiou-se o caso capixaba. É tácito o destaque gastronômico e sócio-histórico sobre a moqueca capixaba³ e a torta capixaba, ícones da cultura do Estado do Espírito Santo. Levanta-se a seguinte questão: como a religião católica influenciou a cultura gastronômica capixaba, a partir do caso da Torta Capixaba.

Como gastrônoma e capixaba atuante no Estado do Espírito Santo e, muitas vezes, porta voz da cultura gastronômica deste Estado em outros distritos, inclusive em outros países, me sinto instigada a compreender as raízes históricas e culturais que permeiam a gastronomia local. Sendo assim, esta pesquisa nasceu de inquietações as quais a graduação em Gastronomia levantaram, mas não foram suficientes para responder. O mestrado em Ciências das Religiões auxiliou-me no entendimento das práticas religiosas na esfera pública a partir de seus reflexos sociais por meio da cultura gastronômica.

Mesmo que não sejam muitas, é possível encontrar trabalhos que tratem do ofício de produção da panela de barro⁴. Também há algumas publicações que analisam a Moqueca

³ Nota-se que após o tombamento (o processo de registro da manifestação recebeu o nº 01450.000672/2002-50) pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, do ofício de fazer a panela de barro, a Moqueca Capixaba ganhou notório destaque seja midiático ou mesmo acadêmico. É possível encontrar maiores debates à Moqueca Capixaba em livros e pesquisas. Já sobre a Torta Capixaba não há um estudo analítico específico, apenas menções. Sobre a Moqueca Capixaba e o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras ver: IPHAN. *Ofício das Paneleiras de Goiabeiras*. – Brasília, 2006. MERLO, P. M. S.. *Em torno da panela: sabores do Espírito Santo*. 1. ed. Vitória: SEBRAE-ES, 2006. NEVES, Luiz Guilherme Santos; PACHECO, Renato. *Dos comes e bebes do Espírito Santo: a culinária capixaba no Hotel Ilha do Boi*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1997.

⁴ Destacam-se os trabalhos: DIAS, Carla. *Panela de barro preta: a tradição das Paneleiras de Goiabeiras*. Rio de Janeiro; Vitória: Mauad X; Facitec, 2006; PEROTA, Celso. *As paneleiras de Goiabeiras*. Vitória: Secretaria Municipal de Cultura/PMV, 1997.

Capixaba⁵ como um elemento de identidade cultural. Tais trabalhos contribuem para as pesquisas acerca da alimentação, gastronomia e cultura capixabas, mas se debruçam exclusivamente a Moqueca Capixaba. Trabalhos como da historiadora Patrícia Merlo⁶, se propõe a refletir, na perspectiva histórica, a Moqueca Capixaba, a partir do processo que une o preparo do prato no Espírito Santo à identidade do território e das pessoas que habitam a região. Porém, nada há escrito no âmbito acadêmico sobre a Torta Capixaba. Mais que sabor, este prato está carregado de história, cultura e religiosidade.

A cozinha reflete as relações do ser humano *versus* ambiente, aproveitamento de produtos, meios e técnicas naturais. Ademais, reflete aspectos culturais codificados em músicas, pinturas, desenhos, literatura, cinema e demais manifestações artísticas. O ato de comer permeia a vida do ser humano para além de seu sentido de sobrevivência. Se, num passado pré-histórico a caça estava diretamente ligada ao ato de conquistar um alimento para comer, com o passar do tempo o “comer” ganhou vários sentidos: sociais, políticos, econômicos e culturais.

Come-se conforme as normas da sociedade. Hábitos interiorizam costumes [...]. Em culturas milenares, alimentos-base associavam-se a divindades e representavam parte da atividade produtiva. [...] A mesa é o centro das relações. Simboliza organização, crítica familiar, alegrias, dissabores, novidades. Refeições em horários certos vêm de antigos ritos. No entendimento científico, os efeitos socializantes de alimentar-se em grupo harmonizam, fortalecem vínculos, estabilizam estruturas de convívio.⁷

Sendo assim, é notório que alimentação revela traços sobre as culturas. Deve-se ter em mente que o início das civilizações está diretamente relacionado com a busca por alimentos. Tanto no tocante aos rituais e os costumes quanto ao cultivo e preparação dos mesmos. Ademais, relaciona-se ao prazer de comer. Este prazer ao comer é uma sensação de satisfazer uma necessidade biológica a qual homens e mulheres tem em comum com demais animais. A base da vida animal está no comer. Este é o primeiro instinto do sujeito desde o nascimento.

Todavia, há uma diferença entre a fome e o apetite. Segundo Ariovaldo Franco “a fome é a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos regulares. Apetite é

⁵ Destacam-se as pesquisas de Patrícia Maria da Silva Merlo, tais como: MERLO, Patrícia M. S. *Em torno da panela: sabores do Espírito Santo*. Vitória: SEBRAES/ES, 2006; MERLO, P. M. S. . Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local. *Interseções (UERJ)*, v. 24, p. 25-32, 2011.

⁶ MERLO, 2011, p. 25.

⁷ ARAÚJO, Wilma et al.. *Da alimentação à gastronomia*. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005. p. 13-14.

fundamentalmente um estado mental, uma sensação que tem muito mais com o psicológico do que de fisiológico”⁸.

Por mais que seja difícil determinar quando o alimento passou de uma necessidade biológica para um prazer à mesa, é inegável que as civilizações humanas inventaram rituais sociais, as chamadas refeições. Desta maneira, é plausível crer que as práticas alimentares, ou seja, os alimentos, seus preparo, os rituais de refeição e a ingestão, compõe uma parte da vida do sujeito. Porém, as práticas sociais são regulamentadas por códigos de convivência.

Numa perspectiva weberiana⁹, o tipo ideal relativo às formas de dominação, abrange o problema da continuidade das relações sociais. Explica-se: qual é a base de sustentação e manutenção da legitimidade destas relações, considerando que o social se origina no indivíduo e é manifestado pela ação individual? A resposta para esta questão encontra-se na base da organização social, estritamente ligada ao poder e à dominação. Para Max Weber ¹⁰, a dominação está calcada numa probabilidade de obediência a um certo mandato. Esta dominação pode ser identificada por dois tipos de representação, a saber: numa situação de monopólio, mediante uma constelação de interesses, como é o caso do mercado monopolista. Ou ainda, por meio da autoridade, isto é, poder de mando e dever de obediência. Este seria o caso do poder exercido pelo pai de família, pelo funcionário ou pelo príncipe¹¹. Uma vez que as relações sociais são regulamentadas por alguma força de poder, pensa-se: quais seriam estas forças que controlariam os hábitos alimentares?

Os estudos históricos e sociológicos demonstram que certos hábitos alimentares são adquiridos dentro de algumas religiões. As proibições em ingerir algum alimento, ou o fato de não se alimentarem de proteína animal, por exemplo, estão intimamente vinculados à preceitos existentes no interior de algumas religiões. Em perspectiva histórica, nota-se que as diferentes formas de vida que o sujeito leva dentro de cada religião, sejam mais amenas ou com imposições mais rígidas, refletem nas suas ações sociais¹². Mesmo em religiões ditas mais rígidas, os seguidores destas seguem os preceitos religiosos, uma vez que, no interior de

⁸ FRANCO, 2001, p. 22.

⁹ A perspectiva a qual refere-se, está relacionada ao pensamento teórico de Max Weber. Dentre as suas principais obras, destacam-se: WEBER, M. *Conceitos sociológicos fundamentais: metodologia das ciências sociais*. Campinas: Cortez;Unicamp, 1992. WEBER, M. *Ensaio de sociologia*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979. WEBER, M. *A ética protestante e o espírito do capitalismo*. São Paulo: Pioneira, 1997. WEBER, Max. *Economia e sociedade: fundamentos da sociologia compreensiva*. Brasília: Ed. da UnB, 1999. p. 234.

¹⁰ WEBER, 1999, p. 234

¹¹ WEBER, 1999, p. 234

¹² A Ação Social é um conceito que Max Weber estabeleceu para as sociedades humanas e a essa ação só existe quando o indivíduo estabelece uma comunicação com os outros. Dentre elas há a Ação social racional com relação a valores, na qual não é o fim que orienta a ação, mas o valor, seja este ético, religioso, político ou estético. WEBER, 1999.

cada religião há uma explicação lógica para seus hábitos alimentares. Assim, tal como a religião é parte da cultura de um povo, a alimentação também assim se coloca.

Há inúmeras religiões no mundo contemporâneo e do passado histórico. Seria impossível levantar todas no tocante às suas relações com a alimentação. Desta maneira, optou-se por trabalhar com a religião cristã, focado no catolicismo. Essa escolha deve-se ao objeto desta pesquisa: a identidade cultural gastronômica capixaba. A região do atual Estado do Espírito Santo foi colonizada por portugueses. Estes trouxeram consigo sua mentalidade europeia da época, assim como sua crença católica. Em tempos coloniais, a capitania do Espírito Santo foi o cenário da chegada de vários jesuítas. Bruno Conde informa que:

Além dos funcionários necessários, Tomé de Sousa, o primeiro governador-geral do Brasil, trouxe consigo, em 1549, seis religiosos da Companhia de Jesus enviados pelo rei, cujo papel se tornara crucial na conquista do Novo Mundo. Os jesuítas instalaram-se definitivamente no Espírito Santo em 1551. Simão Gonçalves e Afonso Brás foram os primeiros missionários.¹³

E, segundo o referido historiador:

Apesar das dificuldades para identificar os lugares onde os jesuítas empreenderam seus esforços iniciais, é possível descrever determinados aspectos dessa presença. O Espírito Santo afigurou-se numa das mais importantes capitanias para os jesuítas.¹⁴

Desta forma, se a sociedade capixaba foi formada por portugueses cristãos e com forte presença jesuítica justifica-se a escolha da religião católica como foco deste estudo. É tacito que, com o passar do tempo a região do espírito santo sofreu influências de outros povos. Os africanos, quando do tempo da escravidão e os imigrantes europeus deram sua contribuição à formação étnica capixaba. Nota-se um domínio da influência católica, uma vez que se tratava da religião do colonizador que reprimiu as religiões indígenas e africanas e se impôs sobre os habitantes da colônia.

No caso dos africanos, deve-se mencionar a importância da reprodução endógena, isto é, da família escrava para a reprodução da sociedade escravista capixaba¹⁵. Desta maneira, as escravarias capixabas nos séculos anteriores a abolição, não foram sustentadas por cativos trazidos diretos de terras africanas, mas sim, eram frutos do cativo local. Desta

¹³ CONDE, Bruno Santos. *Depois dos jesuítas: a economia colonial do Espírito Santo (1750-1800)*. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Humanas e Naturais. Vitória, 2011. p. 71.

¹⁴ CONDE, 2011, p. 71.

¹⁵ RIBEIRO, Geisa Lourenço. *Enlaces e desenlaces: família escrava e reprodução endógena no Espírito Santo (1790-1871)*. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Humanas e Naturais. Vitória, 2012.

forma, a presença de uma memória cultural africana não era tão marcante no cotidiano negro¹⁶.

Já os imigrantes europeus, com destaque aos italianos e alemães, que desembarcaram no Espírito Santo para formação de colônias, tiveram sua cultura restrita à região que habitaram. Ocorre que esses povos passaram a ocupar as localidades mais distantes da capital.

Segundo Emilio Souza

A transferência de grandes contingentes de população, tanto para o Brasil quanto para o Espírito Santo, ocorreu ao longo da segunda metade do século XIX. No caso italiano, Derenzi (1974,) afirma que este fenômeno eclodiu a partir de 1860 e inseriu, segundo dados estatísticos apurados por Bassanezi (1998), cerca de um milhão e meio de indivíduos no Brasil. Este momento da história, marcado por esta grande mobilidade de pessoas foi denominado por Grande Imigração.¹⁷

Acerca das regiões as quais esses imigrantes iniciaram a ocupação, Anna Maria Stauffer explica que:

No processo de ocupação do território capixaba podemos identificar três regiões produtivas situadas ao norte, centro e sul do estado. A região norte capixaba consiste nas terras localizadas ao norte do Rio Doce, que no final do século XIX ainda representava uma barreira ao avanço da ocupação, um claro obstáculo natural que bloqueou a marcha do povoamento e serviu de escudo para os indígenas contra o ataque dos homens brancos. Até a chegada do século XX, nota-se o crescimento praticamente nulo da população do norte do estado, em contraste com as demais regiões da Província.¹⁸

Em 1872, após, as primeiras empreitadas imigrantistas, o Espírito Santo contava com uma população de aproximadamente 82.000 habitantes, dos quais mais de 22.000 eram escravos, sendo que a maioria se encontrava nas fazendas do Sul¹⁹. Tais dados demonstram uma densidade demográfica de pouco mais de dois habitantes por quilômetro quadrado. Levando em consideração a extensão territorial do Espírito Santo, de 36.000 quilômetros quadrados. Assim, o cenário populacional capixaba do Oitocentos ajuda a compreender a preocupação das autoridades locais em atrair imigrantes estrangeiros para povoar e desenvolver a Província e, posteriormente o Estado²⁰.

¹⁶ RIBEIRO, 2012, p. 26.

¹⁷ SOUZA, Emilio Petri de. *Imigração italiana em Anchieta-ES: caracterização e contribuições para o desenvolvimento local*. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Humanas e Naturais. Vitória, 2014, p. 55

¹⁸ STAUFFER, Anna Maria Pereira. *Imigração e colonização no Espírito Santo: o caso da colônia de Santa Leopoldina*. Anais do VII Congresso Brasileiro de Geógrafos. Vitória, 2014, p. 06.

¹⁹ RAASCH, Silas. *A Colônia de Santa Isabel e Seus Imigrantes (1847-1889)*. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Humanas e Naturais. Vitória, 2010. p. 48.

²⁰ RAASCH, 2010, p. 50.

Desta forma, apresenta-se que a influência católica foi durante séculos presente no Estado do Espírito Santo, com destaque a região central onde se localiza a sua capital Vitória. Uma ilha banhada por mar. Uma região encurralada entre morros e mares. Assim, acredita-se que a composição geográfica da capital aliada à influência católica tenham refletido na cultura gastronômica do Espírito Santo.

O problema de pesquisa que norteou este trabalho foi: como o catolicismo influenciou a cultura gastronômica capixaba, tomando como exemplo o caso da Torta Capixaba?

Para a análise desta pesquisa buscou-se bases nas teorias que versam sobre identidade, relações de poder e cultura. Essas escolhas decorrem do próprio objeto de pesquisa, isto é, para trabalhar com um elemento de identidade (a torta capixaba) e suas relações com a religiosidade (relações sociais e de poder) faz-se necessário às ferramentas da cultura.

Alguns teóricos definem o conceito de identidade cultural como algo relacionado àquilo de pertencimento do indivíduo a um grupo ou cultura e a influência que o seu meio exerce sobre a formação da identidade de uma dada sociedade.

O sociólogo Stuart Hall, busca definir Identidade Cultural em três bases, a saber: Sujeito do Iluminismo, onde o ser humano estava centrado e unificado, isto é, nascia e permanecia do mesmo jeito. Sujeito sociológico, o qual ser humano se torna um pouco mais complexo e interativo, sofrendo influências da modernidade, preenchendo lacunas entre o “Eu” e o exterior da sociedade, sendo construído a partir de identidades culturais variáveis ficando cada vez mais problemático. E, Sujeito pós-moderno, o qual se caracteriza pelos efeitos da globalização, conceitua-se por não ter uma identidade fixa, uma vez que ela é formada continuamente por atributos culturais que os rodeiam e representam. Destarte, a identidade não é unificada, e é constantemente deslocada e concebida de inúmeras formas, podendo ser até mesmo temporária²¹. Sendo assim, a identidade está intimamente relacionada com a cultura.

A identidade é demasiadamente complexa, muito pouco desenvolvida e compreendida na ciência social contemporânea para ser definitivamente posto à prova. No meu caso, quando me recordava da história da minha cidade natal, de alguns lugares religiosos, patrimônios e áreas turísticas, notava que esses fatores simbólicos contribuía para minha identidade cultural enquanto Campineira, pois

²¹ HALL, Stuart. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz T. (Org.), HALL, Stuart, WOODWARD, Kathryn. *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

era através dessas articulações do passado que se compunha minha identidade atual.²²

Deve-se ter ciência que a identidade é algo processual. Ela ocorre de modo gradativo mediante a convivência do indivíduo com a coletividade, no cenário da construção de uma sociedade. Assim, a identidade também se forma quando o sujeito se reconhece como parte daquele meio, ou seja, como se ele tivesse herdado aquela cultura e a tomado para si, reconhecendo-a e diferenciando perante as outras culturas²³. Para Roger Chartier a identidade está relacionada às representações, isto é, como os grupos sociais formulam seus discursos cujos não são imparciais Como tendem a produzirem estratégias e práticas visando impor uma autoridade, uma deferência, e mesmo a legitimar escolhas²⁴.

Para Chartier a representação faz ver uma ausência, isso supõe uma distinção clara entre o que representa e o que é representado. Ainda sobre as representações ele afirma que são a apresentação de uma presença. É a apresentação pública de uma coisa ou pessoa, ou seja, são modos de exibição. “Uma relação decifrável é, portanto, postulada entre o signo visível e o referente significado – o que não quer dizer, é claro, que é necessariamente decifrado tal qual deveria ser”²⁵. Para o sociólogo Roberto DaMatta²⁶, a construção da identidade social é feita a partir de afirmativas e negativas, mediante o posicionamento dos indivíduos frente às situações do cotidiano. Para DaMatta, o indivíduo forma sua identidade ao se posicionar diante das instituições, ao responder às situações sociais mais importantes da sociedade. De modo, nota-se que a identidade é formada a partir do momento que o indivíduo entende o casamento, a Igreja, a moralidade, as leis, isto é, os códigos de sociais e morais que regem seu meio. Essas características vão definir sua identidade social²⁷. Esse entendimento das esferas da sociedade se dão da sociedade para o indivíduo e não o contrário, ou seja, não são escolhas individuais que definem a identidade do sujeito, mas os reflexos da coletividade. Relacionando-se então a cultura, Peter Burke esclarece que a cultura é fruto de um aprendizado. Para o autor os conhecimentos e tradições são passadas adiante através das gerações, repletas das particularidades que remetem à identidade de um determinado grupo²⁸. Aprende-se não apenas a falar a língua nativa, mas ainda, quase que junto à amamentação vêm as noções do que comer, como comer e por que comer. Dessa forma, fortalece-se a noção

²² HALL, 2000, p. 09.

²³ PESAVENTO, Sandra Jatahy. *História & história cultural*. Belo Horizonte: Autêntica, 2012.

²⁴ CHARTIER, Roger. *A História Cultural: entre práticas e representações*. Lisboa: Difel, 1990.

²⁵ CHARTIER, 1990, p. 184.

²⁶ DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* 12. ed. -. Rio de Janeiro: Rocco, 2001.

²⁷ DAMATTA, 2001, p. 126.

²⁸ BURKE, Peter. *Cultura popular na Idade Moderna*. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010. p. 73.

de unidade em um determinado grupo, independente se é uma tribo, um estado, uma região ou um país.

Voltando-se ao caso da cultura alimentar, Gilberto Freyre afirma que:

O paladar defende no homem a sua personalidade nacional. É dentro da personalidade nacional e regional que prende o indivíduo de modo tão íntimo às árvores, às águas, às igrejas velhas do lugar onde nasceu, onde brincou menino, onde comeu os primeiros frutos proibidos.²⁹

Desta forma, o sujeito aprende a gostar e rejeitar determinados alimentos dentro das idiossincrasias da sua cultura. E, ao agir assim, ele está contribuindo para a formação de uma identidade coletiva cuja irá defini-lo enquanto povo. No tocante as práticas alimentares salienta-se que as preparações culinárias se ressignificam, sofrem e exercem influências, transformando-se constantemente. Sendo assim, é necessária a luz da cultura para se entender esses processos pelos quais passam as práticas alimentares. É preciso, primeiramente, buscar entender as trocas movimentadas pelas culturas e de quais formas elas se modificam através do tempo.

No tocante a metodologia, foram utilizados dados variados. Como a pesquisa necessitou de um resgate histórico, fez-se necessário a revisão bibliográfica especialmente da temática envolvendo o catolicismo e as restrições alimentares da Europa da Idade Média. Para tanto, foram utilizados livros, artigos, dissertações e teses que versam sobre o tema. Os mesmos foram levantados mediante pesquisa em plataformas como *scielo*, domínio público, banco de dissertações/teses dos programas de pós-graduação e os livros publicados sobre a temática.

Na atualidade nota-se que a maioria dos trabalhos buscam num primeiro momento a pesquisa bibliográfica³⁰. Este tipo de pesquisa é importante, pois ele serve de base para os passos seguintes do trabalho. Mesmo um estudo de campo, um estudo de fontes primárias, simulações computacionais ou experiências em laboratórios nos níveis de trabalho de conclusão de curso, dissertação ou tese, precisam ter uma boa pesquisa de revisão bibliográfica. Sendo assim, justifica-se o uso desta, por ser a base para qualquer estudo.

Deste modo, seguiu-se as etapas elencadas por Celso Ferrarezi Junior, quando tratando-se de pesquisa bibliográfica. O referido autor apresenta quatro etapas, a saber:

²⁹ FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. p. 64.

³⁰ FERRAREZI JUNIOR, Celso. *Guia do trabalho científico: do projeto à redação final*. São Paulo: Contexto, 2011. p. 34.

1. Identificação e seleção de material bibliográfico pertinente;
2. Leitura e fichamento em formato digital do material selecionado com identificação das obras, dos autores e de suas ideias centrais;
3. Elaboração de uma lista de palavras-chave (referentes a assuntos relevantes para a pesquisa) que facilite a localização dos temas no material fichado no momento de elaboração do relatório final;
4. Análise do conteúdo do material levantado para a elaboração das conclusões de pesquisa.³¹

Sendo assim, a 1ª etapa constituiu no referido levantamento. A 2ª etapa correspondeu a coleta de dados que seguiu a seguinte premissa: primeiro fez-se a leitura exploratória de todo material selecionado. Uma leitura objetiva a fim de verificar se a obra consultada é relevante para a proposta do trabalho. Em seguida, foi feita a leitura seletiva, ou seja, uma leitura mais aprofundada das partes relevantes ao tema em estudo. E, desta forma, foram registradas as informações extraídas da literatura em instrumento específico, logo, fichamentos. A terceira etapa constituiu na leitura analítica. Esta teve por finalidade ordenar e resumir as informações contidas nas fontes, de maneira que tais informações viabilizassem a obtenção de respostas aos problemas de pesquisa. E a quarta etapa, a final, consistiu na análise e discussão, a luz do referencial teórico, dos problemas de pesquisa.

Ademais, a pesquisa contou com a pesquisa de campo acerca da Torta Capixaba e sua relação com a identidade cultural gastronômica no Espírito Santo. Para tanto, foram aplicados 400 formulários de entrevista aos frequentadores do Festival da Torta Capixaba, no ano de 2019. O evento acontece na região da Ilha das Caieiras, no Município de Vitória e visa movimentar economicamente a região e manter vivas as tradições. Estar presente no Festival da Torta Capixaba foi uma forma de vivenciar de perto as movimentações econômicas e históricas que permeiam essa temática.

O primeiro capítulo do trabalho é de caráter conceitual. Apresenta-se a área da Gastronomia e as pesquisas que vem sendo desenvolvidas no campo. Neste capítulo é conceituado *religião* pelo prisma da Antropologia. Em seguida, apresentam-se os conceitos de identidade e cultura, ambos basilares à compreensão da formação social do sujeito. Esse capítulo corresponde a luz que elucida os caminhos e as ferramentas da pesquisa. O segundo capítulo apresenta uma volta ao passado. Em perspectiva histórica apresenta como a Igreja Católica influenciou na alimentação dos indivíduos especialmente na Europa Medieval mediante as restrições alimentares. Ademais, explica-se como o catolicismo fez-se presente na América Colonial Portuguesa e sua relação para com habitantes da região. O terceiro capítulo traz um panorama sociocultural do Espírito Santo, enfocando na religiosidade presente na

³¹ FERRAREZI JUNIOR, 36.

sociedade capixaba. Ademais, analisa-se os dados coletados no Festival da Torta Capixaba ocorrido em 2019.



1 GASTRONOMIA, RELIGIÃO E IDENTIDADE: UM PANORAMA CONCEITUAL

O capítulo que abre esta dissertação tratará de calcar as bases teóricas da pesquisa. Tratando-se de um estudo que envolve o universo gastronômico é necessário apresentar conceito de gastronomia e práticas alimentares

1.1 A Gastronomia e seu papel social

Necessita-se voltar ao tempo e destacar que os primeiros hominídeos alteraram sua forma de viver em decorrência às dificuldades e às facilidades de conseguir e obter alimento. Foi nessa procura constante que a espécie humana passou de coletora de raízes e sementes à caçadora de animais.

A caça foi primordial ao homem, uma vez que para caçar era necessário estar acompanhado, recorre à ajuda para transportar e limpar o animal, cortar sua carne e assá-la. Edgar Morin explica que

A caça deve ser considerada um fenômeno humano total; não só atualizou e exaltou aptidões pouco utilizadas até então como suscitou novas aptidões; não só transformou a relação para com o meio ambiente; também transformou a relação de homem para homem, de homem para mulher, de adulto para jovem. Mas ainda: seus próprios desenvolvimentos, correlativamente às transformações operadas transformaram o indivíduo, a sociedade, a espécie.³²

Após este estágio inicial de coletor a caçador, o homem fez uma grande descoberta: o fogo. Este, com o seu poder de transformar o alimento, ou seja, transformando carnes e legumes deixando-os mais macios e de digestão facilitada, além de fornecer uma quantidade maior de nutrientes, mudou a vida do homem. Jacob ressalta que

O uso regular do fogo no universo doméstico modificou profundamente a alimentação, assim como os comportamentos sociais a ela relacionados. O gosto pela carne cozida (consumida depois de incêndios naturais) é corrente entre muitos carnívoros. Todavia, só o homem pôde fazer disso uma prática regular e dar os primeiros passos em direção à alimentação cozida e, depois, à cozinha. Ora, é impressionante constatar que, com as primeiras fogueiras, apareceram também os primeiros indícios de cocção dos alimentos [...]. Além da vantagem nutricional da cocção dos alimentos, logo ficou patente sua importância no plano social: ela favorece, com efeito, a comensalidade, ou seja, o hábito de fazer refeições em comum, introduzindo no seio do grupo uma divisão de trabalho mais efetiva, um

³² MORIN, Edgar. *O Enigma do Homem*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979. p. 67.

ritmo de atividades comum a todos, e, de modo geral, um nível mais complexo de organização do grupo.³³

Assim, o ato de cozinhar está relacionado à descoberta das inúmeras novas possibilidades de modificar os alimentos a partir das técnicas de uso do fogo. A transformação da comida crua e natural em alimentos cozidos modificou a percepção da alimentação. De modo que comer começou também a ganhar um sentido de prazer gustativo. Com essas descobertas, inúmeras possibilidades de cozimentos mais rápidos ou demorados, combinações entre ingredientes e outras inovações alimentares fizeram surgir novas combinações entre os alimentos e até mesmo sabores. Assim, foi sendo construída uma nova relação sensível entre o comer para sobreviver e o comer para sentir, que é uma das bases cujo se calca o ato de cozinhar.

Ademais, o ato de cozinhar possibilitou o agrupamento das pessoas em torno do fogo onde se preparava alimento. Como se fosse um ritual de agregar que acabava por refletir no comportamento de quase todas as culturas do mundo contemporâneo. Comer e cozinhar tornaram-se, ao longo dos tempos, costumes dos povos partilhados em agrupamentos de pessoas. Enfim, era o nascer da comensalidade. Esse ritual do “estar junto” no entorno do fogo, acabou ecoando no comportamento de inúmeras culturas do mundo contemporâneo, uma vez que comer e cozinhar se tornaram no decorrer dos séculos, atos que costumeiramente são partilhados entre os indivíduos de uma cultura.

As primeiras manifestações da transformação da culinária em um ritual de agregação social foram os banquetes ritualísticos da Mesopotâmia, em cerca de 2000 a.C. Esse tipo de banquete era restrito às camadas mais abastadas ricas e considerado um momento religioso, no qual era possível se comunicar com os deuses³⁴. Tomando este caso, nota-se a capacidade agregadora do alimento. Isso tanto no meio comum, ao agrupar as pessoas; quanto no mundo religioso e místico, ao se acreditar na ritualidade com os deuses. Essa comensalidade gerada pelo ato de se alimentar elevou a complexidade cultural do ser humano e trouxe, a partir dessa agregação, a mediação do conjunto de pessoas que degustariam aquela refeição³⁵.

Desta maneira, pode-se afirmar que a comida é um dos elementos da cultura para homens e mulheres, nunca apenas um ato natural de sobrevivência alimentar. Massimo

³³ JACOB, Helena Maria Afonso Jacob. *Gastronomia, culinária e mídia: estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha*. Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo, 2013. p. 44.

³⁴ FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009.

³⁵ MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. p. 10.

Montanari afirma que a comida para os seres humanos é cultura em seus formatos de comensalidade, apresentação e comunicação³⁶. Segundo o autor

Comida é cultura quando produzida porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação. Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais recursos a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la.³⁷

Ainda sobre os aspectos culturais dos banquetes, os de origem romana são exemplos de rituais que ajudaram a formar o conceito de grandes refeições. Os romanos ficaram famosos pelo exagero e desperdício de comida que caracterizava seus banquetes. Um típico banquete romano era composto por três etapas, a saber: o *gustatio* (com saladas e pequenos pratos); os *mensai primai* (principal da refeição na qual continha carnes, especialmente assadas para a ocasião especiais) e os *mensae secundae* (servia-se doces, bolos, frutas secas e frescas e vinho em abundância)³⁸. Tomando esse evento romano pode-se observar a atuação da comida como símbolo de ostentação de riqueza.

Durante o Medievo a configuração a cultura gastronômica se alterou. No tocante a alimentação, o ato de cozinhar se voltou novamente aos espaços privados, deixando por um tempo as exposições públicas. A educação e a cultura ficaram sob o domínio de ordens religiosas, cujas acabaram por concentrar também parte boa parte da produção de artigos alimentares mais sofisticados. Tal fato ocorreu com as ordens conventuais. Nessas, monges e freiras deveriam trabalhar em alguma atividade artesanal: surgiu assim a tradição de doçaria conventual que perdura ainda hoje, especialmente em Portugal³⁹.

A cozinha dos mosteiros também é um exemplo de como a técnica culinária acabou por se transformar em gastronomia. As receitas criadas inicialmente por uma necessidade nutricional deram lugar a um tipo de doce especial, típico daquele período e característico dos conventos. Os doces portugueses, com abundância de ovos, desenvolvidos na Idade Média

³⁶ MONTANARI, 2008, p. 11.

³⁷ MONTANARI, 2008, p. 15.

³⁸ MONTANARI, 2008, p. 51.

³⁹ MONTANARI, 2008, p. 52.

constituem um símbolo da gastronomia portuguesa e hoje tais doces são um dos principais elementos da cultura gastronômica da comida lusitana⁴⁰.

Da cozinha europeia do período Medieval destacou-se, também, o hábito culinário de usar muitas especiarias nos pratos, especialmente o açúcar. A necessidade de se obter esses condimentos e buscar novos polos de comércio lançou os países europeus ao mar, movimento que se articula com o período das ditas Grandes Navegações (iniciadas em 1494 e protagonizadas por Portugal e Espanha). O intercâmbio econômico gerado por esse movimento enriqueceu as cortes europeias e possibilitou trocas de ingredientes que transformaram as cozinhas tanto de colonizados como de colonizadores⁴¹.

No caso do Brasil a influência dos portugueses que migraram para o país se faz sentir ainda hoje na doçaria nacional. Nota-se uma predileção excessiva pelo açúcar, herança do paladar português. Já na mesa dos europeus passaram a existir ingredientes como o tomate. Hábito esse herdado das colônias latinas e asiáticas.

Os rendimentos financeiros oriundos das Grandes Navegações e do comércio entre Europa, América e Ásia propiciou o desenvolvimento de algumas cidades europeias no século XVI. Nas artes, o Renascimento se destaca e a cozinha caminhou novamente em direção ao espaço público. Em meados do século XVII começaram a surgir, na Europa, estabelecimentos que vendiam refeições prontas, geralmente estalagens e pequenos hotéis. Tais locais serviam apenas sopas, pães, e, algumas vezes, certos tipos de carne assada. Seu atendimento era voltado aos viajantes. Este modelo serviria, doravante, para os restaurantes da Modernidade⁴².

Strong na obra *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*⁴³, descreve a evolução do banquete nobre como estratégia de comunicação da corte do Rei Luís XIV. Ao transformar todas as refeições do Rei em eventos de grande luxo, num cenário no qual somente o monarca comia e os demais convidados o observavam, o banquete nobre constitui um símbolo comunicativo de valor. A mensagem a ser passada era de que apenas a figura do Rei deveria ter tantos alimentos, e nas mais variadas apresentações estéticas, ao seu dispor.

O banquete foi se popularizando, tornando-se comum, banal. Assim, as refeições reais ganharam a privacidade de aposentados reais e foram se retirando da esfera pública. Esse movimento se deu concomitantemente ao desenvolvimento das técnicas de cozinha na França.

⁴⁰ MONTANARI, 2008, p. 58.

⁴¹ MONTANARI, 2008, p. 60.

⁴² MONTANARI, 2008, p. 61.

⁴³ STRONG, R. *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004. p. 39.

Ocorre que este país se tornou sinônimo do “comer bem” na Europa. O processo para esse adjetivo se deu graças à influência da Itália, país já mais avançado naquele momento no uso de ingredientes, temperos e até em utensílios culinários, como garfo e faca os quais ainda não compunham todas as mesas⁴⁴.

Quando Catarina de Médici (italiana) se casou com o rei francês Henrique II, em 1533, e foi morar em Paris, levou consigo cozinheiros, padeiros e outros profissionais italianos para a França. Na França esses profissionais ensinaram suas técnicas aos empregados locais, disseminando o conhecimento culinário do período⁴⁵. Trata-se de um processo transformador da técnica culinária em técnica didática, que organizou os códigos daquela linguagem e possibilitou a sua reprodução em larga escala. Vale mencionar que as escolas de gastronomia da contemporaneidade ensinam aos seus alunos técnicas de cozinha que foram desenvolvidas na França durante as chamadas Idades Moderna e Contemporânea. É nesse período que se destaca, na história humana, o conceito de gastronomia, valorizado exatamente pelo desenvolvimento da cozinha na França⁴⁶.

A elaboração do conceito de gastronomia, que teve origem na Grécia e foi recuperado no século XVIII, passa inevitavelmente pela obra *Fisiologia do Gosto*, de Brillat-Savarin (1995)⁴⁷. Apaixonado pelos prazeres da comida, o francês renovou o valor da gastronomia e da discussão sobre essa linguagem, ao lançar esta obra que é uma coleção de pensamentos sobre o prazer de comer e cozinhar: puro hedonismo alimentar, característica primária da gastronomia. A paixão pela cozinha demonstrada por Savarin certamente tem raízes na criação de um ambiente propício ao investimento na gastronomia que se desenvolveu na França durante o período entre os séculos XV e XVIII⁴⁸.

Este cenário surgiu graças ao farto incentivo dado pelos reis franceses aos seus *chefs* de cozinha, trabalho que continuou vivo mesmo após a queda da própria nobreza na Revolução Francesa de 1789. No período pós-revolução, a capital francesa conheceu *chefs*, especialmente Auguste Escoffier e Antonin Carême, que influenciaram decisivamente a gastronomia ao criarem técnicas de culinária usadas ainda hoje nas cozinhas mundo à fora⁴⁹.

Após trabalhar nas redes de hotéis Ritz e Carlton em Paris e Londres no final do século XIX, Escoffier ficou conhecido por ter sistematizado, em manuais, as regras da

⁴⁴ STRONG, 2004, p. 41.

⁴⁵ FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 641.

⁴⁶ FRANCO, 2001, p. 30.

⁴⁷ BRILLAT-SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

⁴⁸ FRANCO, 2001, p. 32.

⁴⁹ FRANCO, 2001, p. 36.

cozinha francesa. Posteriormente estas se transformaram em regras da própria alta gastronomia. O *chef* também antecipou tendências ao criar pratos com ingredientes frescos, uma mudança brusca para um momento uma vez que, desde o século XIX, já existiam os alimentos enlatados e salgados que, por sua vez, duravam mais tempo. Estes enlatados foram sendo mais consumidos à partir do século XX. Outra grande contribuição de Escoffier foi a de cozinhar sempre da mesma maneira, organizando o trabalho dentro da cozinha, criando cargos e distribuindo tarefas para os ajudantes dos chefs, modelo organizacional ainda seguido pela alta gastronomia na atualidade⁵⁰.

Carême foi outro personagem fundamental da história da gastronomia mundial no Oitocentos. Ele criou novos pratos como patês, suflês, tortas salgadas e doces, muitas delas em formato de esculturas de aves, peixes e outros animais. Seus bolos foram os primeiros a ser confeccionados em andares, e decorados com chantili e confeitos. Isso até pode parecer comum para a confeitaria de hoje, mas não para daquele tempo quando decorar um bolo limitava-se a enfeitá-lo com frutas secas. Carême tinha uma extrema preocupação visual com seus pratos, pois acreditava que um excelente sabor deveria estar aliado a um aspecto visual irresistível: aqui notamos que o *chef* antecipou os princípios estéticos que norteariam a gastronomia desse período em diante. “Por causa de tais inovações, muito significativas na representação comunicativa da comida, Escoffier e Carême são considerados os pais da alta gastronomia mundial”⁵¹.

Pode-se dizer que a grande contribuição de ambos foi criar novas mediações dos alimentos, ou seja, utilizar os ingredientes tradicionais dos pratos de cozinha e recombina-los em novas formatações, criando assim novos elementos da cultura gastronômica. Passava-se a valorizar sobremaneira a visualidade, ressaltando a capacidade que esse alimento tem de atrair pela sua beleza visual. O chamado “comer com os olhos”.

A relação entre o trabalho de Escoffier nos hotéis e suas inovações na arte da cozinha não é aleatória. Os restaurantes e hotéis atribuem nova visualidade à comida, pois a colocam em exposição constante. Os clientes procuram sabor e beleza, e não importa apenas o gosto palatativo do prato, isto é, o empratamento (tão exigido nas formações em gastronomia) devem contribuir para ter-se um prato bonito, bem apresentado e o estabelecimento deve contar com um adequado serviço, oferecido de maneira que o cliente sinta-se satisfeito⁵².

⁵⁰ CHAVES; FREIXA, 2009, p. 124.

⁵¹ CHAVES; FREIXA, 2009, p. 125-131.

⁵² CHAVES; FREIXA, 2009, p. 133.

No século XVII se intensificou a prática comercial dos restaurantes, hotéis e pousadas que, em decorrência da Revolução Industrial, passaram a atender uma grande massa de trabalhadores que migraram do campo e não tinha mais tempo e disponibilidade para cozinhar e comer nos próprios lares. Assim, desenvolveu-se um interesse econômico pela comida vendida pronta. A ideia era oferecer que esse tipo de refeição gerasse lucro de modo inovador, estabelecendo novas relações entre os sujeitos e os alimentos. Não demorou para o modelo de comércio do restaurante se transformar um local onde pessoas debilitadas podiam comer para se recuperar, para um espaço de comensalidade de culturas, atos e símbolos, como destaca Spang. A autora diz que a partir desse processo, a “gastroculinária” (como ela conceitua, esse momento de passagem da culinária para a gastronomia), tornou-se seu próprio campo de conhecimento, e o bom gosto passou a se distinguir do mau gosto⁵³.

Nesse momento passou-se a se destacar sobremaneira a distinção entre o valor de uso e o valor de troca do alimento. O produtor de leite da zona rural, se transformou, a partir da Revolução Industrial, no fornecedor de matéria-prima para a indústria de laticínios. O padeiro artesanal de Roma se transformou no funcionário de uma fábrica de massas, assim como o *chef* de cozinha moderna tornou-se o *chef* de uma cozinha profissional. Esses são exemplos que mostram a transformação do cozinhar na passagem do espaço privado para o público e, especialmente, a transformação do alimento de elemento de valor de uso na sociedade para elemento de valor de troca⁵⁴.

Sobre valor de uso e valor de troca, Ferrara⁵⁵, ao abordar a questão do design, discorre sobre o conceito de valor de uso e de valor de troca na sociedade de consumo contemporânea (gerada a partir da Revolução Industrial de meados do Século XIX).

No mundo capitalista, a mercadoria se divide em duas categorias divergentes: o valor de uso e o valor de troca. Se o valor de uso estabelece a relação entre o proprietário dos meios de produção e o operário que é agente produtor, o valor de troca procura salvar a produção através do consumo, porém ambos, valor de uso e de troca, se encontram e desafiam no espaço do mercado onde ‘a lógica do produtor procura a massificação do valor de troca e a lógica do consumidor procura a valorização do uso’.⁵⁶

Estimulava-se a compra para criar efetivas condições para a dinâmica produtiva e, nessa estratégia, a forma e as qualidades visuais do produto desenvolvem importante papel,

⁵³ SPANG, Rebecca. *A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica*. Rio de Janeiro: Record, 2003. p. 41.

⁵⁴ SPANG, 2003, p. 43.

⁵⁵ FERRARA, Luis. *Olhar periférico*. São Paulo: Edusp, 1993.

⁵⁶ FERRARA, 1993, p. 194.

porque se valor de troca ensinou a consumir, não tardou para que ele fosse substituído pelo que o distingue. Surgiu então, o valor de posse e passou-se a consumir não somente o produto, mas a grife, a embalagem, o visual. Na passagem do valor de troca para o valor de posse percebeu-se que, estranha e paradoxalmente, procura-se na série, o único, o original, o exclusivo da marca que caracteriza a notabilidade da exibição que confirma a posse e retorna-se aos pressupostos que caracterizavam o culto artístico. Criou-se, assim, uma cadeia de substituições ou de metamorfoses do objeto, da série e da reprodutibilidade: o valor de uso, de troca e de posse⁵⁷.

Dessa afirmação se pode depreender que a culinária para consumo, aquela que surgiu para matar a fome dos indivíduos é valor de uso, pois é utilizada para suprir necessidades funcionais. Já a culinária que passa a ser comercializada tanto por produtores quanto por fornecedores de alimentos, constitui um valor de troca, que se desdobra em ações vinculativas e cria símbolos próprios da linguagem gastronômica.

Neste cenário, ocorreu uma mudança do lugar de se servir a comida. Mais uma vez, o ato de se alimentar deixava o espaço privado, como os salões reais e as casas particulares. A comida passou a ser servida também no espaço público dos restaurantes. A cozinha se mostrava então como espaço público compartilhado. Deste modo, ela não era mais apenas um espaço do comer: tornou-se um espaço de visualidade do alimento mediado pela cozinha, cujo abandonou o espaço residencial destinado à nutrição familiar e migrou para o espaço público de compartilhamento, baseado no valor de troca dos alimentos⁵⁸.

Deve-se considerar a globalização de gostos e sabores criados por esse novo cotidiano das refeições compartilhadas no espaço público. Ambientes antes restritos a espaços regionais, foram potencializados e passam a ser acessíveis a novos consumidores. Surgiu nesse momento a cozinha internacional, isto é, uma cozinha sem pratos regionais, acessível a qualquer pessoa de qualquer nacionalidade. Uma cozinha a qual pode ser apreciada em qualquer lugar do mundo. Nela, é possível estar em um país e provar pratos de países distantes.

Nesta altura da história, você consegue adivinhar como surgiu a cozinha internacional? Esses famosos hotéis e restaurantes se espalharam rapidamente pelo mundo. Os chefs franceses, para agradar à clientela local e aos turistas, esmeraram-se em incluir nos cardápios pratos locais. Assim, muitas receitas clássicas de diversos países foram incorporadas ao 'cardápio internacional dos hotéis', como o inglês roast-beefe o beef-steak (bisteca) o caviar e o estrogonofe russos; os italianos frango à spadoni com funghi sec (cogumelos secos) e folhas de sálvia; a lasanha à

⁵⁷ FERRARA, 1993, p. 197.

⁵⁸ FERRARA, 1993, p. 199.

bolonhesa, o macarrão, a polenta, o queijo parmesão e o sorvete; o supremo de frango à cubana, o lombo à Califórnia. E, claro, muitas opções de clássicos franceses, como o steak au poivre (filé ao molho de pimenta verde), o canard á l'orange (pato com laranja e guarnição de purê de maçã) e a sobremesa Crêpe Suzette (crepe com laranja).⁵⁹

Além das intensas mediações entre o ser humano e o alimento, observadas em restaurantes e hotéis surgidos nesse período e do papel da cozinha internacional na globalização de sabores até então regionalizados, deve-se mencionar um processo histórico cujos reflexos foram fundamentais à formação do cenário contemporâneo da culinária e da gastronomia. O progresso tecnológico ao qual a cozinha passou a dispor, fruto do desenvolvimento industrial de fins do século XIX e início do século XX foi decisivo para alterações na cultura gastronômica⁶⁰.

A chamada II Revolução Industrial pode ser considerada como uma das transformações históricas mais impactantes para a cultura dos alimentos iniciada na Inglaterra oitocentista. Os avanços tecnológicos potencializaram a produção de alimentos de modo que a indústria passou a fornecer ao mercado produtos de baixo custo os quais poderiam alimentar a grande massa de pessoas que migrava do campo para a cidade em toda a Europa e América do Norte. E, numa produção que consumia menos tempo e com custo extremamente reduzido⁶¹.

Destaca-se que ao se mencionar o termo tecnologia está-se tratando dos conhecimentos técnico e científicos e as ferramentas, processos e materiais criados e/ou utilizados a partir de tal conhecimento. Algo que pode parecer simples, como uma faca mais adequada ao corte de legumes já pode ser considerado um instrumento tecnológico.⁶²

Porém, as transformações sociais de fins do Oitocentos e início do século XX fez surgir a necessidade de se criar aparelhos que dispensassem a mulher de tarefas complexas no ambiente doméstico. A mulher daquele período cada vez mais passava a ocupar o mercado de trabalho. O tempo passou a ser escasso para as tarefas domésticas⁶³.

Por essa razão, a indústria, que nesse período histórico já encontrava-se disseminada e estabelecida definitivamente na sociedade, promoveu uma grande transformação do cenário doméstico, através do desenvolvimento dos eletrodomésticos. Estes aparelhos faziam tarefas exclusivamente mecânicas, como picar, fatiar, moer, liquidificar, bater massas⁶⁴.

⁵⁹ CHAVES; FREIXA, 1996, p. 136.

⁶⁰ CHAVES; FREIXA, 1996, p. 140.

⁶¹ CHAVES; FREIXA, 1996, p. 142.

⁶² CHAVES; FREIXA, 1996, p. 144.

⁶³ FRANCO, 2001, p. 55.

⁶⁴ FRANCO, 2001, p. 55.

No início do século XX, a chegada ao mercado de consumo de instrumentos tecnológicos como torradeiras, batedeiras, liquidificadores e fornos elétricos modificou o modo de cozinhar e as linguagens da culinária e da gastronomia. Essa tecnologia facilitou o trabalho de donas de casa e de *chefs* de cozinha, aumentando a produtividade dessas atividades, tanto profissionais quanto domésticas. Ademais, os eletrodomésticos criaram uma nova mediação entre a produção e o consumo do alimento⁶⁵.

Tais transformações, as quais podem parecer simples, serviram para abrir espaço para a representação da comida na mídia por meio das fotografias e criou um novo parâmetro. Vendia-se a necessidade de se ter eletrodomésticos, assim, era possível ao sujeito ter em casa o mesmo prato apresentado numa revista. Por mais que essa reprodução nunca aconteça fielmente, a massificação dos eletrodomésticos trouxe um impacto grande ao terreno das simulações na cozinha⁶⁶.

Assim, abriu-se caminho para a sistematização do ensino e da prática de cozinha, com o surgimento de escolas voltadas para tal saber. A Le Cordon Bleu em Paris e o The Culinary Institute, em Nova York, por exemplo. A Le Cordon Bleu foi inaugurada em 1895, e a segunda criada logo após o final da Segunda Guerra Mundial. A necessidade de ter profissionais nas cozinhas de restaurantes e hotéis de variados países pelo mundo levou à criação desse tipo de escolas. Hoje, tanto o Le Cordon Bleu quanto o The Culinary Institute, são centros de excelência, escolas renomadas internacionalmente como formadoras de *chefs* e profissionais de cozinha muito especializados e levaram o conhecimento da gastronomia a todo mundo, incentivando a proliferação de cursos desse tipo⁶⁷.

A área da Gastronomia tem atraído tanto interesse no Brasil que o primeiro curso de gastronomia reconhecido pelo Ministério da Educação e da Cultura (MEC) no país data de 2000. Dez anos depois, levantamento realizado pelo Ministério já apontava 93 cursos autorizados e em funcionamento, atraindo milhares de estudantes interessados na profissão de *chef* de cozinha.⁶⁸

A chegada da tecnologia, e o interesse em avaliar a comida e transformar o universo da cozinha em objeto de ensino, são fatos concomitantes ao aumento da midiaticização da cultura alimentar, especialmente potencializada pelo crescimento da comunicação massificada. Os meios de comunicação como jornais, revistas, rádio e, especialmente, a

⁶⁵ FRANCO, 2001, p. 58.

⁶⁶ FRANCO, 2001, p. 59.

⁶⁷ CHAVES; FREIXA, 1996, p. 148.

⁶⁸ TOLEDO, R. F. M.; BERGAMO, M. O currículo gastronômico: um universo a ser explorado. Furtado, S. M. (orgs). *Formação em gastronomia: aprendizagem e ensino*. São Paulo: Boccato, 2011. p. 72-86.

televisão foram, ao longo do século XX, aumentando o espaço dedicado à culinária e dividindo-o, posteriormente, com o espaço dedicado à gastronomia.

O sucesso da profissão de *chef*, levou esse cargo a um patamar de exposição que tem seu apogeu na época contemporânea, com a super midiaticização da gastronomia. O status social da profissão evoluiu das características de sistematização e experimentalismo iniciadas por Carême e Escoffier, para seu atual estágio de profissão promissora e celebrada, com as imagens de chefs-celebridade como Ferran Adriá, catalão do restaurante El Bulli, encabeçando a lista de “mais famosos” do mundo da gastronomia.

Chegando ao período mais recente da história da alimentação, a criação do *fast food*, termo surgido nos Estados Unidos na década de 1950, é outro aspecto do desenvolvimento da cozinha e do alimento que desempenha um papel importante no sistema cultural da alimentação contemporânea. O termo designa um tipo de refeição rápida que pode ser consumida em lanchonetes e restaurantes funcionais, que não são projetados para oferecer conforto. Esse tipo de comida adapta-se ao tempo escasso das pessoas nas sociedades industrializadas do período pós Segunda Guerra Mundial⁶⁹.

Popularizado pela rede norte-americana McDonald's, o fast food se espalhou por países e gêneros alimentares do mundo, traduzindo um modo de comer às pressas, sem qualquer ritual de preparação e degustação do alimento que acabou por se tornar um forte símbolo do mundo ocidental nas décadas de 1980 e 1990, principalmente. Ainda hoje o fastfood constitui um verdadeiro império no modo de as pessoas se alimentarem, tendo se ramificado das lanchonetes às refeições temáticas, como comida árabe e chinesa, por exemplo.⁷⁰

Logo após o surgimento do fast food, a tradicional cozinha francesa se rebelou contra a banalização da comida proposta pelo modelo de consumo rápido e contra os princípios rígidos das cozinhas tradicionais, criados por Escoffier. Surgiu assim a *nouvelle cuisine*, movimento gastronômico francês desenvolvido pelos chefs Jean e Pierre Troisgrois, Paul Bocuse, Michel Guérar, Roger Vêrger e Raymond Olivier na década de 1970, que foi buscar inspiração no minimalismo da cozinha japonesa para criar uma nova gastronomia francesa distante dos molhos pesados da gastronomia clássica, de fato uma herança da cozinha profissional e dos pratos servidos em grandes porções⁷¹.

⁶⁹ FRANCO, 2001, p. 62.

⁷⁰ FRANCO, 2001, p. 65.

⁷¹ FRANCO, 2001, p. 66.

Esse movimento foi o palco de lançamento do trabalho de *chefs* importantes para o desenvolvimento da gastronomia contemporânea e trabalharam de maneira diferente os paradigmas da cozinha clássica. Entre as inovações, a *nouvelle cuisine* propôs a redução do tempo de cocção dos alimentos; uso do sistema de finalização das refeições diretamente no prato que preconiza a montagem, finalização e decoração do prato com requinte estético levando, ao cliente, porções pequenas de vários e diferentes pratos. Esses preceitos dominaram a alta gastronomia durante as décadas de 1980 e 1990, e o movimento ainda é hoje uma das bases da gastronomia contemporânea na França, com fortes influências em cozinhas de outros países⁷².

Da *nouvelle cuisine* em diante, a gastronomia passou por uma valorização sem precedentes históricos. Programas televisivos, livros e revistas de gastronomia, sites e blogs de internet, todas as mídias possuem hoje veículos que divulgam alguns desses preceitos fundamentais para a alta gastronomia contemporânea. A cozinha molecular de Ferran Adriá e Hervé This, que decompõe a estrutura química dos alimentos; os *terroirs*, produtos regionais que ganharam status de obras de arte; a cozinha *fusion* que usa ingredientes de todo o mundo globalizado para novas combinações de sabores são algumas das tendências contemporâneas que serão discutidas ao longo deste trabalho, graças a sua contemporaneidade, e por isso não serão exploradas nesta parte inicial⁷³.

Considerando os últimos exemplos dos movimentos da gastronomia mundial, podemos dizer que, atualmente, esta linguagem faz parte de um universo que escapa à cozinha. A televisão, imprensa, rádio e hoje as tecnologias digitais ajudaram a construir um ambiente contemporâneo da comida altamente mediada e midiaticizada. Desta forma, a gastronomia sofre as influências da atual cultura digital. Isso mostra como a gastronomia é parte inerente da cultura dos sujeitos. Ela está presente no *modus vivendi* dos indivíduos e compõe um dos elementos da vida cotidiana. E, assim como o cotidiano do sujeito se transforma, se adapta e se modifica, assim também é a cultura.

Nota-se que na atualidade as preparações das cozinhas típicas estão perdendo algumas características históricas e culturais. Isso ocorre por porque a memória coletiva e o conhecimento originário do processo de elaboração de tais preparações tradicionais estão desaparecendo, justamente em decorrência globalização dos mercados, da homogeneização

⁷² FRANCO, 2001, p. 68.

⁷³ FREEDMAN, Paul. *A história do sabor*. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2009. p. 48.

das cozinhas, da propagação dos *fast foods* e pela facilidade de aquisição de novas mercadorias que não são originárias da cultura de origem⁷⁴.

Compreende-se que a gastronomia típica pode ser preservada por meio do “saber fazer”, o conhecimento implícito no processo, já que a matéria-prima inerente ao mesmo é normalmente perecível. Tal conhecimento preservado leva a uma condição positiva para a disseminação das práticas alimentares para gerações futuras, logo, garante uma manutenção da memória na comunidade. Conforme Brillat-Savarin a gastronomia de uma forma geral, pode ser compreendida como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem e a mulher à medida que eles se alimentam, objetivando zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível⁷⁵. Dentro do conjunto das manifestações gastronômicas existe a gastronomia típica, esta é definida como

a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma.⁷⁶

Vale destacar que nem sempre o típico é o cotidiano, apesar de ser representado como característico. Segundo Maciel:

A constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de pratos que remetem ao ‘pitoresco’, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado típico, aquele que é selecionado escolhido para ser emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano. É um movimento que pertence a um espaço-tempo determinado e acredita-se que têm ligação com tradições e hereditariedade, ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam.⁷⁷

Garcia⁷⁸ aponta a ligação da gastronomia com a identidade regional, sendo a alimentação uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e comportamentos de um povo. Esse fato inclui suas preparações alimentares, uma vez que, o modo de cozinhar está ligado ao modo de vida de uma população. Brillat-Savarin⁷⁹ salienta que a gastronomia se

⁷⁴ CHAVES; FREIXA, 1996, p. 151.

⁷⁵ BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 68.

⁷⁶ MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. *Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional*. Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul, 2010. p. 05.

⁷⁷ MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre. v. 7, n. 16, p. 01-10, 2001.

⁷⁸ GARCIA, R. W. D. *A Comida, a Dieta o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana*. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo. 1999.

⁷⁹ BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 70.

encaixa neste contexto, já que está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais nos quais as pessoas se desenvolvem, isto é, sua identidade.

Ademais, a gastronomia serve como um canal que proporciona prazeres não somente palatais, mas também acrescentando ao ser humano conhecimentos culturais e, desta forma, o status social e a capacidade de convivência e relacionamento com a sociedade⁸⁰. Sendo assim, a dita gastronomia típica é percebida como um marcador étnico. Ela identifica uma localidade e é resultado da aliança cultural de formação, colonização ou da própria evolução. São cozinhas as quais perpetuam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes. E estão associadas a povos em particular, constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes.⁸¹ As cozinhas de comidas típicas são elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local⁸².

Sendo assim, afirma-se que a gastronomia típica permite simbolizar uma cultura. Cada região desenvolveu uma cultura alimentar peculiar que identifica aquele grupo. A alimentação é fator primordial na rotina diária da humanidade, não apenas por ser necessidade básica. A forma de vida de cada grupo é identificada como cultura. Uma cultura pode ver o alimento como uma forma de saciar a fome e outra como uma fonte de prazer e oportunidade de socialização. A família, a igreja, a escola passa a prática cultural de uma geração para outra. Cada pessoa seleciona e consome alimentos baseada em seus códigos culturais. Sendo assim, recorreu-se à Antropologia para entender como a religião, sendo esta um componente da vida dos sujeitos, se relaciona com as práticas alimentares as quais também são reflexos culturais dos indivíduos.

1.2 A religião à luz da Antropologia

Possuir um olhar antropológico para as relações humanas é como mergulhar nestas relações como elas se dão nas suas diferenças culturais, históricas, econômicas, políticas e psicológicas. Para que isto seja possível é preciso um esvaziamento dos valores pré-concebidos pelo pesquisador, valores construídos na sua própria formação cultural; neste sentido o saber antropológico, antes de ser um conjunto de conceitos (axiomas) que baliza a intervenção do pesquisador, deve ser entendido como um exercício de buscar uma

⁸⁰ BRILLAT SAVARIN, 1995, p. 58.

⁸¹ FREITAS, 1997.

⁸² FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 651.

compreensão do novo⁸³. Desde os seus primórdios, homens e mulheres fizeram comparações entre a sua cultura e a de outras sociedades, buscando compreender as diferenças e semelhanças, o que, por vezes, originou conflitos e confrontos entre os povos⁸⁴.

O objeto de estudo da Antropologia é a humanidade em toda a sua complexidade. Dessa forma, trata-se de uma ciência que assume como paradigma o estudo realizado no contato real com as sociedades a serem estudadas e abre-se para compreender que a relação “eu–outro” pode levar à tolerância e ao respeito entre as diversas dinâmicas culturais, sem que os homens partam para o confronto com o diferente, mas enriqueçam-se a partir das interações entre os grupos sociais⁸⁵.

Este sentido, do ponto de vista antropológico, está atravessado pela cultura, ou seja, só se pode encontrar um caminho de orientação para o nosso desejo, quando referidos pela cultura. Sendo assim, a religião só pode ser percebida enquanto conceito quando mediada pelos discursos racionais; mas, em contrapartida, ter uma construção teórica sobre a religião não garante uma experiência religiosa a estes pensadores.

Ocorre que a vitalidade dos fenômenos religiosos como também a vitalidade da Antropologia da Religião, tem tido um notório interesse por novas formas de religiosidade, particularmente decorrentes de migrações, mas talvez um interesse menos evidente por formas de religiosidade mais antigas, como aquelas que frequentemente se encerram na categoria de religiosidade popular. O estudo antropológico da religião é, portanto, uma operação em dois estágios: no primeiro, uma análise do sistema de significados incorporado nos símbolos que formam a religião propriamente dita e, no segundo o relacionamento desses sistemas aos processos sócio-estruturais e psicológicos⁸⁶.

Os símbolos religiosos, sejam eles pensados em termos de comunicação ou cognição, como guias para a ação ou para expressar emoção, não podem ser compreendidos independentemente de suas relações históricas com os símbolos não religiosos ou de suas articulações no interior e sobre a vida social, na qual trabalho e poder são sempre cruciais⁸⁷. Os símbolos religiosos estão intimamente ligados à vida social, logo, padecem das alterações culturais. Ademais, diferentes tipos de prática e discurso são intrínsecos ao campo em que as

⁸³ GOMES, Mercio Pereira. *Antropologia: ciência do homem: filosofia da cultura*. 2. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2008.

⁸⁴ LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001. p. 23.

⁸⁵ GOMES, 2008, p. 17.

⁸⁶ GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 2008. p. 31.

⁸⁷ GEERTZ, 2008, p. 34.

representações religiosas, assim como as demais representações, adquirem sua identidade e sua veracidade ⁸⁸.

A Antropologia tem como desafio captar e reconstruir por meio não só do olhar disciplinado, mas nas percepções culturais as ações em sociedade que os homens se descobrem, se representam, se concebem através da cultura, da religião, da ciência ou de outras formas, como homens em uma sociedade.

Cultura e religião são elementos extremamente relacionados, a tal ponto que é comum entender como ligados. Por isso, tomamos a definição de cultura tal como sistematiza Geertz, que a compreende como teias que determinam os movimentos dos homens que por sua vez determinam as teias como pressuposto do fazer antropológico⁸⁹.

A religião é parte da dimensão simbólica e cultural dos povos. A religião é um grande sistema cultural, pois edifica hábitos, práticas, leis e até a determinação da contagem do tempo. Sendo a religião um elemento da cultura, e a cultura, por sua vez, é construída por símbolos, a religião assume o caráter simbólico que muitas vezes responde ao caos que vive o ser humano⁹⁰. A antropologia da religião deve, então, promover a análise dos sistemas de significados e compreender o relacionamento desses sistemas com os processos sociais e psíquicos. Nota-se que o fazer antropológico é um ensaio que visa o ser humano na sua integralidade.

Neste sentido, destaca-se que os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos dentro de uma visão de mundo a qual abrange apenas quesitos nutricionais e biológicos. O comportamento tocante à comida mostra a cultura em que cada indivíduo está inserido. Na alimentação humana se materializa a estrutura da sociedade com a qual se relaciona com a interação social e com as representações sociais e culturais daqueles que possuem em comum uma mesma cultura.

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas contribuem para a formação das culturas regionais. Nota-se uma tendência da sociedade para com a valorização patrimonial de sua cozinha, assim como ao resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais⁹¹. Nesta perspectiva afirma-se que comer é a priori um ato simbólico, ou sejam tradutor de sinais, de

⁸⁸ CUNHA, Manuela Carneiro da. *Antropologia do Brasil: mito, história, etnicidade*. São Paulo: Brasiliense, 1987. p. 28.

⁸⁹ GEERTZ, 2008, p. 37.

⁹⁰ CUNHA, Manuela Carneiro da, 1987. p. 29.

⁹¹ BELUZZO, R. A Valorização da Cozinha Regional. In: ARAÚJO, Wilma M. C.; TENSER, Carla M. R. *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: SENAC, 2004. p. 242.

reconhecimentos formais, de cores, de texturas e de temperaturas⁹². Comer, então, é um ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidade.

Determinados pratos se convertem em “pratos totens”, sendo atribuído um valor simbólico peculiar, servindo como indicadores de identidade, especificidades e diferenças⁹³. Os modos alimentares se relacionam à outras dimensões sociais e com a identidade. O valor cultural do ato e do modo alimentar está cada vez mais compreendido como patrimônio.

A comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias. Entendendo a estrutura culinária como o conjunto de regras e normas relacionadas à alimentação, incluindo os alimentos escolhidos, a organização do cardápio, as técnicas de preparo e os temperos, é possível identificar a culinária de uma região ou nação como uma particularidade cultural. Destacado que desde as etapas de preparação até o consumo, estão inclusos vários fatores de identidade cultural.⁹⁴

Desta forma, cada cultura gera uma gastronomia peculiar, com receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e de comer. Ademais, possuem classificações particulares e regras precisas, tanto no tocante à preparação como na combinação dos alimentos, assim como relativos à sua colheita, produção, conservação e consumo.

As elaborações típicas vão além das receitas diferentes, mas envolvem ingredientes, métodos, preparações, formas de sociabilidade e sistemas de significados que se baseiam na experiência vivida. Uma vez considerada como uma comida típica de uma localidade pode-se asseverar que esta comida já faz parte da cultura daquela sociedade. A gastronomia típica se opõe a determinados aspectos que tendem a padronização das culturas por se tratar de especificidades locais. Nota-se uma valorização dos sabores pertencente aos elementos nativos da região. Ademais, a identidade de um povo se forma, em geral, por sua língua e por sua cultura alimentar. Um conjunto de práticas alimentares determinadas ao longo do tempo por uma sociedade faz com que esta mesma sociedade seja identificada por tais hábitos. O ato da alimentação vai além do sentido biológico, como já expressado. Ele envolve as formas e tecnologias de cultivo, manejo e a coleta do alimento, a escolha, seu armazenamento e formas de preparo e de apresentação. Todas essas características formam um processo social e

⁹² LODY, R. Comer é pertencer. ARAÚJO, Wilma M. C.; TENSER, Carla M. R. *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: SENAC, 2004. p. 150; CANESQUI, A. M. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. 1. ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 36

⁹³ HERNANDEZ, J. C.; M. G. RACIA-ARNAIZ. *Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona. Ariel, 2005. p. 219

⁹⁴ GARCIA, 1999, p. 14.

cultural. Sendo assim, esta pesquisa trata as questões simbólicas relacionadas ao alimento e as comidas do prisma antropológico justamente por entender a comida não é apenas como uma substância alimentar, mas sim como um modo, um estilo e jeito de se alimentar⁹⁵.

1.3 Identidade e cultura: a formação do sujeito social

A cultura é dinâmica. As sociedades, assim como os indivíduos não são totalmente independentes e se relacionam uns com os outros. As mudanças culturais dependem destas relações entre as sociedades, de que forma elas ocorrem, estas podem ser tanto pacíficas, quanto violentas.

A chegada dos portugueses ao Brasil, por exemplo, deu origem a uma transformação das sociedades indígenas que aqui existia de forma violenta e abrupta. Contudo, não é importante considerar que os portugueses que aqui se estabeleceram, também tiveram sua cultura modificada pela incorporação de hábitos indígenas ou mesmo pela adaptação ao solo e a geografia diferenciada. Nota-se então um exemplo de circularidade cultural, um conceito que se remete à Carlos Ginzburg⁹⁶. Para o autor, a circularidade pode ser entendida como uma forma de troca de valores entre duas culturas diferentes. O sujeito de uma determinada classe dominante, que tem sua cultura pertencente, procura conhecer e se apropriar das características culturais de outro indivíduo de classe inferior, diferente da sua, pelo fato de gostar, de se aventurar, ou por relacionar a algo de sua importância. Isso possibilita uma nova visão de mundo, sem abandonar seus antigos valores culturais, mas permitindo a entrada de novos. Ao passo que o outro indivíduo procura fazer o mesmo e conhecer a cultura do outro. Desta maneira, é enfatizada uma troca de conhecimentos de duas pessoas diferentes, onde será transmitida mutuamente, de modo circular. Assim sendo, a circularidade cultural pode estabelecer vertentes de uma cultura à outra, pois ambas são diferentes no sentido de classe, mas pode ser associada a alguma característica de sua própria cultura que compare com a outra, de forma similar, mas não igual⁹⁷.

Outro exemplo de violência, que modificou o cenário de três culturas, foi o estabelecimento dos entrepostos portugueses na África, o incentivo a guerra tribal que gerou para os portugueses mão-de-obra, os negros, trazidos para o Brasil de forma violenta

⁹⁵ DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 2001.

⁹⁶ GINZBURG, Carlos. *O Queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

⁹⁷ BASILIO, Amanda. Circularidade e hibridismo cultural: um testemunho iconográfico. In: BEZZERA, Ana Paula Gomes (Org.). *A historiografia para além do campo historiográfico: novos horizontes e perspectivas*. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2018. p. 1-8.

trouxeram consigo sua cultura que deixaram de herança. Fruto desta mistura cultural, podemos citar vários pratos típicos da culinária brasileira, como a moqueca, o feijão tropeiro, o churrasco e outros⁹⁸.

Mas a mudança pode ocorrer também pelo encontro pacífico entre as culturas, que pode ocorrer pela troca comercial e mesmo pela migração. Os imigrantes italianos, por exemplo, ao contrário dos negros, não vieram de maneira escravizada, e introduziram hábitos culturais e principalmente alimentares no Brasil, como podemos destacar a polenta, o consumo de tubérculos como a batata e de massas.

Acerca da imigração europeia para o Brasil, cabe dizer que a Itália, tendo passado por um processo de unificação política, apresentava graves problemas. A concorrência que se estabeleceu entre as manufaturas da região norte e as da região sul teve como consequência elevados níveis de desemprego. De um lado, o norte italiano aparecia como uma região mais desenvolvida, tanto no que diz respeito à indústria quanto à agricultura. A região meridional, de mais baixa produtividade agrícola e menor grau de desenvolvimento não conseguiu suportar a concorrência e acabou se desorganizando. A maneira como ocorreu a penetração do capitalismo no campo italiano explica de que modo se atingiu a situação de miséria, que teve por consequência a emigração de um grande contingente de homens livres e suas famílias para outros países. O pequeno proprietário foi levado a se endividar, uma vez que tinha que contrair empréstimos por causa dos elevados impostos sobre a terra e a concentração de propriedade. Ademais, o pequeno agricultor acabou sofrendo graves consequências decorrentes da concorrência dos produtos da grande propriedade, vendidos a preços mais baixos no mercado. E, ainda, com a concorrência de produtos externos, no momento da crise agrária europeia, esta situação adquiriu maiores proporções. Mas o processo de industrialização não se mostrava capaz de absorver essa população que estava sendo expulsa do setor agrícola⁹⁹.

Para Laraia¹⁰⁰ essa divisão entre contato pacífico ou violento determina a velocidade de mudança da cultura. Desta forma, a mudança na cultura indígena e negra foi rápida, devido ao grau de violência com que foram tratados pelos brancos, que por sua vez, também tiveram sua cultura modificada por este contato, entretanto, como eram os dominadores essas mudanças foram mais lentas. Compreende-se que a cultura inclui, como diria Geertz, toda uma teia produzida pelas relações sociais entre os homens, logo, a cultura é tanto

⁹⁸ CUNHA, Manuela Carneiro da, 1987, p. 33.

⁹⁹ FURTADO, C. *Formação Econômica do Brasil*. São Paulo: Nacional, 2010. p. 35.

¹⁰⁰ LARAIA, 2001, p. 28.

compreendida em seu caráter imaterial, quanto em sua expressão material. Desta forma, artes, música relações cotidianas e formas de relacionamento, hábitos e prática, tudo isto abrange o campo da cultura¹⁰¹.

Os indivíduos se inserem na cultura de forma diferenciada. A inserção cultural nunca é total. Sempre existe um campo cultural, ou algum aspecto da cultura que é desconhecido pelos indivíduos. Mostra-se necessário para a inserção de um indivíduo em uma sociedade o conhecimento de elementos mínimos que o permitam interagir.

Desta forma, aos desconhecer certos elementos de uma sociedade, o indivíduo se vê excluído dela, gerando um sentimento de não pertença. Os indivíduos que pertencem à determinada sociedade, e assim conhecem seus símbolos e códigos possuem entre si um sentimento de pertença a uma mesma sociedade, um sentimento de identidade entre ele.

Veremos melhor a seguir como funciona a formação da identidade, por enquanto, basta-nos compreendermos que a falta total de conhecimento de uma cultura gera um sentimento de aversão e uma discriminação por parte dos pertencentes a cultura, que possuem a diferenciação de partilhar algo, uma identidade, de forma a excluir os demais desta¹⁰².

Acerca do conceito “Identidade” volta-se à Kathryn Woodward no livro *Identidade e diferença* no qual mostra que a Identidade depende de algo fora dela para existir, ou seja, da diferença. A diferença é justamente a negação da identidade, o que ela não é, mas que fornece condições para que ela exista. A identidade é marcada por meio de símbolos que são uma associação entre a identidade pessoal e as coisas que ela usa. Sua construção é tanto simbólica quanto material, uma vez que sua disputa tem causas e consequências materiais.

A representação, que atua simbolicamente classificando as coisas, é um processo cultural que estabelece identidades individuais e coletivas. Assim, os discursos e os sistemas de representação constroem os lugares a partir dos quais os indivíduos podem se aproximar e a partir dos quais podem falar. São os sistemas simbólicos que dão sentido as divisões e desigualdades sociais e a forma pela qual alguns grupos são excluídos e estigmatizados¹⁰³.

A identidade é fabricada pela marcação da diferença o que ocorre tanto de forma simbólica de representação quanto por meio da exclusão social. A diferença é o que separa uma identidade de outra, estabelecendo distinções na forma de oposição (“nós” e “eles”) que formam um sistema classificatório. A identidade e a diferença produzem categorias (ou fronteiras simbólicas) que definem as práticas culturais que são ou não aceitas, sendo os

¹⁰¹ GEERTZ, 2008, p. 52.

¹⁰² LARAIA, 2001, p. 34.

¹⁰³ WOODWARD, Kathryn. Identidade e Diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomas Tadeu da (Org.). *Identidade e Diferença: a perspectiva dos Estudos Culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000, p. 67.

indivíduos transgressores relegados à condição de “forasteiros”. Tais sistemas classificatórios em o objetivo de manter a ordem. A oposição binária (nós e eles) no qual a identidade e diferença esta baseada é marcada por uma relação de poder uma vez que recebem pesos desiguais. A marcação da identidade (e da classificação) e o direito de legitimar as representações é do grupo de maior poder.

No mesmo livro, Tomas Tadeu da Silva corrobora com o conceito de identidade mostrando que a identidade e a diferença são inseparáveis, só havendo sentido a afirmação de uma identidade pela existência da diferença e vice-versa. Contudo a diferença antecede, pois ela é a origem, é o processo pelo qual tanto a identidade quanto a diferença são produzidas¹⁰⁴.

Deve-se ter em conta que a identidade e a diferença não são inocentes e nem inatas, elas são resultado da ação das relações de poder. A marca da presença do poder no processo de diferenciação apresenta-se de quatro formas: 1) incluir/excluir – quem pertence ao grupo dominante tem o poder de incluir ou excluir os indivíduos; 2) demarcar fronteiras – distinguir entre os indivíduos que pertencem (ficam dentro) e os que não pertencem (ficam fora); 3) classificar – é hierarquizar, uma forma de oposição binária (nós e eles), dando maior valor a determinado grupo; 4) normalizar – é eleger determinada identidade como a norma, é hierarquizar.

Para Silva¹⁰⁵, a identidade e a diferença estão associadas à representação pela dependência, pois é por meio delas que adquirem sentido. À representação esta vinculado a um sistema de signos, são traços visíveis, marcas externas e materiais, que dão sentido a identidade, sendo assim, quem tem o poder de representar, tem o poder de definir a identidade.

Já Norbert Elias e John Scotson¹⁰⁶ em seu livro *Os estabelecidos e os Outsiders* nos mostra por meio de uma realidade empírica, que a identidade é estabelecida pela identificação de um grupo com normas comuns, e com uma história ou uma memória comum, gerando assim uma coesão do grupo estabelecido que define sua identidade e exclui os que não partilham dela, marginalizando-os, estigmatizando-os.

A exclusão e a estigmatização são armas poderosas para preservar a identidade e afirmas a superioridade dos estabelecidos. Uma das formas de exclusão é o alto poder de coesão do grupo que faz com que funções de poder elevado e destaque fossem reservados ao

¹⁰⁴ SILVA, Tomas Tadeu da (Org.). *Identidade e Diferença: a perspectiva dos Estudos Culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000, p. 12.

¹⁰⁵ SILVA, 2000, p. 20.

¹⁰⁶ ELIAS, Norbert; SCOTSON, John L. *Os estabelecidos e os outsiders: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

grupo de estabelecidos. Já quanto a estigmatização uma das formas é atribuir as características ruins da pior parte do grupo de outsiders a todo o grupo e em contraste os estabelecidos tendem a se modelar em seu setor exemplar. Outra forma de estigmatizar é a anomia, ou seja, tratar como anômalos o grupo outsiders os percebendo como indignos de confiança, indisciplinados e desordeiros. A impureza também é um estigma comum aos outsiders.

Com este estudo os autores demonstram que a relação de dominação vai além da diferença étnica e racial e decorre, na realidade, da superioridade de poder dos estabelecidos. Contudo, as relações étnicas e raciais são um tipo particular de relação de poder entre estabelecidos-outsiders, sendo as diferenças físicas uma desculpa para a exclusão, e quando estas não existem usa-se roupas e objetos para ter-se uma distinção.

As tensões e conflitos entre os dois grupos podem ser latentes ou abertos, contudo de ambas as formas ele apenas acontece, pois, há um vínculo duplo entre os grupos. Sem uma função social os outsiders são eliminados ou postos de lado. Já quando os outsiders são necessários de alguma forma aos estabelecidos o vínculo entre eles aumenta e se faz aberto. E a manutenção deste vínculo e do poder dos estabelecidos, muitas vezes, lhes conferem vantagens sejam elas econômicas, materiais, sociais ou outras.

Por fim, é preciso considerar que um grupo coeso exerce sobre seus membros alto grau de controle, assim, dificulta a quebra do tabu. Isso porque, a opinião do grupo tem grande influência sobre os membros, uma vez que, o desvio ou a suspeita do desvio é punido com a perda de poder e rebaixamento de status dentro do grupo, podendo levar até mesmo a exclusão. Portanto, a autoimagem ou a autoestima de um indivíduo esta ligada ao que seus pares pensam dele¹⁰⁷.

Desta forma, percebe-se que os autores estão de acordo com o conceito de identidade, percebendo-o como uma relação entre dois grupos onde há um diferencial de poder e o grupo de maior poder passa a estabelecer os padrões, as normas e a classificar segundo estas excluindo aqueles que não as seguem. Para todos os autores, a classificação se baseia no binômio “eu/outro” sendo o eu visto como a norma, o padrão.

Contudo, o estabelecimento da identidade apenas é possível pela existência da diferença, sendo os dois conceitos interdependentes. Percebe-se também a identidade como uma questão simbólica de representação. Estão certos de que estas relações não podem ser percebidas fora de seu contexto histórico e social. Norbert Elias difere dos outros autores devido seu estudo ser empírico, contando assim com minúcias desta relação.

¹⁰⁷ ELIAS; SCOTSON, 2000, p. 26.

É a partir desta percepção de identidade como uma relação entre grupos, no qual um possui uma relação em comum, uma história, que os confere uma identidade, que podemos entender o sentimento de pertença ou não ao grupo, e conseqüentemente a determinada cultura.

Um individuo apenas pode pertencer a um grupo se se reconhecer na autoimagem deste grupo, ou seja, se preservas os mesmos hábitos, as mesmas histórias e principalmente os mesmos tabus. Um individuo outsider, um excluído, desta sociedade não conserva estes hábitos, muitas vezes porque, por não fazer parte dela, não conhece as regras culturais e conseqüentemente os tabus, gerando assim, conflitos de comunicação e conseqüentemente a exclusão do grupo¹⁰⁸.

Desta forma o comportamento de um individuo é guiado de acordo com seu grau de inserção nesta sociedade e com a função que ele ocupa nela. E mais, sua inserção depende da obediência ou não ao tabu estabelecido. A identidade cultural é algo que se relacionado àquilo de pertencimento do indivíduo a um grupo ou cultura e a influência que o seu meio exerce sobre a formação da identidade de uma dada sociedade.

Voltando-se ao caso da cultura alimentar, Gilberto Freyre afirma que:

O paladar defende no homem a sua personalidade nacional. É dentro da personalidade nacional e regional que prende o indivíduo de modo tão íntimo às árvores, às águas, às igrejas velhas do lugar onde nasceu, onde brincou menino, onde comeu os primeiros frutos proibidos.

Desta forma, o sujeito aprende a gostar e rejeitar determinados alimentos dentro das idiossincrasias da sua cultura. E, ao agir assim, ele está contribuindo para a formação de uma identidade coletiva cuja irá defini-lo enquanto povo. No tocante as práticas alimentares salienta-se que as preparações culinárias se ressignificam, sofrem e exercem influências, transformando-se constantemente. Sendo assim, é necessária a luz da cultura para se entender esses processos pelos quais passam as práticas alimentares. É preciso, primeiramente, buscar entender as trocas movimentadas pelas culturas e de quais formas elas se modificam através do tempo.

Esta pesquisa trata de questões da sociedade contemporânea, ou seja, como o sujeito vivencia a religiosidade a partir das práticas alimentares, tomando como base a Torta Capixaba. Ocorre que este prato considerado típico do Estado do Espírito Santo está intimamente ligado ao catolicismo. Se ao pensarmos no acarajé da Bahia, logo vem à mente

¹⁰⁸ ELIAS; SCOTSON, 2000, p. 38.

as práticas do Candomblé, com a Torta Capixaba é semelhante. Este prato é consumido tipicamente no período da quaresma da Semana Santa. Sendo assim, a fundamentação desta prática alimentar é religiosa. Além disso, está calcado nos preceitos do catolicismo e na privação ao consumo de carne vermelha.

Desta forma, o capítulo seguinte fará um debate historiográfico sobre o papel do catolicismo nas práticas alimentares dos sujeitos. Para entender as privações católicas aos alimentos, como a carne, é preciso retomar à chamada Idade Média. O homem medieval estabeleceu uma relação muito forte entre alimentação e estilo de vida. Em uma sociedade estamental e hierarquizada o comportamento alimentar certamente era um dos modos de comunicação e de diferenciação social. Assim, o regime alimentar variava de acordo com as posses de cada um. Enquanto os nobres abastados e os mercadores podiam ter uma vasta gama de alimentos à mesa, o regime alimentar das pessoas comuns era bem mais restrito.

A Igreja Católica teve forte influência na vida do povo medieval. Embora muito do que os romanos haviam criado tivesse sido abandonado pelos medievais, já que para a Igreja Cristã esses hábitos raiavam o paganismo. Por outro lado, não foram as Invasões Bárbaras que influenciaram por completo uma realidade de culinária e muito menos as árabes. Desde a queda do Império Romano e à proliferação do cristianismo pela Europa, a Igreja Católica se deparou com um problema na alimentação das populações que, de acordo com os seus dogmas, era uma pecado mortal, isto é, a gula. Os povos europeus, mais ligados àquilo que a Igreja designava paganismo, não tinham limites naquilo que comiam. O que era cozinhado e servido estava de acordo com o que os seus antepassados também faziam e de acordo com todo um sistema cultural e de valores de que a comida era a força da natureza. Segundo os antigos costumes eram os dias festivos, que celebravam deuses e espíritos, os que eram de maiores excessos. E exatamente para impedir a continuação deste raciocínio, para incutir nas populações um sentimento cristão de humildade e contenção, tal como os monges o faziam ao imitar a vida de Cristo, a Igreja estabeleceu uma série de regras a respeitar ao longo do ano e que se concentravam mais nos dias santos. São as chamadas regras de abstenção. Este ponto interessa à pesquisa já que por conta da abstinência a carne vermelha, os medievais encontravam nos peixes uma saída ao consumo de proteína e, desta forma, hábitos alimentares foram sendo constituídos.

2 A IGREJA CATÓLICA E SUAS INFLUÊNCIAS NA ALIMENTAÇÃO: UMA PERSPECTIVA HISTÓRICA

Este capítulo apresenta, em perspectiva histórica, a influência da Igreja Católica na alimentação dos indivíduos, especialmente na Europa Medieval e na América Portuguesa.

2.1 A Europa Medieval e as restrições alimentares

Ao estudar sobre a Idade Média logo vem à mente a queda do Império Romano e a vitória dos bárbaros. Porém, o cenário não é realmente assim, já que o Império Romano, de fato, não caiu. Ele se manteve durante a Idade Média. Tanto a Europa e mesmo a América não seriam como são caso o Império Romano não tivesse continuado a existir depois dessa dita queda. A metade oriental do Império Romano permaneceu intacta e, por séculos ocupou o extremo sudoeste da Europa e terras contíguas da Ásia.

Essa porção do Império Romano continuou sendo rica e poderosa durante os séculos em que a Europa estava debilitada e dividida. Graças ao seu poderio, o Império conteve forças cada vez maiores dos invasores orientais durante mil anos. A Europa ocidental, protegida por essa barbárie de forças militares, pode se desenvolver em paz até que sua cultura formou uma civilização especificamente sua. O Império do sudeste transmitiu ao Ocidente tanto o direito romano como a sabedoria grega, a arte, a arquitetura e, logo, os costumes. Mas, enfim a Europa se fortaleceu e foi capaz de se defender de si mesma, enquanto o Império foi esgotando. Isso mostra as continuidades no processo histórico¹⁰⁹.

Não é por ter uma nova capital, no caso Bizâncio, que o Império Romano deixaria de ser o mesmo império. Embora continuasse se alterando ao longo do tempo, Bizâncio manteve a herança romana, mesclando-a aos poucos com elementos orientais. Manteve o cristianismo em unidade com Roma até o século XI, quando passou então a ter um cristianismo independente. A cidade de Bizâncio, durante o medievo, continuou praticando um dinâmico comércio e uma rentável agricultura. Assim, foi uma cidade menos impactada pela crise do escravismo, quando o expansionismo dos romanos se paralisou e o número de prisioneiros de guerra se reduziu. No tocante a política a autoridade máxima recaía sobre o imperador, o qual desempenhava funções de chefe do Exército e da Igreja¹¹⁰. Esta figura era auxiliada por uma vasta burocracia fundamental nas estruturas políticas imperiais.

¹⁰⁹ DUBY, Georges *A Europa na Idade Média*. São Paulo: Martins Fontes, 1988. p. 13.

¹¹⁰ ANDERSON, Perry. *Passagens da Antiguidade para o Feudalismo*. São Paulo: Brasiliense, 1998, p. 46.

O imperador de mais destaque foi Justiniano (527-565), uma vez que foi o responsável pela reconquista temporária de grande parte do Império Romano do Ocidente (incluindo a própria cidade de Roma). O maior legado de Justiniano foi compilar as leis romanas desde o século II, o chamado *Corpus Juris Civilis* (Corpo do Direito Civil). Isto é, uma atualização do Direito romano que serviu de base para os códigos civis de inúmeros países no mundo contemporâneo¹¹¹. Ademais, os bizantinos sofreram influências helênicas. O grego era a língua predominante, acima até mesmo do latim, chegando a ser transformado em idioma oficial do Império no século VII¹¹².

Após esse período de auge do governo de Justiniano, no século VI, o império presenciou um longo período de crise com alguns momentos de recuperação, mas que culminaram na desagregação do Império Bizantino em 1453, quando a cidade foi tomada pelos turcos otomanos. Do século VI ao século VIII, sucederam-se crescentes pressões nas fronteiras orientais do império e sobre seus domínios no Ocidente¹¹³. Os gastos com a frente bélica foram elevados, assim como as dificuldades econômicas e administrativas. Paulatinamente o território foi reduzindo.

Até princípios do século VIII, Bizâncio desfrutou de grande prestígio no Ocidente. Pelo menos formalmente, este reconhecia a superioridade do sucessor cristão do Império Romano. Todavia, a ideia de uma romanidade cristã englobando Oriente e Ocidente e unida sob a autoridade do soberano de Constantinopla não resistiu ao choque das invasões, às evoluções culturais divergentes, aos sobressaltos das heresias orientais, em face das quais o papa aparece como o mais importante guardião da ortodoxia.¹¹⁴

No Império Bizantino predominava o cristianismo, embora com características diferentes das que teve na parte ocidental do império. A Igreja funcionava com forte relação com o poder imperial, cabendo ao imperador ser o principal chefe da Igreja¹¹⁵, diferentemente do que ocorria no Ocidente. Ademais, os religiosos de Constantinopla não se submetiam ao poder do papa. Em meio a crise final do Baixo Império Romano, o bispo de Roma, com o apoio do imperador, havia sido elevado à chefia de toda a Igreja, em 455. Tornou-se, assim, o primeiro papa da cristandade, chamado de Leão I¹¹⁶.

¹¹¹ ANDERSON, 1998, p. 47

¹¹² ANDERSON, 1998, p. 47

¹¹³ LE GOFF, Jacques *A civilização do Ocidente medieval*. v. 2. Lisboa: Estampa, 1995. p. 36.

¹¹⁴ BALARD, Michel. Bizâncio visto do Ocidente. In: LE GOFF, Jacques; SCHMITT, Jean-Claude (coord.). *Dicionário temático do Ocidente Medieval*. v. 1. Bauru: EDUC; Imprensa oficial do estado, 2002. p. 129.

¹¹⁵ A esta função dá-se o nome de cesaropapismo

¹¹⁶ ANDERSON, 1998, p. 50.

Ainda sobre a religião, havia divergências quanto à doutrina e interpretação do Antigo e do Novo Testamento. Como por exemplo, a discordância quanto a natureza de Cristo. Alguns defendiam que possuía apenas a natureza divina, ou seja, negavam sua forma humana (monofisismo). Outro, quanto ao culto dos ícones, as imagens representando santos, a Virgem Maria e Cristo. Entre os séculos VIII a IX, desencadeou-se um movimento de destruição de imagens, tidas como indutoras da idolatria. Essa prática, de acordo com algumas interpretações, seria condenada pelo texto bíblico.

O movimento chamado de iconoclastia foi oficializado pelo imperador Leão III no século VIII, e seguido por seus sucessores: Constantino V, Constantino VI e Leão V. Essas atuações ativaram divergências com o comando cristão papal, sediado em Roma, o qual contestou tais medidas e condenou os iconoclastas¹¹⁷. A iconoclastia foi um dos principais motivos de desestruturação da unidade cristã. Questionava os dogmas cristãos defendidos pelo clero que seguia o Papa de Roma¹¹⁸.

Este cenário de tensões, alimentadas pelas diferenças entre o Oriente e o Ocidente, além das disputas pelo poder entre o papa e o imperador, culminaram na divisão da Igreja em 1054. Surgiu, então, uma cristandade oriental cujo comando cabia ao imperador (era a Igreja cristã ortodoxa, sediada em Constantinopla) e uma outra ocidental denominada Igreja Apostólica Romana, com sede em Roma e sob o comando do Papa. Essa cisão recebeu o nome do Cisma do Oriente e consolidou as diferenças entre as tradicionais e as formas de organização do culto em cada umas das igrejas¹¹⁹.

No período do Império Romano ainda não se podia falar em uma Europa. Ela começou a surgir no período dito como medieval, conforme atesta Marc Bloch

O mundo europeu, enquanto europeu, é uma criação da Idade Média, que, quase ao mesmo tempo, rompeu a unidade, pelo menos relativa, da civilização mediterrânea e lançou desordenadamente no crisol dos povos outrora romanizados junto com os que Roma nunca tinha conquistado. Então, nasceu a Europa no sentido humano da palavra. E esse mundo europeu assim definido, depois disso, nunca cessou de ser percorrido por correntes comuns.¹²⁰

As migrações bárbaras, que marcaram o fim do Império Romano do Ocidente, não se encerraram em 476. Elas continuaram ocorrendo durante boa parte da chamada Alta Idade

¹¹⁷ LE GOFF, 1995, p. 40.

¹¹⁸ LE GOFF, 1995, p. 42.

¹¹⁹ LE GOFF, Jacques *Mercadores e banqueiros da Idade Média*. Lisboa: Gradiva, 1982. p. 33.

¹²⁰ BLOCH, Marc. *A Sociedade Feudal*. Lisboa: Edições 70, 1987. p. 43.

Média. São justamente as invasões, as trocas culturais e o estado de guerra constante na Europa ocidental que viabilizam compreender a estrutura socioeconômica da época¹²¹.

O contato da Europa ocidental com os povos migrantes e a fragmentação político-cultural nos antigos domínios romanos acarretaram no surgimento de vários reinos bárbaros e a introdução de diversos idiomas. Os romanos denominavam bárbaros todos os povos que não tinham se romanizado e que não falavam seu idioma, a saber: latim ou grego¹²².

Os não romanos eram em geral classificados de acordo com a sua origem ou língua. Eles os dividiam da seguintes forma: tártaro-mongóis (asiáticos), eslavos (russos, sérvios e búlgaros) e germanos (esses deram origem aos francos, visigodos, anglos, saxões, ostrogodos, vândalos e outros mais. Os germanos tiveram papel fundamental nas chamadas migrações bárbaras. Começando pela conquista da cidade de Roma pela tribo germânica dos hérulos. São germanos os bárbaros que mais influenciaram a nascente Europa medieval, uma vez que eles derrotaram militarmente o Império Romano do Ocidente e fracionaram os velhos domínios romanos europeus em vários reinos, na Alta Idade Média¹²³. O resultado da presença germânica na Europa Ocidental foi a substituição da unidade política do Império romano pela pluralidade dos reinos germânicos. O Cristianismo, por outro lado, veio se desenvolvendo de forma significativa ao longo deste período. Em 313, o Imperador Constantino, através do Édito de Milão, tornou o Cristianismo uma religião livre de perseguições e em 380 o Imperador Teodósio transformou o Cristianismo em religião oficial do império através do Édito de Tessalônica¹²⁴.

A partir de então, a religião cresceu em número de adeptos, vindos de diferentes grupos sociais, e teve a oportunidade, com a ajuda do Estado, de organizar-se internamente. Durante este período, a Igreja organizou seu clero regular, seu clero secular o seu patrimônio e a sua liturgia. Prestou, também, importante assistência a população durante as invasões germânicas, estabelecendo alianças com os invasores à medida em que estes conquistavam o poder¹²⁵.

Como herdeira do legado cultural e do patrimônio do Império Romano, a Igreja tornou-se a mais homogênea e duradoura instituição do Ocidente. Conclui-se, então, que a união dos três elementos descritos acima caracterizou o desenvolvimento das sociedades

¹²¹ BALARD, Michel (org.). *A Idade Média no Ocidente: dos bárbaros ao renascimento*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1994. p. 68.

¹²² BALARD, 1994, p. 70.

¹²³ DUBY, Georges (org.). *História da vida Privada*. v.2. São Paulo: Companhia das Letras, 1990. p. 19.

¹²⁴ DUBY, 1990, p. 20.

¹²⁵ DUBY, Georges *A Europa na Idade Média*. São Paulo: Martins Fontes, 1988.

medievais no Ocidente: a herança do mundo romano, a herança do mundo germânico e o Cristianismo¹²⁶.

No tocante a herança romana destacam-se o latim; a sacralidade do poder real; a literatura, filosofia, arte, direito e o pensamento político. Já com relação a herança germânica elencam a pluralidade política que substituiu a unidade romana, o espírito guerreiro e os fortes laços pessoais e familiares. E o cristianismo, por sua vez, trouxe os valores culturais impostos ao conjunto da vida social: direito, política, economia, cultura intelectual, arte, vida privada, filosofia; a manutenção do legado cultural da Antiguidade Clássica que estava em consonância com o cristianismo. Ao final deste período, os reis francos iniciaram um processo de expansão territorial e política, e da união de seus interesses com os da Igreja Católica nasceu o Império Carolíngio¹²⁷.

Os francos iniciaram sua presença na região da Europa Ocidental, especificamente na Gália, sob o poder da dinastia merovíngia¹²⁸. Desde o início desenvolveram um projeto expansionista, ocupando os reinos dos burgúndios e dos alamanos. A liderança da dinastia carolíngia só fez acelerar este processo. Abaixo faremos um breve resumo da história da dinastia carolíngia, que reinou entre os francos entre os anos de 751 a 987, e teve em Carlos Magno sua figura principal. Pepino, o breve, sucedeu Carlos Martel em 751, inaugurando a dinastia carolíngia e ampliando a aliança com a Igreja que já havia sido estabelecida no reinado da dinastia merovíngia. Um passo importante para a solidificação desta aliança foi a ocupação da península italiana, tomada dos lombardos, entre 756 e 760, a pedido do papa Estevão II. Parte deste território foi doado à Igreja, onde foi fundado o Estado Pontífice¹²⁹. Reinando entre 751 e 754, Pepino, o breve, foi sagrado rei pelo papa e em 800 Carlos Magno, novo rei dos francos (768-814), foi sagrado Imperador do Ocidente pelo papa Leão III, que via neste projeto a oportunidade de recuperar o território do antigo império e renovar a supremacia papal, inclusive sobre Bizâncio, e também afirmar a supremacia do poder espiritual sobre o temporal (todo o poder vem de Deus, por intermédio do papa)¹³⁰.

A Igreja fortaleceu seu poder aproximando-se no poder estatal franco (funcionários régios, leis canônicas tornadas leis civis, bispos conselheiros régios) e da sociedade exercendo nela diferentes funções (assistencial, cultural, social, educacional). Do ponto de vista administrativo, Carlos Magno organizou o Estado franco a partir de um modelo centralizado

¹²⁶ DUBY, 1990, p. 21.

¹²⁷ LE GOFF, 1995, p. 49.

¹²⁸ LE GOFF, 1995, p. 50.

¹²⁹ MOLLAT, Michel. *Os pobres na Idade Média*. Rio de Janeiro: Campus, 1989. p. 31.

¹³⁰ MOLLAT, 1989, p. 32.

com funcionários régios em todo o território (delegados nobres e *missi dominici*, parlamento aristocrático), estimulando o uso do latim na administração e no campo jurídico (capitulares e ordenações). Criou os “benefícios”, onde ampliou as alianças com a aristocracia em troca de fidelidade, estabelecendo as formas de um contrato jurídico que viria a dar origem às relações de suserania e vassalagem que marcaram o modelo de sociedade feudal¹³¹.

O projeto expansionista dos francos foi um sucesso. Quase ao fim do reinado de Carlos Magno, apenas permaneciam fora do império dos francos na Europa ocidental o território da Grã-Bretanha, a Espanha islâmica e o novo Estado Pontífice.¹³² Mas embora detivesse o título de Imperador Romano do Ocidente, Carlos Magno e seus sucessores reinavam como verdadeiros reis germânicos. Baseavam os seus poderes não num sistema jurídico centralizado e territorial, mas num sistema de relações pessoais que tinham como objetivo a manutenção da fidelidade de seus subordinados.

A crise que levou ao fim do título imperial em 924 deveu-se à inexistência de um sentido de Estado (poder público) por parte dos reis germânicos, que alienavam progressivamente tanto o território como o poder imperial que exerceram, tornando impossível a recuperação de uma concepção romana de governo almejada pelos reis carolíngios.

Com o Tratado de Verdun, 843, o reino franco foi dividido entre os filhos de Luís, o piedoso, rei sucessor de Carlos Magno, que promoveu a reforma religiosa no Império. A divisão deu-se da seguinte forma: Carlos, o calvo (França Ocidental), Luís, o germânico (França oriental) e Lotário (França central). Tal divisão esboça a área das futuras nações da França, Alemanha e Itália¹³³.

No século IX várias transformações modificaram o cenário europeu ocidental. As novas invasões desestabilizam o espaço europeu (islâmicos, normandos, húngaros). Ao norte e por mar, havia os escandinavos ou normandos (vikings), Seus objetivos eram a pilhagem; fizeram isto devastando o litoral, abadias e cidades europeias. Suecos atacaram a Rússia, noruegueses atacaram a Irlanda e dinamarqueses invadiram pelo mar do norte e Canal da Mancha¹³⁴.

Em 980, os normandos tornaram-se senhores da Inglaterra, conquistando-a definitivamente em 1066; em 911 criaram o reino da Normandia no norte da Gália de onde

¹³¹ ANDERSON, 1998, p. 54.

¹³² ANDERSON, 1998, p. 54.

¹³³ ANDERSON, 1998, p. 57.

¹³⁴ DUBY, 1990, p. 24.

enxamearam o ocidente e deixaram sua marca; e em 1029 ocuparam a Itália meridional e a Sicília. Os normandos controlavam o comércio através do mar do Norte.

Já ao sul e por mar, os islâmicos invadiram a costa italiana ao longo do século IX, controlando boa parte do mediterrâneo e o comércio nele realizado¹³⁵. Ao leste e por terra, eram os húngaros ou magiares que se instalaram no território russo no século VII, de onde foram expulsos por povos turcos e iniciaram, a partir de 899, invasões sistemáticas nas fronteiras do leste da França Oriental e da Germânia, além de excursões na França e Itália também¹³⁶.

A vitória sobre os húngaros em 955, pelo rei Otão I, ajudou no surgimento do poder da dinastia otoniana que restaurou o poder imperial carolíngio, fundando o Sacro Império Germânico, que durou de 936 a 1806, sob o território da Itália e Germânia. Otão I foi sagrado pelo papa João XII, em 961. Os húngaros sedentarizam-se e cristianizaram-se fundando o reino da Hungria¹³⁷.

Segundo Le Goff a partir do século IX nota-se uma recuperação da economia medieval no Ocidente, desestabilizada desde o século V pela decadência romana e invasões germânicas¹³⁸. Este século foi decisivo no campo das transformações econômicas para a Cristandade Ocidental. Foi o início do renascimento econômico, resultado de uma renovação do comércio nos séculos VIII e IX, decorrentes de fatores como o apogeu do comércio da Frísia e do porto de Duurstede; a reforma monetária de Carlos Magno; a melhoria da produção agrícola, com os novos sistemas de atrelamento de animais, divisões de terrenos cultivados e avanços das técnicas de cultivo. O século X foi um período de novidades decisivas, especialmente no domínio do cultivo e da alimentação¹³⁹.

Le Goff atribui este “despertar” do Ocidente à fatores de estímulo externo, como a formação do mundo islâmico (administrando metrópoles urbanas e consumidoras) que suscitaram no Ocidente germânico o aumento da produção de matérias primas para exportação para Córdoba, Fustat, Cairo, Damasco, Bagdá. São madeiras, ferro, estanho, mel e escravos. E também à fatores de estímulo interno como o progresso técnico verificado no próprio solo ocidental, isto é, com aumento das áreas cultivadas e seu rendimento. Ademais, teve-se o uso do estribo que permitiu melhor domínio do cavalo e gerou uma nova classe de guerreiros, os cavaleiros. Assim, percebe-se que os grandes proprietários promoveram

¹³⁵ DUBY, 1990, p. 25.

¹³⁶ MOLLAT, 1989, p. 36.

¹³⁷ MOLLAT, 1989, p. 37.

¹³⁸ LE GOFF, 1995, p. 52.

¹³⁹ LE GOFF, 1995, p. 56.

exploração intensa do solo e geraram pequenos excedentes de produção entregues aos mercadores¹⁴⁰.

O Feudalismo não possuiu as mesmas características e nem teve uma evolução simultânea em toda a Europa. Embora concretamente só pode-se falar de uma sociedade feudal na Idade Média Central, iniciamos a discussão sobre este tema neste espaço dedicado à Alta Idade Média para mostrar como sua consolidação dependeu de processos históricos deste período.

Segundo Loyn, no Dicionário da Idade Média,

[...] as origens da sociedade feudal situam-se melhor na França setentrional dos séculos IX e X, com o declínio da monarquia carolíngia (na Inglaterra, de maneira mais dramática em 1066, com a conquista normanda), e seu desaparecimento no século XVI.¹⁴¹

Considerando a visão do referido autore, caracteriza-se o chamado feudalismo e a sua origem destacando que a supremacia de uma classe de guerreiros especializados, chamados cavaleiros, que formavam a classe dominante, surgiu nesta época, ou seja, foi no feudalismo que ocorreu este processo de ascensão da cavalaria. Nesta época, as relações de suserania e vassalagem eram marcadas por vínculos de obediência e proteção que ligam homem a homem e, dentro da classe guerreira, assumem a forma específica denominada vassalagem¹⁴².

Esta relação foi originada de uma

[...] forma de encomendação germânica antiga, pela qual um homem livre se submetia a um outro por um ato de homenagem (as mãos juntas colocadas entre as do senhor), confirmado por um juramento sagrado de fidelidade e vassalagem e usualmente acompanhada pela outorga de um feudo.¹⁴³

Neste período, a existência do feudo, “[...] que é a essência dominial do feudalismo e vincula o senhorio e as relações feudais à terra”¹⁴⁴ se fazia presente. O feudo era outorgado por investidura. Segundo Loyn, o feudo era a terra de um senhor, confiada a seu vassalo em troca de serviços meritórios, os quais incluíam serviços militares, ajuda e conselhos¹⁴⁵. Existia, também, a propriedade senhorial, representada no castelo que “[...] era o símbolo e a

¹⁴⁰ LE GOFF, 1995, p. 58.

¹⁴¹ LOYN, H. R. (org.). *Dicionário da Idade Média*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1997. p. 146.

¹⁴² BLOCH, 1987, p. 48.

¹⁴³ LOYN, 1997, p. 146.

¹⁴⁴ LOYN, 1997, p. 146.

¹⁴⁵ LOYN, 1997, p. 146.

essência do senhorio feudal, que se impunha à terra por meio dos homens montados que tinham sua base dentro de suas sólidas muralhas”¹⁴⁶. Havia, ainda, um campesinato mantido em sujeição dentro de um senhorio. Deve-se ressaltar que, além de cavaleiros, nobres possuíam relações feudalizadas com monarquia medieval e a Igreja. Esta última recebia a concessão de feudos “em troca do serviço de rezar”¹⁴⁷.

Sobre as terras na Idade Média, a posse dos domínios territoriais estavam nas mãos de três grupos distintos: a Igreja, a Coroa e a nobreza. Os domínios da Igreja eram indivisos, ao contrário dos outros que sofriam divisões sucessivas devido a doações e partilhas sucessórias. Isto explica o fato de a Igreja possuir a maior parte das terras do Ocidente cristão ao final da Alta Idade Média¹⁴⁸. Encontravam-se, nas propriedades feudais, os camponeses. Havia camponeses livres, não-livres e escravos. A partir do século XII a maioria dos camponeses passaram a ocupar a posição de servos. Estes trabalhadores colocavam-se sob o domínio dos seus senhores em troca de proteção e de um pedaço da terra para usufruto pessoal. Para isto, sujeitavam-se ao cumprimento de obrigações pessoais e encargos como descreveremos no item abaixo, sobre as propriedades senhoriais¹⁴⁹.

Durante a chamada Alta Idade Média predominou a economia agrária dominial, baseada no modelo da villa romana. Neste período a grande propriedade era designada de domínio. O domínio era dividido em terra indomnicata (reserva senhorial) e terra mansionaria (*mansus*). Os *mansi* eram partes do território destinadas ao usufruto dos camponeses, desde quando estes cumprissem sua parte no contrato estabelecido com os seus senhores¹⁵⁰.

As prestações pagas por servos ao senhor eram em forma de encargos em espécie e em dinheiro por ano e encargos em prestações de serviços na reserva (corveia). O fundamento da economia dominial calcavam-se na prestação de serviços na reserva senhorial pelos camponeses livres, mas dependentes. No século IX este regime já encontrava-se descaracterizado, sendo as corveias substituídas por dinheiro¹⁵¹. Na chamada Idade Média Central observa-se a passagem da agricultura dominial para a senhorial. Segundo Hilário Franco Júnior

¹⁴⁶ LOYN, 1997, p. 146.

¹⁴⁷ LOYN, 1997, p. 147.

¹⁴⁸ DUBY, Georges. *As três ordens*. Lisboa: Estampa, 1994. p. 62.

¹⁴⁹ DUBY, 1994, p. 64.

¹⁵⁰ DUBY, 1994, p. 65.

¹⁵¹ DUBY, 1994, p. 65.

O senhorio era um território que dava a seu detentor poderes econômicos (funditários) ou jurídicos-fiscais (banal) e o feudo ‘era uma cessão de direitos, geralmente, mas não necessariamente sobre um senhorio’.¹⁵²

Portanto, não se deve confundir senhorio com feudo. O senhorio era caracterizado como “um território que dava a seu detentor poderes econômicos (senhorio fundiário) ou jurídico-fiscais (senhorio banal), muitas vezes ambos ao mesmo tempo”¹⁵³ Durante este período observamos a diminuição das terras destinadas aos camponeses, e os mansus foram transformados em tenências, lotes menores e com maiores encargos¹⁵⁴. Os encargos destinados aos camponeses eram de duas espécies, a saber: 1) Senhorio fundiário: censive (pequena renda fixa – censo) paga em dinheiro ou espécie. Mão-morta - transferência hereditária. Champart - proporcional ao rendimento da colheita. Corvéia; 2) Senhorio banal: taxas pelo uso de moinhos, lagar, forno, bosques albergagem, alojamento, multas e taxas judiciárias, talha.

Com o seu poder ampliado devido ao poder banal sobre o senhorio, que o senhor passava a possuir, este acabava aumentando a exploração sobre os camponeses através da criação das taxas listadas acima. Verifica-se também uma redução da reserva senhorial devido a criação de tenências, ao progresso das técnicas agrícolas que não exigiam necessariamente terras tão extensas para manter o mesmo nível de produção e a cessão de feudos para os vassallos¹⁵⁵.

Este foi um período marcado por um intenso crescimento da produção consequência da ampliação da mão de obra e de terras e da difusão de diferentes técnicas (sistema trienal, charrua, força motriz animal, adubo mineral, moinho de água e de vento).

No tocante a sociedade feudal, entre os séculos XI e XIII é preciso destacar a importância da Igreja na consolidação do modelo de sociedade, pois foi através do seu intermédio que se deu, conforme assevera Franco Júnior a conexão entre os vários elementos que compunham esta formação social¹⁵⁶. O referido autor lembra que a Igreja era a maior detentora de terras e detinha o controle da vida dos indivíduos, além de ser a legitimadora das relações de suserania e vassalagem e da dependência dos servos em relação aos seus senhores¹⁵⁷.

¹⁵² FRANCO JÚNIOR, Hilário. *A Idade Média: nascimento do Ocidente*. São Paulo: Brasiliense, 2001. p. 37.

¹⁵³ FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 37.

¹⁵⁴ DUBY, 1994, p. 65.

¹⁵⁵ DUBY, 1994, p. 67.

¹⁵⁶ FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 40.

¹⁵⁷ FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 40.

Dentre os elementos que caracterizam esta sociedade pode-se destacar a ideologia da ordem, que levou a mesma a ser pensada dentro de uma lógica de imutabilidade e dificulta a mobilidade social, além de promover a tradição e a obediência nas relações sociais. Esta ideologia por outro lado, baseada na ideia de uma ordem celeste e imutável que inspiraria o modelo de vida dos homens, deu origem a uma forma de divisão social em que uns oram, outros combatem e outros trabalham¹⁵⁸.

Mas, principalmente a partir da Idade Média Central, outros grupos começam a crescer dentro deste: eram trabalhadores assalariados, artesãos, burgueses, resultado do renascimento comercial e urbano do período¹⁵⁹. Estas transformações viriam, séculos mais tarde, alterar profundamente este modelo de sociedade.

2.2 As Cruzadas e seus reflexos na sociedade medieval

Um dos elementos que caracterizam as Cruzadas na história do Ocidente cristão é a sua relação com o projeto de ampliação do poder da Igreja, que a mesma põe em ação na Idade Média Central. Remete à tentativa da Igreja de estabelecer uma *teocracia papal*. Ela busca a autonomia perdida desde a intervenção do Império carolíngio em seus assuntos internos. Além disto, pretende ampliar o seu poder sobre a sociedade em geral, através do fortalecimento do poder papal¹⁶⁰.

O crescimento econômico que marcou a Europa neste período levou muitos cavaleiros a iniciarem movimentos de saques contra os camponeses e muitas vezes contra propriedades da Igreja. Esta então organizou dois movimentos visando a pacificação e o controle sobre estes cavaleiros e a sociedade em geral.

O primeiro foi a *Paz de Deus*, cujo objetivo era impedir abusos por parte dos cavaleiros contra as pessoas não armadas (clérigos e camponeses) e seus bens. Os cavaleiros eram pressionados a jurar sob relíquias que respeitariam as igrejas, os membros do clero e os bens dos humildes, sob pena de excomunhão. Este movimento durou até 1040, mas não foi capaz de pacificar a Europa. A Igreja, então, investiu em um novo movimento que ficou conhecido como a *Trégua de Deus* que determinou a proibição do uso de armas alguns dias da

¹⁵⁸ DUBY, 1994, p. 67.

¹⁵⁹ DUBY, 1994, p. 69.

¹⁶⁰ RUCIMAN, Steven. *História das cruzadas*. v. 3. Lisboa: Horizonte, 1996. p. 23.

semana e de lutas em certos momentos do calendário litúrgico – Advento, quaresma, Páscoa, Pentecostes¹⁶¹.

Sem conseguir pacificar a sociedade, mas tendo adquirido bastante respeito e poder através destes movimentos a Igreja passa a pregar a *Guerra Santa* que buscava principalmente preservar a ordem religiosa, social e política. Em fins do século XI deriva para a ideia de Guerra Santa, que procurava impor a ordem dentro (Cruzada contra hereges) e fora (Cruzada contra muçulmanos) da Cristandade¹⁶².

Por aproximar a ordem terrestre da celeste, através da manutenção da paz o clero considerava-se autorizado a exercer o domínio sob os homens. Desta forma, as Cruzadas funcionariam como elemento de pacificação interna da Europa levando para fora dela a nobreza feudal. Seus participantes seriam agraciados com a remissão dos pecados, a proteção eclesiástica sobre famílias e bens, a suspensão do pagamento de juros¹⁶³. A pregação conclamando os europeus a participarem da primeira cruzada foi feita na cidade de Clermont, em 1096, pelo papa Urbano II.

As Cruzadas também estão relacionadas ao movimento de peregrinação dos cristãos a Terra Santa. Assim como, ao avanço turco, islamizados, em direção ao Império Bizantino que faz com que seus imperadores solicitem auxílio do Ocidente. Ademais, as Cruzadas corroboravam ao propósito dos papas de recuperar o controle de Jerusalém e unificar as Igrejas cristãs do Ocidente e Oriente sob o domínio da Igreja de Roma e ao interesse comerciais das cidades italianas no Oriente¹⁶⁴.

Das Cruzadas, resultou a fundação de reinos com características feudais nos territórios bizantinos, mas que tiveram vida breve. E, ainda, a fundação de Ordens Militares como a dos Templários e a dos Hospitalários¹⁶⁵. A Primeira Cruzada (1096-1099): “Cruzada dos Nobres” – em 1099 ocorre a tomada de Jerusalém e funda-se o reino latino de Jerusalém (Síria e Palestina) sob o governo de Godofredo de Bulhão. A defesa do reino foi feita por ordens militares e religiosas – os Templários, os Hospitalários e os Cavaleiros Teutônicos. Era a chamada “Cruzada Popular”, pois em 1096 pobres juntamente com Pedro, o Eremita, alcançam penosamente a Ásia Menor, onde foram massacrados pelos turcos¹⁶⁶.

A Segunda Cruzada (1147-1149): empreendeu combate aos turcos seljúcidas que ameaçam o reino latino de Jerusalém. Os líderes desta cruzada foram o rei Luís VIII, da

¹⁶¹ RUCIMAN, 1996, p. 23.

¹⁶² FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 45.

¹⁶³ FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 46.

¹⁶⁴ RUCIMAN, 1996, p. 24.

¹⁶⁵ RUCIMAN, 1996, p. 24.

¹⁶⁶ RUCIMAN, 1996, p. 24.

França, e Conrado III, Imperador Germânico. Os cruzados foram derrotados e retornaram para a Europa¹⁶⁷.

A cruzada seguinte, Terceira Cruzada (1189-1192) foi marcada pela reação dos reis cristãos – Filipe Augusto, da França, Ricardo Coração de Leão, da Inglaterra e Frederico Barba Roxa, do Sacro Império Germânico – contra a tomada da Síria, do Califado do Egito e de Jerusalém pelo Sultão Saladino. Os reis cristãos tiveram algumas vitórias, mas não conseguiram reconquistar Jerusalém. Foi feito então, um acordo, isto é, a cidade permaneceria sob domínio islâmico, mas os cristãos teriam livre acesso a mesma¹⁶⁸.

A Quarta Cruzada merece destaque. Esta foi a principal cruzada do ponto de vista das conquistas comerciais do ocidente. Foi transformada numa verdadeira empresa comercial pelos mercadores de Veneza. Seu objetivo inicial de ajuda aos bizantinos na retomada do poder em Constantinopla não foi realizado. Ali os cruzados empreenderam saques contra os bens cristãos da cidade e fundaram o Império Latino do Oriente, em 1204. Em 1261 os gregos expulsaram os cruzados que abandonaram Antioquia e Trípoli, permanecendo no Peloponeso, Rodes e Chipre.

A Quinta Cruzada data de 1217 à 1221 e Sexta Cruzada de 1228 à 1229. Seguidas da Sétima e Oitava Cruzadas, cujas foram organizadas pelo rei da França, Luís IX (São Luís). Na Sétima Cruzada o rei foi preso no Egito, morrendo de peste durante a oitava juntamente com o seu exército nas proximidades de Tunis, no norte da África. As transformações na agricultura da Europa Ocidental a partir do século X levaram à produção de um excedente agrícola que gerou o revigoramento do comércio na região. Isto levou a um amplo crescimento demográfico e urbano na região: havia mais mão-de-obra e melhor qualidade na alimentação o que ampliava cada vez mais a produção¹⁶⁹.

O crescimento demográfico e urbano gerou a ampliação das atividades artesanais em cidades próximas a rios e estradas, produzindo um progresso econômico. O resultado disso foi o desenvolvimento do comércio marítimo e fluvial. Assim como, o surgimento e o renascimento de muitas cidades europeias¹⁷⁰. Este processo era resultado do povoamento dos pontos de encontros das atividades comerciais - feiras, estimuladas por reis e nobres, através da emissão de salvo-condutos para os mercadores garantindo a sua segurança na região.

Nota-se, também, o desenvolvimento da indústria da construção (igrejas, mosteiros, castelos, palácios, prédios públicos e militares) e o desenvolvimento da indústria têxtil: panos

¹⁶⁷ RUCIMAN, 1996, p. 25.

¹⁶⁸ RUCIMAN, 1996, p. 27.

¹⁶⁹ RUCIMAN, 1996, p. 28.

¹⁷⁰ LE GOFF, Jacques (dir.). *O Homem Medieval*. Presença: Lisboa, 1989. p. 15.

de lã em Flandres, Itália e Inglaterra. Sendo assim, iniciou uma organização da produção nas cidades através das corporações de ofício¹⁷¹. Desta maneira, não demorou muito para a monetarização da economia acontecer, promovendo o retorno da circulação da moeda. E, com ela, o nascimento das atividades bancárias: nasce na Itália - câmbio, depósitos, empréstimos, transferências, crédito.

A cultura e a arte na Idade Média desenvolvem-se principalmente no ambiente monástico. Segundo Hilário Franco Júnior, na Idade Média Central o primado cultural transferiu-se dos mosteiros para as cidades, principalmente no ensino e na arquitetura¹⁷².

Devido ao crescimento das cidades e dos grupos sociais nela existentes, a partir do século XI as escolas urbanas ganharem mais destaque que as monásticas, transformando-se em universidades no século XIII, que funcionavam como corporações eclesíásticas. O método de estudo destas escolas urbanas era a escolástica. A escolástica consistia num “conjunto de leis sobre como pensar determinado assunto”¹⁷³.

Estas leis eram: 1) Leis de linguagem para buscar o sentido exato da palavra; 2) Leis de demonstração usando a dialética, uma forma de provar certa posição recorrendo a argumentos contrários; 3) Lei da autoridade, recurso a fonte cristã e do pensamento clássico para fundamental as ideias defendidas; 4) Leis da razão: utilizável para uma compreensão mais profunda.

As etapas de estudo compreendiam: 1) *Lectio*, leitura, comentário e análise do texto; 2) *Disputatio* ou debate sobre o assunto.

Neste período havia ainda a revalorização do estudo do direito antigo, devido à necessidade das monarquias nascentes e da população urbana, e da medicina, num lento processo de dessacralização da natureza, que permitiu a ampliação dos estudos.

Segundo Hilário Franco Júnior:

Como a ideia básica da Paz e da Trégua de Deus era a preservação da ordem religiosa, social e política desejada por Deus, entende-se que a partir de fins do século XI ela tenha derivado para a ideia de Guerra Santa, que procurava impor aquela ordem dentro e fora da Cristandade. Assim estaria garantida a ordem terrena, cujo ideal é refletir o melhor possível a ordem celeste. Por ter aproximado os dois mundos, o clero considerava-se autorizado a exercer seu domínio sobre este, enquanto se aguarda a chegada do outro.¹⁷⁴

¹⁷¹ LE GOFF, 1989, p. 17.

¹⁷² FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 61.

¹⁷³ FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 62.

¹⁷⁴ FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 73.

Corroborando este pensamento, Le Goff (1995) afirma que:

[...] a Igreja e o papado calculavam que, graças à cruzada cuja direção espiritual assumiam, iriam dar-se meios para dominar no próprio Ocidente aquela *Respublica christiana*, conquistadora mais turbulenta, dividida contra si própria.¹⁷⁵

Desta forma, é vale mencionar que a reconquista Ibérica e as Cruzadas foram fundamentais para o fortalecimento do poder papal e da ideia da Cristandade no Ocidente.

2.3 O poder da carne na Baixa Idade Média (Séculos XIV-XVI)

O período da chamada Baixa Idade Média (século XIV à XVI) foi marcada pela Guerra de Cem Anos. Um longo conflito entre a Inglaterra e a França que durou de 1337 a 1453 e sua primeira fase coincidiu com uma crise provocada por más colheitas gerando fome e epidemias na França. Vários conflitos nas relações entre tais territórios poderiam levar a guerra. Dentre eles, a posse de regiões feudais pertencentes a dinastia normanda – dos plantagenetas – da Inglaterra em território francês. No Tratado de Paris, assinado em 1259, eles haviam abandonado as pretensões sobre a Normandia, Maine, Anjou, Touraine e Poitou, conservando, porém, a Gasconha. O senhor da Gasconha era, portanto, o rei da Inglaterra. Outro fator foi a pirataria, com queixas levadas aos soberanos dos dois lados. Ademais, a região de Flandres, a qual economicamente estava subordinada à Inglaterra e politicamente a França, pois seu conde era vassalo do rei francês¹⁷⁶.

O conflito mais importante e que determinou o início da guerra foi a sucessão ao trono francês. Morreu o último soberano francês, Carlos IV, em 1328, sem deixar herdeiros. A coroa passou a um primo do rei falecido, Filipe VI, mas Eduardo III, da Inglaterra também tinham pretensões ao trono por ser sobrinho do rei¹⁷⁷.

A guerra entre os dois reinos iniciou-se 1337 com a confiscação da Gasconha. Em 1360 foi assinado o Tratado de Brétigny que põe fim a primeira fase da guerra. O rei inglês desistiria as suas pretensões à coroa francesa, recebendo em troca a suserania sobre o ducado da Aquitânia, o Condado de Ponthieu e o território que circulava Calais¹⁷⁸.

A segunda fase da guerra iniciou-se com a ação de Carlos V da França que recuperou boa parte do território meridional perdido para os ingleses. Sob a liderança de Henrique V a

¹⁷⁵ LE GOFF, 1995, p. 63.

¹⁷⁶ LE GOFF, 1989, p. 46.

¹⁷⁷ LE GOFF, 1989, p. 46.

¹⁷⁸ LE GOFF, 1989, p. 47.

Inglaterra iniciou a ocupação. Carlos VII iniciou a resistência aos invasores e dela participou Joana D'Arc. A guerra terminou em 1453 com a expulsão dos ingleses da Normandia¹⁷⁹.

A guerra ajudou a França e a Inglaterra a organizarem seus exércitos nacionais, a fortalecer o poder real e diminuir a força das relações feudais. Na França o sofrimento produzido pela guerra da origem ao sentimento nacionalista e a mesma consolidou as fronteiras do território francês¹⁸⁰.

A ideia de Estado-nação se consolida no plano prático pelo desenvolvimento dos exércitos nacionais e do desenvolvimento do protecionismo econômico e no plano simbólico pelo surgimento de bandeiras, conceito de fronteiras, língua nacional. Isto é o que verificamos na França durante a guerra¹⁸¹.

Acerca da formação do Estado português, deve-se mencionar a priori a importância da guerra da Reconquista Ibérica. Esta permitiu a organização do território que não existia até então e a origem e consolidação do poder dos reis portugueses que controlam todo o processo de tomada do território das mãos dos islâmicos¹⁸². Assim, Portugal resultou da junção entre duas áreas distintas – o norte, que manteve-se cristão e feudal durante todos os séculos de penetração dos árabes na península, e o sul, ocupado durante séculos pelos árabes, que ali depositaram sua cultura e modelo de sociedade. Isto foi muito importante para o seu sucesso como Estado centralizado e sua participação nas navegações marítimas, pois se associou às riquezas e o saber guardados no sul do território ao modelo de sociedade monárquica e cristã do norte.¹⁸³

Ademais, a participação da dinastia de Borgonha, a primeira realeza portuguesa, que consolidou o poder real e organizou as instituições que caracterizaram o Estado português moderno – fronteiras, língua, leis, cultura e educação, cristianismo, divisão social¹⁸⁴.

Ainda sobre a formação do território português, é importante destacar a doação do antigo condado Portucale ao nobre francês Henrique de Borgonha, como uma concessão feudal por sua participação na guerra da Reconquista. Portugal teve sua origem na parte meridional da Galícia, uma região dependente do reino das Astúrias. Esta região tinha, no

¹⁷⁹ LE GOFF, 1989, p. 47.

¹⁸⁰ LE GOFF, 1989, p. 48.

¹⁸¹ FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 75.

¹⁸² FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 75.

¹⁸³ OLIVEIRA MARQUES, A. H. de. Periferia e História. In: TENGARRINHA, José (org.). *A Historiografia portuguesa, hoje*. São Paulo: Hucitec, 1999. p. 42.

¹⁸⁴ OLIVEIRA MARQUES, 1999, p. 43.

início do Século X, o status de condado. Foi outorgada a Henrique de Borgonha, entre 1096-97, por casamento com Teresa, filha ilegítima de Afonso VI de Leão e Castela¹⁸⁵.

Doravante, deu-se a passagem do condado de Portucale a reino de Portugal – feudal. Afonso Henrique, filho do casal, passou a utilizar o título de rei em 1139, após derrotar sua mãe, os galegos e os almorávidas, embora ainda submetido em alguns aspectos a Afonso VII, imperador de Leão. Seu reino foi reconhecido em 1143 através do tratado de Zamora. Iniciou-se a dinastia de Borgonha que foi de D. Afonso Henriques a Fernando I que reinou até 1383. Então, Afonso VII declarou-se imperador em 1143. D. Afonso Henrique encaminhou declaração ao papa Inocêncio II constituindo-se consual da Igreja de Roma (só reconheceu autoridade papal e paga a Roma tributo anual). Em 1179 o papa reconheceu o rei de Portugal¹⁸⁶.

Depois de garantido o seu poder real, Afonso Henrique concentrou seus esforços na reconquista, conquistando Lisboa em 1147, com a ajuda de cruzados alemães e ingleses.

A reconquista do território passou a ser a preocupação principal de Afonso Henrique, tendo como fiel ajudante a Igreja Católica através de suas ordens religiosas¹⁸⁷. A última fase de organização das fronteiras do território de Portugal coincide com o período de busca da independência das relações feudais mantidas como os reinos de Leão e Castela. Este é também um período marcado pela atuação dos demais reis desta dinastia visando a consolidação do Estado português¹⁸⁸.

Dentre as principais realizações do período de reinado da dinastia de Borgonha, destaca-se, no Século XIII, o período de consolidação do Estado português, a resolução do conflito entre poder temporal e espiritual, e afirmação da monarquia nacional frente aos grupos sociais que formavam Portugal¹⁸⁹.

Com Sancho I (1195-1211) o repovoamento, com Afonso II (1211-1223) o enfrentamento da nobreza feudal com apoio eclesiástico. Afonso III (1248- 1279) abole definitivamente os direitos feudais de Castela sobre o reino português e forma as cortes que reúnem em assembleias a burguesia, o clero e a nobreza. D. Dinis (1279-1325): promoveu reforma cultural com a fundação da primeira universidade (1288), e presidindo o grande florescimento da lírica palaciana galaica portuguesa, promovendo também o desenvolvimento

¹⁸⁵ OLIVEIRA MARQUES, 1999, p. 44.

¹⁸⁶ BATISTA NETO, Jônatas. *História da Baixa Idade Média 1066-1453*. São Paulo: Ática, 1989. p. 38.

¹⁸⁷ BATISTA NETO, 1989, p. 39.

¹⁸⁸ OLIVEIRA MARQUES, 1999, p. 45.

¹⁸⁹ OLIVEIRA MARQUES, 1999, p. 45.

do comércio externo e fazendo concessões a nobreza¹⁹⁰. Afonso IV (1325-1457) promove a afirmação do Estado português centralizado tornando o judiciário uma função do Estado. Período da Peste Negra que afeta a demografia portuguesa verificando-se no reinado de Fernando I (1367-1383) o êxodo de semi-servos devido a intensa exploração feudal da terra e a peste. Também desenvolve-se o papel cosmopolita dos portos atlânticos portugueses, favorecidos pelo rei Afonso IV com a isenção de impostos¹⁹¹.

Segundo Franco Júnior, a partir de 1316 uma crise generalizada que afetou toda a Europa Ocidental¹⁹². Esta crise teria sido decorrente de estagnação tecnológica, excesso demográfico, fome metálica, depressão moral provocada pela peste, alteração climática e efeitos de guerras prolongadas. A crise prolongou-se até o século XV no sul e XVI na região do norte/centro do continente. Segundo este mesmo autor a abundância de recursos naturais e força de trabalho em oposição a pequeno capital teria produzido a estagnação do sistema.

A Europa foi assolada por terríveis calamidades como a fome, a peste e guerra. A fome teve o seu momento mais forte entre 1315 e 1317. No que diz respeito a peste temos o exemplo da peste Negra, que ocorreu entre 1347 e 1350, e dizimou 1/3 da população da maior parte do Ocidente¹⁹³. A guerra mais significativa e que teve consequências mais duradouras foi a Guerra dos Cem Anos.

Do ponto de vista da economia Franco Júnior revela que a baixa produtividade técnica levou a busca de mais terras que tornam-se menos férteis com reflexos no equilíbrio natural¹⁹⁴. Isto produziu uma crise de subsistência com consequências como o aumento da mortalidade e das tensões sociais, visto que os senhores intensificaram a exploração sobre os camponeses e estes reagiam através de revoltas populares.

A redução da mão de obra provocada pela peste também levou a queda do consumo e consequente aumento de preços e salários. E para piorar a situação as monarquias nacionais, visando financiar suas guerras e saldar os empréstimos contraídos com as mesmas, promoveram constante aumento de impostos e desvalorização da moeda. A Europa viu-se mergulhada numa crise econômica que somente foi saneada a partir do abandono das terras menos produtivas, diminuição populacional e início da expansão ultramarina¹⁹⁵. A recuperação ocorreu somente a partir de 1470.

¹⁹⁰ OLIVEIRA MARQUES, 1999, p. 46.

¹⁹¹ OLIVEIRA MARQUES, 1999, p. 46.

¹⁹² FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 76.

¹⁹³ BATISTA NETO, 1989, p. 41.

¹⁹⁴ FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 79.

¹⁹⁵ FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 81.

No tocante aos hábitos alimentares, na Europa, no início da Idade Média, a alimentação era rústica e pouco luxuosa. A cultura alimentar estava concentrada nos mosteiros. Somente com o desenvolvimento das cidades e do comércio com o Oriente que, então, renasceu uma gastronomia refinada¹⁹⁶.

Deve-se contextualizar este período informando que a invasão dos povos germânicos no Mediterrâneo e a queda do Império Romano resultaram em mudanças a estrutura social, política e econômica da Europa. Desta forma, nos primeiros séculos da chamada Idade Média, parecia que toda a sofisticação à mesa e o desenvolvimento gastronômico marcante dos romanos, tinha desmoronado. O legado gastronômico romano foi sobreposto pelos gostos dos novos detentores do poder. Como dissertado, mediante uma perspectiva política e social, a Idade Média como o período da história europeia que iniciou-se no século V (476 a. C.), com a queda do Império Romano e se findou no século XV (1453) com a tomada de Constantinopla, em Bizâncio, pelos turcos-otomanos. E, em fins da Idade Média que os primeiros países europeus se formaram, como Portugal, Espanha, Inglaterra e França. Todas essas transformações sociais e políticas refletiram na cultura gastronômica, uma vez que as práticas alimentares estão entre os componentes da vida do sujeito.

É importante mencionar que a cultura e a gastronomia medievais existiram apenas nos países da Europa Ocidental, não em todas as partes do mundo¹⁹⁷. Assim, não deve-se considerar a Idade Média como um processo histórico mundial. Este trabalho, ater-se-á a Europa agrária, fechada ao comércio e isolada em feudos¹⁹⁸. Neste cenário desenvolveram-se novos grupos sociais relacionados à agricultura de subsistência.

Numa pirâmide social, o desenho seria os senhores feudais e o clero no topo e os servos compondo toda a base. Desses dois grupos que compunha a pirâmide, o clero representava a Igreja Católica, sendo este o mais poderoso. Durante a Idade Média, os sacerdotes foram praticamente os únicos letrados, logo, detinham a cultura e influenciavam o poder. Possuíam, inclusive as ferramentas para a manipulação da cultura gastronômica e dos hábitos alimentares¹⁹⁹.

A partir do momento que a estrutura feudal se consolidou ocorreram mudanças na cultura gastronômica. Os padeiros, os cozinheiros, os açougueiros e os charcuteiros²⁰⁰, isto é, os artesãos da gastronomia à época, se juntaram nas chamadas corporações de ofício. Estas

¹⁹⁶ FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 81.

¹⁹⁷ FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 82.

¹⁹⁸ Por feudo entende-se a terra de um senhor, mantida por servos ou vassalos.

¹⁹⁹ FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 83.

²⁰⁰ Profissionais que se dedicavam a produção de embutidos.

associações controlavam a produção, fixavam os preços e os padrões de qualidade de modo a garantir a proteção do mercado da cidade aos seus membros²⁰¹.

A mentalidade medieval estabeleceu uma relação marcante entre a alimentação e o estilo de vida, “considerado a expressão material de uma determinada condição social que todo indivíduo deve manifestar de forma clara”²⁰². A forma como o sujeito manifesta seu comportamento alimentar é, de fato, a primeira forma de comunicação e de diferenciação social.

O lugar que cada um ocupa na sociedade e suas opções culturais condicionam a relação com os produtos da terra e da floresta, com os recursos das áreas cultivadas ou incultas, que, entretanto, constituem, como vimos, um sistema integrado.²⁰³

Entre os séculos IV e XIV, os mosteiros foram de supra importância à preservação do conhecimento clássico e gastronômico. Uma vez que a imprensa só surgiu no final do medievo, o registro dos conhecimentos e a tradução dos manuscritos ficavam por conta dos monges copistas. Assim como, em geral, eram os padres e monges cujos se ocupavam de supervisionar o cultivo agrícola das hortas e pomares, a cultura de animais, o trato com os queijos e a produção de bebidas. Ademais, o clero ainda oferecia hospedagem e alimentação aos peregrinos e até mesmo aos nobres quando estavam em viagem.

Uma das culturais as quais os abades mais preservaram, foi a gastronômica.

No mosteiro de Alcântara, na região de Extremadura (Espanha), por exemplo, existia um receituário feito pelos frades cozinheiros. Nele constava, entre outros pratos, o faisão a moda de Alcântara, desossado na parte dianteira e recheado de foie gras e pedaços de trufas cozidas no vinho, altamente refinado. Já no colégio jesuíta de Vizcaya (Espanha), sabe-se que a tortilha de batata fazia parte dos hábitos alimentares, prato típico até hoje naquele país.²⁰⁴

Nos conventos europeus havia muita variedade de sopas. Este prato era comum nos variados grupos sociais medievais. Segundo Franco, esses religiosos cozinhavam sopas de toucinho, peixe, beterraba, espinafre, leite, amêndoas, abobora, vinho e até favas secas²⁰⁵.

No tocante aos jejuns, estes eram indicados pelo calendário religioso. A parte destes dias, os monges se alimentavam muito bem, em especial nos dias festivos e aos domingos.

²⁰¹ FREITAS; CHAVES, 2009, p. 56.

²⁰² MONTANARI, 1998, p. 292.

²⁰³ MONTANARI, 1998, p. 292.

²⁰⁴ FREIXA; CHAVES, 2009, p. 57.

²⁰⁵ FRANCO, 2001, p. 53.

Conforme Franco “no Ano-Novo fartavam-se de pratos como arroz com leite e amêndoas, pão ralado e ovos batidos, seguido por peixe fresco, queijo e pastéis regados com mel”²⁰⁶.

Já nas datas litúrgicas era exigido a abstinência de vários ingredientes por conta dos rígidos costumes. O jejum iniciava-se pela carne, o alimento mais apreciado à época. Era vetado o consumo de carne durante a quaresma, na Semana Santa e em demais datas no decorrer do ano, como será exposto doravante. Todos os grupos sociais deveriam fazer o jejum da carne, conforme as normas da Igreja Católica²⁰⁷.

Nos períodos de quaresma da carne, comia-se peixes. Era uma prática alimentar adotada mais por imposição do que por gosto do paladar. Os mais cobiçados eram o salmão, a truta, o bacalhau, o esturjão e o arenque. A carne também dava lugar aos queijos, frutas secas e ovos, assim como o óleo de oliva era o substituto da gordura animal²⁰⁸.

Com o fim do Império Romano, acabaram também as padarias. Porém elas foram mantidas nos mosteiros, nas abadias e nos castelos. Alguns senhores feudais chegavam a cobrar para assar o pão de seus vassalos²⁰⁹.

A floresta era um lugar fundamental para a subsistência dos camponeses e para a manutenção do seu equilíbrio alimentar. A própria definição de “camponês” remete-se apenas parcialmente a natureza variada das atividades de produção que eles executam. Já para os nobres, a floresta é fundamental para a definição da sua própria identidade. Os senhores medievais não tinham interesse pelo trabalho agrícola ou pela exploração desta. À eles interessava, quando muito, receber os aluguéis e impostos dos camponeses pelo uso da terra. O foco deles estava na caça. Segundo Montanari, eles chegavam a exercer essa atividade com paixão, ferozes como na guerra²¹⁰. A caça, era à época uma representação da guerra, em sentido prático e metafórico.

Perseguir as presas a cavalo no interior da floresta, estudar com seus servidores as estratégias para cercá-las e capturá-las, enfrentá-las no corpo a corpo com a espada – tudo isso não é para o senhor a melhor maneira de se preparar para a guerra? A caça exprime plenamente essa cultura da força e da violência, que tem sua maior consagração no exercício das armas.²¹¹

Sendo assim, no tocante ao plano alimentar o destaque recai sobre a caça. Era a carne o mais evidente produto da alimentação dos nobres. Em geral, o jantar de um nobre senhor

²⁰⁶ FRANCO, 2001, p. 54.

²⁰⁷ FREIXA; CHAVES, 2009, p. 60.

²⁰⁸ FREIXA; CHAVES, 2009, p. 61.

²⁰⁹ FREIXA; CHAVES, 2009, p. 61.

²¹⁰ MONTANARI, 2008, p. 292.

²¹¹ MONTANARI, 1998, p. 293.

compunha-se de quatro pratos além de uma espécie de espeto onde os caçadores tinham o hábito de inserir pedaços de carne²¹². Uma diferenciação social pela carne pode notar-se uma vez que os camponeses comiam carne cozida. Eles acreditavam que assim, estariam extraindo dela toda a substância possível. Já os nobres preferiam assá-la ou grelhá-las diretamente no fogo em espetos ou grelhas grandes. Essa distinção de cocção revela mais que gostos ou predileções.

[...] é a expressão de valores culturais preciosos: segundo uma tradição bem determinada em antropologia, o uso do fogo era sem a mediação da água e dos recipientes domésticos implica uma relação mais estreita com o cru e a natureza selvagem e, portanto, com a imagem profundamente ‘animal’ que a nobreza da Idade Média quer dar de si mesma.²¹³

Ademais, as carnes assadas representam uma ligação que existia entre as noções de consumo de carne e de força física. Noção esta que se fez presente em vários aspectos da cultura medieval. Ocorre que mesmo a cultura alimentar da época tendo sido herdeira das tradições antigas, o medievo a adaptou, ou seja, valorizou o consumo de carne em sentido nutricional e social.

Segundo Montanari “ela não hesita, também, em apresentá-la como um alimento mais adaptado ao homem ‘físico’, a seus músculos, a sua carne”²¹⁴. Enquanto os referenciais intelectuais gregos afirmavam que o pão era o alimento perfeito e mais adequado para o homem, os médicos medievais acreditavam no valor nutricional da carne, entre todas as coisas que alimentam o homem, a carne é o que alimenta mais, porque o engorda e lhe dá força.

No tocante a caça, deve-se acrescentar à esta imagem de força gerada pelo consumo da carne, a representação de caráter bélico e militar das caçadas aristocráticas. Desta forma, a carne é vista como um meio pelo qual se adquiria força. A mentalidade guerreira estabeleceu uma relação entre força e poder, isto porque, o direito ao comando passou a ser legitimado pela boa forma física e pelo caráter militar²¹⁵.

Para a alimentação dos camponeses, a carne era apenas mais um complemento para as sopas e papas de cereais e de legumes. É tacito que era um componente regular e importante ao longo da Idade Média. Mas, é notório que sua relevância estava mesmo na mesa dos nobres. A carne os representava. Além disso, o consumo da carne já era usado como instrumento de punição. Montanari diz que “na época carolíngia, os delitos ou as covardias

²¹² FRANCO, 2001, p. 57.

²¹³ MONTANARI, 1998, p. 293.

²¹⁴ MONTANARI, 1998, p. 293.

²¹⁵ MONTANARI, 1998, p. 294.

são punidos com a obrigação de se abster de comer carne durante períodos mais ou menos longos, ou, nos casos mais graves, por toda a vida”²¹⁶.

Em perspectiva quantitativa deve-se mencionar que fato de comer muito caracteriza os poderosos. A força era um atributo de poder indispensável e à ela dependia não apenas o tipo de alimentação ingerida, mas também a quantidade que se comia. Chegavam-se a ter, em algumas culturas²¹⁷, concurso nos quais onde se comer mais rápido fazia do indivíduo um vencedor²¹⁸.

Essa mentalidade parece ter sido dominante durante todo o período medieval. As práticas alimentares desta época diferenciam-se nas perspectivas culturais e religiosas, seguindo certos preceitos, especialmente quanto ao consumo de carne.

De resto, as diferentes crenças e culturas religiosas que coexistem na Europa medieval e em suas fronteiras não carecem de pontos de contato, posto que, apenas das aparências, durante a alta Idade Média estão ligadas a uma tradição bíblica comum, a uma cumplicidade particularmente sólida. A linguagem e o espírito do Antigo Testamento marcaram então o cristianismo ainda mais profundamente do que a tradição evangélica: no que diz respeito às escolhas alimentares, basta lembrar a persistência, nas regras eclesiásticas, de tabus e prescrições de origem claramente levítica – em particular a proibição de comer carnes ‘corrompidas pelo sangue’ – confirmados pelos escritores apostólicos e pelos textos penitenciais.²¹⁹

As normas monásticas que vetavam o consumo de carne trazem à luz o caráter impuro desse alimento. Isto, inclusive, contradiz os escritos no Novo Testamento²²⁰. Na mesa bizantina ressaltava-se as concepções mentais e as exigências da vida social cujos condicionaram as opções alimentares dos sujeitos. Neste cenário, a carne passou a ser vista como sensível às paixões perigosas. Ela perdeu seu poder e foi associada ao demônio por conta do pecado de Adão²²¹.

Mas, foi no final do século XIII que o crescimento econômico europeu mostrou uma série interrupção. A expansão da agricultura entrou em declínio e os terrenos para o cultivo restringiram-se. Tudo isso não gerou um equilíbrio alimentar. A situação foi se agravando já que o aumento populacional não conseguiu mais responder de modo satisfatório. O espaço cultivável foi dilatado, assim, o recuo dos campos é oriundo da certeza de que um limite intransponível chegou ao máximo. Desta forma, a exploração dos terrenos marginais,

²¹⁶ MONTANARI, 1998, p. 294.

²¹⁷ Celtas e germânicas, por exemplo.

²¹⁸ FREITAS; CHAVES, 2009, p. 78.

²¹⁹ MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Bauru: Edusc, 2003. p. 313-314.

²²⁰ MONTANARI, 2003, p. 313-314.

²²¹ FREIXA; CHAVES, 2009, p. 82.

impróprios ao crescimento dos cereais, reduziu os rendimentos unitários. Era notório o desequilíbrio entre o aumento demográfico e o crescimento produtivo. Esse quadro foi chamado pelo historiador Jacques Le Goff como o “retorno da fome”. Retorno porque ela deixou se ecoar na mente dos medievais entre os séculos XII e XIII²²².

Os últimos anos do século XII foram marcados pela decadência da produção agrícola. O século seguinte, já iniciou-se com carestias. Estas foram variadas dependendo da localidade. Por exemplo, na região da península ibérica, onde em 1302 a mortalidade dizimou um quarto da população. Nesta época, muitos ficaram sem grãos e se alimentavam apenas de couve, ameixa, alface, rabanete, melão, agrião, carnes de jumento e búfalo, mas tudo sem pão. A carência na produção dos cereais gerava a carência de pão, alimento basilar à mesa de camponeses e nobres²²³.

Nos períodos de dificuldades, aumentaram as tensões entre os camponeses e os cidadãos. É claro que estes últimos, que já eram privilegiados nos períodos de estabilidade, nos tempos de crise eram poupados. Nos períodos de carência de alimentos, os camponeses com muita fome se espalhavam pelas ruas da cidade, na busca por encontrar comida. Todavia os produtos eram tão escassos ou insuficientes que até mesmo os cidadãos eram para fora dos muros das cidades em busca de encontrar alimentos. Migravam para os campos ou burgos rurais na esperança de se alimentarem²²⁴.

Com efeito, não nos custa acreditar que o campo pudesse às vezes oferecer mais do que a cidade, sobretudo às camadas mais pobres da população que, se nos campos e nos bosques podiam apanhar alguma coisa, não podiam, porém, contar com o mercado urbano, seja porque desprovido de oferta, seja porque inacessível a seus bolsos.²²⁵

Essa situação de carência alimentar, acabou gerando na população medieval europeia um estado de difundida subnutrição e de debilidade fisiológica. Esse quadro foi propício à vulnerabilidade a qual encontraram-se os europeus quando a epidemia de peste devastou aquela região entre 1347 e 1351.

É claro que outros fatores contribuíram, como a qualidade de vida da população, a higiene, o estado das casas e o regime alimentar. Estes tiveram papel fundamental no tocante a favorecer ou gerar obstáculos para as defesas no organismo dos sujeitos para com as moléstias. Pode-se deduzir que as epidêmicas foram mais brandas nos habitantes das regiões

²²² FREIXA; CHAVES, 2009, p. 83.

²²³ MONTANARI, 2003, p. 315.

²²⁴ MONTANARI, 2003, p. 315.

²²⁵ MONTANARI, 2003, p. 318.

litorâneas, uma vez que os produtos de criação de animais e da pesca garantiam uma qualidade proteica animal e de gordura importantes, superiores ao consumido por camponeses das áreas de interior²²⁶.

Poder-se-ia formular a ideia de que com a peste e a redução demográfica ocorreria uma abundância dos produtos agrícolas. É tácito que a situação melhorou. No que se refere à carne, o consumo dela tinha se configurado como um elemento de privilégio social. Os nobres e burgueses tomaram a carne como o principal distintivo de seu regime alimentar. Segundo Montanari (2003), é provável que na segunda metade do século XIV as camadas inferiores também tenham aumentado seu consumo de carne.

O recuo da cultura dos cereais, que vimos delinear-se a partir dos últimos decênios do Duzentos, prosseguiu e acentuou-se após o abalo demográfico de meados do Trezentos; pastos e prados naturais retomaram a vantagem em muitas zonas, enquanto em certas regiões – do norte da França à Lombardia – as propriedades agrícolas davam espaço, pela primeira vez, às culturas forrageiras; nem faltavam também propriedades especializadas na criação de animais [...].²²⁷

Esse quadro resultou num considerável impulso ao comércio de carne. Os mercadores das cidades eram abastecidos com facilidade e continuidade. Os preços também reduziram. Ao passo que a crise demográfica demandava o aumento dos salários reais. Esses fatores contribuíram ao consumo de carne a um grupo maior de pessoas. Esta época foi chamada de Europa carnívora, pelo historiador Braudel²²⁸. A carne era a tal ponto de uso corrente que uma crise de carestia não chegava a reduzir a demanda. Destaca-se que nas regiões mediterrânicas o papel da carne não foi primordial²²⁹.

Todavia, é importante salientar que essas informações de alto consumo de carne, mesmo de acordo com cada região e grupo social, são oriundos de uma nova situação proveniente da crise econômica e demográfica de meados do século XIII. Ainda no referido século e no início do seguinte, as cidades europeias foram grandes consumidoras de carne. Olhando para além das cidades a situação se altera, mesmo que não drasticamente. A carne não chegava a ser um produto raro na mesa camponesa no século XIV como foi em séculos anteriores, mas Montanari suspeita que havia dificuldades de abastecimento²³⁰.

Essa dicotomia entre cidade e campo foi um ponto fundamental para as questões da distribuição social do alimento. Era destinado principalmente para o mercado urbano o gado

²²⁶ MONTANARI, 1998, p. 299.

²²⁷ MONTANARI, 2003, p. 319.

²²⁸ MONTANARI, 1998, p. 300.

²²⁹ MONTANARI, 2003, p. 321.

²³⁰ MONTANARI, 2003, p. 321.

bovino que a expansão das pastagens permitiam que se produzisse em quantidade maior do que em tempos anteriores. Montanari diz que “[...] abater um bovino é raramente um negócio de família, também por evidentes questões de peso” e ele complementa informando que “[...] em termos de imagem, entre a carne suína, símbolo de uma economia familiar de tendência autárquica, e a carne bovina, símbolo do novo dinamismo comercial”²³¹.

Nos séculos XII e XIII a carne de porco salgada era ainda comestível ao paladar de todos, isto é, citadinos e camponeses. Passados os séculos, por volta do século XIV e XV, os habitantes das cidades começaram a se distinguir como consumidores de boi, bezerro e vitelo. Quem não podia adquirir essas carnes, contentava-se com carne de ovelhas e castrados.

Assim, de um lado as transformações da paisagem tinham eliminado muitos espaços cultivados. No lugar das antigas florestas cresceram vastos prados naturais, terreno propício à criação de ovelhas, até mais que a criação de porco. Montanari ressalta que os ovinos foram um animal “da moda” na sociedade urbana dos séculos XIV e XV. Sendo assim, a carne era [...] um sinal de distinção e, por assim dizer, de emancipação em relação ao estilo alimentar do campo, em relação a um alimento – a carne de porco salgado – que tornou-se o verdadeiro símbolo da vida rural”²³².

Os populares das cidades da Europa tomaram a carne de ovelha em oposição à suína cujo declínio foi notado após o século XIV. Com a redução das áreas de bosques, a possibilidade de se obter carne de caça e de pastorear animais foi se esgotando nos séculos XIV e XV. Ademais, a maior parte dos terrenos incultos era fechada à exploração da população. A pastagem dos rebanhos, exceto as ovelhas, abriu espaço para a criação de estábulos.

No século XV, já notava-se a domesticação de porcos no interior das propriedades camponeses. Destarte, havia tratados médicos que começaram a desaconselhar o consumo de carne de animais engordados em curais, como bois e porcos. Dever-se-ia consumir animais de caças. Todavia, não era possível fazê-lo. “Os direitos da caça aparecem então, quando aparecem, muito mais sob a forma de concessões do que de direitos no sentido estrito”²³³.

Mesmo cada grupo social tendo sua predileção por um tipo de carne, mediante suas condições socioeconômicas, Montanari chama essa sociedade de “sociedade carnívora”. E a Igreja, como importante elemento social interferiu nesta conjuntura social. A norma religiosa impunha a abstenção de carne por cerca de 140 à 160 dias. “Era uma forma de renúncia – cuja

²³¹ MONTANARI, 2003, p. 322.

²³² MONTANARI, 2003, p. 324.

²³³ MONTANARI, 2003, p. 324.

importância [...] confirma, indiretamente, o papel central da carne no sistema alimentar da época – difundida havia muitos séculos no meio cultural cristão”²³⁴.

As privações começaram, inicialmente, em os eremitas e monges, seja como uma escolha individual ou como observância de uma regra. Assim, este modelo estendeu-se à toda sociedade, fortalecido e consolidado pelas prescrições das autoridades religiosas. Estas reservavam alguns dias da semana, em geral a quarta-feira e a sexta-feira e mais algumas datas específicas ao longo do ano. Fazia-se vigílias de festividades, grande e pequenas Quaresmas, como a Pascoal e mais outras três de menor duração de acordo com costumes locais.

Deve-se ter claro que, neste período, a Igreja, que regulamentava e normatizava o imaginário e a estrutura do período de forma estamental, com os *oratores* (clérigos), *bellatores* (guerreiros) e *laboratores* (servos)²³⁵. As razões das escolhas das privações são variadas. Há motivações estritamente ligadas às penitências, ou seja, renunciar um significativo prazer cotidiano; e outras relacionadas à persistência de uma certa imagem “pagã” do consumo de carne pois o sacrifício de animais e o seu consumo ritual eram um momento essencial das religiões pagãs.

Havia convicções calcadas na cientificidade em consonância com textos de medicina os quais alegavam que o consumo de carne favorecia o excesso de sensualidade e, o cristão perfeito pra época não deveria se render à estes prazeres. Ademais, havia ainda aqueles que seguiam uma tradição do “pacifismo” vegetariano. Uma herança da filosofia grega e helenística. Montanari explica que “[...]a abstinência de carne se delineiam desde os primeiros séculos do cristianismo, como um *leitmotiv* central da tratadística moral e das normas de penitência”²³⁶.

Sendo assim, havia a necessidade de alimentos alternativos. Os substitutivos que se destacaram foram os legumes, os queijos, os ovos e o peixe. Acerca do peixe, sua promoção como substituto à carne vermelha o colocou como uma marca alimentar dos períodos e dos dias de abstinência, os chamados dias magros. Todavia, essa predileção pelos peixes não foi algo linear. Nos primeiros séculos do cristianismo, nota-se uma forte tendência à exclusão também do peixe da dieta da Quaresma. Posteriormente desenvolve-se um comportamento tolerante para com esta proteína, isto é, não proibiam seu consumo, mas também não o incentivavam. Somente na passagem do século IX para o X é que admitiam a licitude do

²³⁴ MONTANARI, 2003, p. 325.

²³⁵ MONTANARI, 2003, p. 326.

²³⁶ MONTANARI, 2003, p. 327.

consumo dos pescados. Esta prática alimentar se tornou um hábito cultural em boa parte da Europa cristã durante os dias de abstinência²³⁷.

Da dieta da Quaresma excluía-se, apenas, os peixes taxados como gordos, ou seja, aqueles de grandes dimensões como as baleias e os golfinhos (que eles viam na época como peixes), uma vez que a polpa se assemelhava à da carne de animais terrestres, especialmente pela vasta quantidade de sangue²³⁸. Exceções à parte, o peixe e tudo aquilo que vinha pelas ondas do mar, passaram a assumir cada vez mais a imagem cultural alimentar de “alimento magro”. Desta maneira, os peixes tornaram-se o símbolo da dieta monástica e quaresmal. Deve-se mencionar que nas referidas dietas estavam vetados os laticínios e os ovos

O que iniciou com uma negação à carne de modo sutil foi passando a ser clara e negada. A oposição dos menus orientou-se drasticamente em um ou outro sentido, evitando contaminações. A divisão dos papéis foi clara, intransponíveis os limites: a ‘batalha’ entre carne e peixe, entre Carnaval e Quaresma, é um artifício retórico (difundido ao se iniciar o século) que esconde uma profunda integração cultural entre consumo de carne e consumo de peixe, opostos mas complementares, cavalheirescamente alternados no decorrer do ano. Não é por acaso que em certas cidades europeias (em Florença, por exemplo) era uma mesma ‘arte’ a gerir a venda de carne e de peixe.²³⁹

Desta forma, pode-se afirmar que o cristianismo teve um papel relevante no sentido de flanquear uma cultura de peixe à da carne. Mas, foi preciso avançar do tempo e dos métodos de conservação para que o peixe se tornasse um alimento de fato comum²⁴⁰. No século XII, ao menos na França, o peixe ainda carregava consigo ares de luxo. A grande questão estava no transporte deste alimento, uma vez que, o peixe é altamente perecível.

Para viajar e para ser consumido utilizava-se principalmente o peixe de água doce mais simples de encontrar e de capturar, mais rápido de transportar. [...] O peixe fresco de água salgada era, com efeito, uma raridade: chegava aos mercados urbanos sobretudo aqueles conservados. O uso de submetê-lo à salga (ou de secá-lo, ou de defumá-lo, ou de colocá-lo no óleo) era bastante antigo, mas é somente ao iniciar o século XII que o aperfeiçoamento dessas técnicas, como uma exigência da crescente demanda, torna popular o consumo desse tipo de peixe – em oposição ao fresco sempre caracterizado como um alimento de luxo²⁴¹.

A partir do século XII na região do baixo Danúbio foi registrada a presença de pescadores visando produzir carpas salgadas ou secas, ou seja, os peixes de água doce começaram a ser submetidos às técnicas de conservação semelhantes aos de água salgada. Fato

²³⁷ MONTANARI, 2003, p. 328.

²³⁸ MONTANARI, 1998, p. 303.

²³⁹ MONTANARI, 2003, p. 330.

²⁴⁰ MONTANARI, 2003, p. 331.

²⁴¹ MONTANARI, 2003, p. 321.

era que, secos ou salgados os peixes constituíam objeto de comércio, especialmente pelos mercadores de Veneza e Gênova²⁴².

A partir do final do século XIII, o comércio e o consumo de peixes viram nascer um novo protagonista, isto é, o bacalhau entrava em cena. Este já era capturado há séculos nos Oceanos. Porém, passou a ser descoberto em abundância nas plataformas de Terranova.

Não demorou muito para que se iniciasse a exploração das águas daquela região. Bascos, holandeses, ingleses e franceses entraram em disputa de forma bélica com uso de força e canhão²⁴³. Ao final, as frotas francesas e inglesas, mais fortes, conseguiram garantir seu acesso às plataformas de pesca. O vencedor, de fato, foi o bacalhau o qual seco e salgado, tornou-se presença constante na mesa das camadas mais populares, especialmente das cidades.

Todavia, como um elemento cultural, o peixe ainda demorou para adquirir ares de alimento popular. Em conotações culturais, Montanari diz que

o peixe conservado continha noções de pobreza econômica e de inferioridade social. O fresco carregava uma imagem de riqueza, mas de uma riqueza pouco invejável, porque o peixe *não enche*: é um alimento leve, e justamente por isso ‘quaresmal’, que pode ser plenamente saboreado somente por aqueles que não deve lidar com a fome cotidiana.²⁴⁴

Em alturas de prescrições religiosas, especialmente na Quaresma, parte da população influente não queria passar sem os pescados considerados mais saboroso, e, por isso mesmo, mais cobiçado.

A Igreja enquanto componente fundamental da estruturação cultural e social do Medieval, formou um sistema de valores os quais colocava os alimentos no centro dos seus rituais e da rotina cotidiana de seus fiéis. Desta forma, determinados alimentos sofreram restrições ao consumo, sendo considerados impuros de acordo com os cânones teológicos. Sendo a alimentação um ato capital no cotidiano dos sujeitos, apesar de banais necessidades do organismo, merecem atenção e atentos cuidados, tanto do ponto de vista da saúde, como de ordem social, cultural e moral.

Por outro lado, para além das restrições de âmbito espiritual, os homens da Idade Média deviam seguir a opinião dos físicos que catalogavam os alimentos de acordo com os benefícios ou prejuízos dos alimentos para o organismo em geral ou para algum órgão em particular. Para além destas condicionantes devocionais e materiais,

²⁴² FRANCO, 2001, p. 60.

²⁴³ MONTANARI, 2003, p. 322.

²⁴⁴ MONTANARI, 2003, p. 323.

os alimentos eram também atingidos pela valorização social e econômica que lhes era atribuída, pois, os alimentos exibidos na mesa refletiam a categoria social de quem os apresentava. Numa sociedade solidamente estratificada, assente no núcleo básico da família mais estreita ou alargada, também nas refeições se observava a hierarquia familiar. Só se poderia comer depois de ser dada ordem pelo patriarca.²⁴⁵

A simbiose entre sociedade e religião estava sempre presente à mesa da Idade Média. A mesa medieval era moldada pela religião que influenciava a confecção, a partir da valorização da trilogia dos alimentos sacralizados, a saber: pão, vinho e azeite. Assim como do consumo dos alimentos, exigindo abstinência de carne e consumo de peixe em certos dias. Por este ângulo então, nota-se que as regras eclesiásticas influenciavam os sentidos e a memória gustativa das populações, dado que “a religião esteve sempre presente em todas as tigelas e em todas as frigideiras do passado, como um dos seus mais importantes ingredientes”²⁴⁶.

Não eram apenas as questões naturais de cada grupo populacional que modelavam as mesas medievais. A Igreja Católica, a partir de suas regras, pintava um cunho específico, afastando, em determinados dias, a cobiçada e apetitosa, porém taxada como impura: a carne. O substituto foi o peixe, este é um alimento carregado de simbolismo para os seguidores de Cristo desde os tempos do Império Romano.

Ademais, a alimentação no medievo era, sempre que possível, à base de carne. Desta forma, os períodos de abstinência ou de jejum contribuem para a melhor compreensão da importância do pescado. A ingestão do pescado, partindo do princípio de que a carne vermelha era alimento de ricos, criava em tempos de penitência uma igualdade de todos perante o preceito espiritual, uma dita democratização radical perante Deus.

Ocorre que Cristo multiplica o pão, assim como os peixes, assim, o peixe se encontra dotado de uma forte carga simbólica. O peixe ocupou um lugar privilegiado na iconografia cristã e vários são os objetos religiosos os quais possuem o peixe gravado. Isso porque representa a igreja primitiva, tendo sido dado a comer no dia da ressurreição e assim simbolizando a refeição eucarística.

O peixe era a “carne da Quaresma”, desde que a Igreja o instituiu como substituto penitencial da carne, não obstante e ainda por conta da sua limitada atratividade gastronômica.

A absoluta necessidade de consumir peixe exigia, por isso, a obrigatoriedade de capturar peixe para alimentar as populações durante longos períodos, essencialmente o da Quaresma e do Advento. Nas fontes que consultamos, destacam-se diversos pedidos insistentes emanados, por vários Mosteiros, principalmente o de Alcobaça,

²⁴⁵ MONTANARI, 2003, p. 324

²⁴⁶ GARCIA, Jacinto. *Comer como Deus manda*. Lisboa: Editorial Notícias, 2000. p. 13.

aos pescadores para que fornecessem peixe para o mosteiro. Este alimento era fundamental para os monges que se dedicavam várias horas à oração, à meditação e ao trabalho silencioso, cabendo ao peixe a função de lhes aportar frialdade e temperança, auxiliando o corpo e o espírito a esta devoção.²⁴⁷

Ao homem medieval mais abastado, não comiam carne por castigo e não tocava no peixe porque estava impuro. Os demais da população medieval portuguesa consumia, em dias de penitência, o peixe juntamente com os ovos, frutos secos ou queijo, mas esta não era, de fato, uma dieta muito apreciada. O peixe, assim, demorou a ser integrado aos alimentos cobiçados. A Europa até consumia o peixe, e até o consumia em grande quantidade. Mas ele ainda assim não passava do substituto da carne. Esta era a estrela de uma Europa carnívora.

Ao longo deste trabalho ressaltou-se que a cultura é um elemento peculiar de uma sociedade em determinado contexto temporal. Pesquisar as relações da religiosidade católica atrelada ao consumo da Torta Capixaba na contemporaneidade demandou um retorno ao passado Medieval a fim de entender como a Igreja Católica prescrevia as privações alimentares, incluindo a carne vermelha, levando assim ao consumo de peixes.

No que se refere à América Colonial Portuguesa, afirma que a colonização trouxe para o Brasil um elemento religioso importante para a formação da família brasileira, isto é, o catolicismo. Para Freyre este foi base da unidade, caracterizada por uma religião que era “mais uma liturgia antes social que religiosa, um doce cristianismo lírico, com muitas reminiscências fálicas e animistas das religiões pagãs [...]”²⁴⁸. Segundo Freyre o português, mais do que qualquer colonizador europeu, sobressai com sua plasticidade, resultado de uma facilidade de cruzamento e miscigenação, características da sociedade portuguesa anterior à colonização²⁴⁹. Para Gilberto Freyre a formação social brasileira se compunha de fé religiosa do português (fé católica). O autor afirma que na América no século XVI ninguém era impedido de entrar na colônia, “o que era preciso é que fosse católico-romano ou aqui se desinfetasse com água benta de heresias pestífera. Que se batizasse. Que professasse a fé católica, apostólica, romana”²⁵⁰.

A vertente popular do catolicismo brasileiro se apresenta de maneira dinâmica. Neste caso se constata a adaptabilidade e renovação que o catolicismo, com toda a sua gama de influências populares medievais europeias e adquire com contornos peculiares na colônia. Destaca-se o culto intenso e íntimo dos santos, o número excessivo de capelas, a teatralidade

²⁴⁷ GOMES, Sandra Rute Fonseca. Territórios medievais do pescado do Reino de Portugal. Dissertação (Mestrado em Alimentação). Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Portugal, 2011. p. 75.

²⁴⁸ FREYRE, 2007, p. 84.

²⁴⁹ FREYRE, 2007, p. 86.

²⁵⁰ FREYRE, 2007, p. 87

da religião, certa irreverência nos costumes religiosos, além de sincretismos de inúmeras etnias na colônia, perfazendo finalmente um quadro, ou um mosaico, do catolicismo popular brasileiro colonial. Laura de Mello e Souza retrata a religiosidade popular brasileira colonial, narrando-nos incontáveis casos de acusações de heresias²⁵¹.

No tocante à presença do adventício europeu na América portuguesa, um dos fatores que condicionariam em parte a escolha de hábitos e condutas foi o cristianismo. Freyre afirma que os longos e sacrificados períodos dedicados ao jejum colaboraram para a insuficiente dieta na colônia²⁵². Assim, o ascetismo cristão, fundador das normas de inúmeros comportamentos cotidianos, guiou a assimilação ou a rejeição de diversos alimentos²⁵³. Foi ainda a moral cristã que condenou o comportamento autóctone com suas festas e beberagens, visto que expunham demais sua instintividade. Vale destacar que a seleção dos repertórios alimentares operou de maneira diferente nas variadas regiões da colônia. Tributários dos modos de vida que se constituíam nestes lugares, os colonos moldavam seus hábitos na medida em que eram impossibilitados de reproduzirem seu modo de vida tradicional. Diante desta situação de escassez, o estrangeiro submeteu-se à necessidade e reelaborou seu modo de vida tradicional, recompondo-se em uma nova existência e esboçando uma nova identidade²⁵⁴.

Deve-se fazer uma ressalta acerca da produção de Gilberto Freyre. É fato que as imagens do Brasil delineadas pelo autor, permeadas em umas tantas polêmicas e controvérsias, precisam ser tratadas com cautela ao serem interpretadas. Nesse sentido, sua ambição de elevar a sociedade brasileira à condição de alternativa e modelo a alguns dos principais impasses do mundo contemporâneo certamente pode ser desafiada de uma ampla variedade de ângulos. Ainda assim, é possível lançar mão de suas formulações em torno do tempo-espço da experiência moderna no Brasil, assim como do seu engajamento com o imaginário da modernidade. Este trabalho não visa debater o pensamento de Freyre, mas apenas utilizar de seus arcabouço referente a alimentação na América Portuguesa.

Desta forma, a partir da historiografia, o capítulo a seguir abordará acerca da formação sociocultural do Estado do Espírito Santo. Interessa entender como o catolicismo se instalou na localidade nos tempos coloniais e quais as suas influências na cultura local. Sendo a Torta Capixaba uma iguaria encontrada apenas no Espírito Santo, torna-se instigante analisar como a população local absorveu os preceitos católicos, especialmente no que se

²⁵¹ MELLO E SOUZA, Laura de. *O diabo na terra de Santa Cruz*. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.

²⁵² FREYRE, 2007, p. 90.

²⁵³ FREYRE, 2007, p. 90.

²⁵⁴ MACEDO, Emiliano. Religiosidade popular brasileira colonial: um retrato sincrético. *Revista Ágora*, Vitória, v. 7, p. 1-20, 2008. p. 17.

refere as práticas alimentares. Ademais, serão analisados os dados coletados em pesquisa de campo realizada no Festival da Torta Capixaba do ano de 2019. A realização deste evento mostra que o prato da Torta Capixaba possui destaque na sociedade do Espírito Santo, todavia interessa analisar se tal relevância é de cunho religioso ou muito mais econômico.



3 A TORTA CAPIXABA: IDENTIDADE E CULTURA

Este capítulo traz um panorama da sociedade, da cultura e da religiosidade do Espírito Santo e analisa os dados coletados no Festival da Torta Capixaba ocorrido em 2019.

3.1 A formação sociocultural do Espírito Santo

As pesquisas historiográficas sobre a época colonial no Brasil mostram que as redes de poder e a reprodução das hierarquias sociais herdadas do Reino foram marcantes no império colonial português. Ao passo que a descontinuidade espacial convivia com a transferência de modelos jurídicos e administrativos da metrópole²⁵⁵. Essa prática estava calcada na corriqueira distribuição de cargos e ofícios a uma gama de indivíduos que, em nome da Coroa, ganhavam vários privilégios e títulos, conformando, entre si, redes de poder e hierarquias calcadas nos valores de Antigo Regime. Essa configuração, aplicada ao entendimento dos mecanismos de reprodução e funcionamento do mundo colonial ibérico, culminou na expressão conhecida como *Antigo Regime nos trópicos*²⁵⁶.

Esta expressão visa articular o Império atlântico português às práticas e mentalidades típicas de Antigo Regime. O uso de tal conceito tenta demonstrar que determinado padrão de relacionamento político de tipo antigo esteve na base do colonialismo português, de modo a determinar as formações sociais rigidamente hierarquizadas, dominadas por diferentes grupos de elite e marcada por extensos segmentos excluídos dos centros de decisão. Segundo João Fragoso:

Deter o controle sobre o governo da República significava pertencer ao grupo social com chances de dominar a sociedade. [...] Outra derivação deste quadro foi a formação de uma economia cujo funcionamento não era ditado apenas pela oferta e pela procura, mas também pela política. A Câmara, os ofícios da cúria e as mercês, em geral, criavam para seus titulares possibilidades de acumulação de riquezas à margem da produção e do comércio.²⁵⁷

Porém, vale destacar que se este foi o quadro geral dentro do qual a sociedade colonial se formou e se reproduziu. Por outro lado, notam-se conjunturas políticas,

²⁵⁵ HESPANHA, António Manuel. *Panorama da história institucional e jurídica de Macau*. Macau: Fundação Macau, 1995. p. 82.

²⁵⁶ FRAGOSO, João Luís Ribeiro. A nobreza vive em bandos: a economia política das melhores famílias da terra do Rio de Janeiro, séculos XVII. Algumas notas de pesquisa. *Revista Tempo*, Niterói, vol. 8, n. 15, p. 11-35, 2003. p. 15.

²⁵⁷ FRAGOSO, 2003, p. 15-16.

econômicas e sociais específicas do período que vai do século XVI ao XIX. Cenários que em determinado momento contribuíam para solidificar ou para dar novos significados às noções de pacto e de soberania entre as elites coloniais e o Reino²⁵⁸.

Entre a segunda metade do século XVIII e o início do século XIX, notam-se significativas inflexões tanto políticas quanto econômicas que refletiram nas práticas sociais. O período histórico supracitado se caracteriza como um momento de redefinição dos vínculos imperiais no mundo luso-brasileiro.

Ocorre que em Portugal, por conta do ideário da Ilustração, o surto reformista que se iniciou com Pombal e teve continuidade no plano de reformas de D. Rodrigo de Souza Coutinho, priorizava a recuperação econômica do Estado. Para tanto, fazia uso a partir de uma utilização racional e científica do potencial da América portuguesa²⁵⁹.

Expressão da progressiva virada da política colonial para o Atlântico sul, entre os séculos XVII e XVIII, e do destaque alcançado pelo Brasil como núcleo do complexo atlântico, o projeto de Pombal incluía a unidade de suas possessões na região e uma gestão mais eficaz dos recursos financeiros advindos das transações comerciais ali estabelecidas. Este projeto teve em D. Rodrigo de Souza Coutinho (Conde de Linhares) um de seus principais idealizadores. O referido projeto calcava-se no esforço de aprofundamento dos vínculos entre metrópole e colônia e envolveu a arregimentação de letrados, administradores e intelectuais os quais estavam incumbindo os mesmos de pesquisar e explorar os recursos materiais do território colonial²⁶⁰.

Ademais, buscou-se um maior cuidado na nomeação de administradores régios, optando por aqueles que houvessem acumulado experiência e prestígio na prestação de serviços nos altos postos administrativos do complexo atlântico²⁶¹. Segundo Scheiner

O desvelamento dos mecanismos de constituição e reprodução das elites administrativas reinóis e coloniais, bem como o conhecimento de suas estratégias de sociabilidade e reiteração no tempo, tem sido de fundamental importância para o conhecimento não apenas da política metropolitana, mas, especialmente, dos meandros de reprodução da própria economia e sociedade nos dois lados do Atlântico.²⁶²

²⁵⁸ FRAGOSO, João Luís Ribeiro; BICALHO, Maria Fernanda; GOUVÊA, Maria de Fátima (orgs). *O Antigo Regime nos Trópicos*. A dinâmica imperial portuguesa (séculos XVI-XVIII). Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2001. p. 82.

²⁵⁹ FRAGOSO; BICALHO; GOUVÊA, 2001, p. 82.

²⁶⁰ FRAGOSO; BICALHO; GOUVÊA, 2001, p. 82.

²⁶¹ FRAGOSO; BICALHO; GOUVÊA, 2001, p. 83.

²⁶² SCHEINER, Livia M. *Uma questão de projetos: o Senado da Câmara e a Intendência da polícia na gestão do espaço urbano da corte*. Rio de Janeiro, 1808-1821. Dissertação (Mestrado em História), Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal Fluminense, 2004. p. 43.

Estudos como o de Rodrigo Goulart indicam para um importante delineamento geral com relação à história do Espírito Santo. Mesmo que carregue o estigma de ter sido uma das capitanias de menor expressão, seus mecanismos econômico-sociais e políticos sempre funcionaram em consonância com a lógica do restante da sociedade colonial e imperial²⁶³.

Ocorre que por tempos, se sobressaiu a tradição historiográfica dedicada aos modelos explicativos amplos e aos grandes eventos econômicos, tais como o surto cafeeiro de meados do XIX ou os projetos industriais do XX. Enfatizava-se apenas o isolamento e a pobreza capixabas diante às regiões coloniais de notória prosperidade, como Bahia, Pernambuco e Rio de Janeiro. Na mesma direção, também reproduziu a lógica do colonizador, cuja ideia de suficiência e lucratividade tinha como parâmetros as atividades relacionadas à agro exportação. De modo que desconsiderava os movimentos internos à colônia²⁶⁴.

Focando na Capitania do Espírito Santo, discorre-se que os primeiros séculos da ocupação e exploração pelos colonos portugueses foi tratado pela maior parte da bibliografia sobre o tema como um período de extrema penúria. Fatos como a falta de destreza administrativa de Vasco Fernandes Coutinho, donatário da capitania, e os vários confrontos com os indígenas, são frequentemente apontados como causas para o fracasso da Capitania capixaba. É tácito que esses argumentos possuem certa veracidade. Porém, é necessário cautela quanto a tais argumentos. Se por um lado é verdade que a Capitania do Espírito Santo não atingiu o sucesso econômico de Pernambuco, Bahia ou São Vicente, por outro lado, não se pode negar que ela teve alguns bons momentos de produção de riqueza²⁶⁵.

Quase todas as capitanias lusitanas dedicavam-se a cultura das lavouras de cana-de-açúcar. Por toda a América portuguesa buscou-se estabelecer a produção açucareira a qual possuía preços sedutores no mercado internacional, assim como incentivos da Coroa portuguesa para a sua produção. Em decorrência de várias razões, nem todos os donatários foram bem-sucedidos.

Em 23 de maio de 1535, a caravela do donatário Vasco Fernandes Coutinho chegou ao território batizado como Espírito Santo. À ele foi doada a porção de terra limitada ao norte por Porto Seguro e ao sul pela Paraíba do Sul²⁶⁶. Os anos seguintes à chegada foram marcados pelo estabelecimento dos elementos básicos ao funcionamento da sociedade

²⁶³ GOULARTE, Rodrigo. *Portos e sertões: a província do Espírito Santo e a emancipação da América Portuguesa (1815-1825)*. 2015. 202 f. Tese (Doutorado em História) Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2015. p. 32.

²⁶⁴ CONDE, 2011, p. 47

²⁶⁵ CONDE, 2011, p. 48

²⁶⁶ OLIVEIRA, José Teixeira. *História do Espírito Santo*. Vitória: APEES, 2008. p. 37.

capixaba. Foram concedidas sesmarias, casas e igrejas foram construídas, lavouras foram plantadas e as recorrentes entradas rumo ao interior foram empreendidas²⁶⁷.

Em setembro de 1545, após uma década da ocupação portuguesa no Espírito Santo, o relatório de Ambrósio de Meira, o qual era funcionário da Coroa responsável pela arrecadação dos dízimos reais, traz informações sobre os traços iniciais da produção da capitania. Neste relatório, o qual se mostra focado em explicar sobre a produção de açúcar, conta que havia na localidade sete engenhos, dos quais quatro estavam em funcionamento.

O relatório foi enviado no mesmo ano, junto ao primeiro carregamento de açúcar do Espírito Santo rumo à Portugal. Vale destacar que o relatório trazia em seus comentários a certeza de um futuro exitoso para as terras da Capitania do Espírito Santo²⁶⁸. Verdade é que se tratava mesmo de um início próspero quando comparado com os dados de outras capitanias. O Espírito Santo estava à frente de Porto Seguro, Ilhéus, Bahia e Paraíba do Sul nesses primórdios da produção açucareira²⁶⁹. Porém, esse quadro se alterou nos anos seguintes. Um dos principais fatores foram os intensos ataques indígenas disseminados no fim da década de 1540. Segundo Nara Saletto

[...] após uma década de permanência, os colonos quase foram expulsos sob ataques dos tupiniquins e dos goitacás, cada qual por um lado. Do que haviam construído, incluindo alguns engenhos, pouco restou [...].²⁷⁰

As recomendações do Rei ao governador-geral Tomé de Sousa em 1549, denotam o cenário de hostilidades no território capixaba: [...] a [capitania] do Espírito Santo, que é de Vasco Fernandes Coutinho, esta alevantada. Ireis a ela com a mais brevidade que poderdes e tomareis informação pelo dito Vasco Fernandes e por quaisquer outras pessoas que vos disso saibam dar razão da maneira que estão com os ditos gentios e o que cumpre fazer para a dita capitania se tornar a reformar e povoar [...].²⁷¹

Ocorre que o caráter das relações entre colonos e indígenas era um fator primordial ao êxito ou insucesso da tarefa da colonização. Os portugueses precisavam garantir a posse sobre o território conquistado, assim como promover o processo de produção²⁷². E nesse

²⁶⁷ FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala*. Brasília: Ed. Universidade de Brasília, 2007. p. 82.

²⁶⁸ OLIVEIRA, 2008, p. 39.

²⁶⁹ SCHWARTZ, Stuart B. *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial 1550-1835*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988, p. 73.

²⁷⁰ SALETTO, Nara. *Donatários, colonos, índios e jesuítas: o início da colonização no Espírito Santo*. 2. ed. Vitória: Arquivo Público Estadual, 1998. p. 87.

²⁷¹ OLIVEIRA, 2008, p. 44.

²⁷² SAMPAIO, Antônio Carlos Jucá de. Famílias e negócios: a formação da comunidade mercantil carioca na primeira metade do setecentos. In: SAMPAIO; ALMEIDA, Carla Maria Carvalho de; FRAGOSO, João Luís

processo o índio era um elemento central, seja como aliado, inimigo de guerra ou como mão-de-obra escrava. No caso da Bahia, os confrontos frequentes com os indígenas atingiram seu auge em 1538. O que ocasionou à fuga generalizada dos colonos²⁷³ Vários foram para a capitania de Ilhéus. Nesta localidade, a submissão dos nativos e prosperidade da lavoura acabou cedendo espaço às hostilidades que praticamente a aniquilaram entre as décadas de 1540 e 1550²⁷⁴. Já em Pernambuco e São Vicente, a resolução de grande parte desses atritos acabou sendo central ao estabelecimento da estrutura açucareira²⁷⁵.

Retomando ao caso do Espírito Santo, o inicial sucesso do desenvolvimento descrito no relatório de Ambrósio de Meira acabou não se realizando sem a participação da mão de obra indígena. Os jesuítas foram alguns dos que registraram as suas impressões sobre a escravização de indígenas como o padre Afonso Brás que em 1551, mencionou “que são muitos [os indígenas escravizados]”, na capitania²⁷⁶. Ao que mostram os fatos históricos, foi sempre muito tenso o equilíbrio entre nativos e colonizadores. Foram cerca de vinte anos de intensificação dos atritos. Isso gerou consequências negativas sobre o cenário local.

A Vila do Espírito Santo, atualmente onde é o Município de Vila Velha, foi perdendo seu lugar como principal povoação da capitania para a ilha de Santo Antônio à ponto de nas primeiras décadas de 1550 esta ser transformada em Vila de Vitória e em sede da administração. Vitória estava protegida pelas águas circundantes. A localidade apresentava mais facilidades para a sua defesa, pois de lá era possível avistar os indígenas e as embarcações estrangeiras que se aproximavam da Baía de Vitória²⁷⁷. Em 1562 o estado da capitania já havia se alterado consideravelmente em vista ao relatório de Ambrósio de Meira. O padre Brás Lourenço reclamava da ausência de visitas de navios portugueses. O religioso culpava falta de produção de açúcar por isso²⁷⁸. Porém, os confrontos com os indígenas nativos mesmo tendo tamanha relevância, não foi o único fator responsável pela desestabilização da conjuntura de 1545. Pode-se considerar a escassez de recursos financeiros e de indivíduos para a conquista. Este foi um cenário presente na maioria das capitanias brasileiras. Assim, era então complexa a tarefa de conquista e exploração da América Portuguesa.

Ribeiro. (Org.). *Conquistadores e negociantes: histórias de elites no Antigo regime nos trópicos*. América Lusa, séculos XVI a XVIII. 1. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007. p. 82.

²⁷³ CAMPOS, João da Silva. *Crônica da capitania de São Jorge dos Ilhéus*. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1981. p. 45.

²⁷⁴ CAMPOS, 1981, p. 46.

²⁷⁵ SCHWARTZ, 1988, p. 75.

²⁷⁶ SALETTO, 1998, p. 92.

²⁷⁷ OLIVEIRA, 2008, p. 46.

²⁷⁸ OLIVEIRA, 2008, p. 48.

O donatário Vasco Fernandes Coutinho se viu às voltas com esse problema por diversas vezes na capitania do Espírito Santo²⁷⁹. A montagem de uma estrutura produtiva na capitania exigia um capital financeiro maior que o inicialmente disponível. Isso fez com que o tal donatário fizesse algumas viagens à Lisboa e à outras partes do Brasil em busca de recursos financeiros e humanos²⁸⁰. Eram oferecidas Sesmarias àqueles que se interessassem em povoar a capitania²⁸¹. Até mesmo os nativos poderiam ser atraídos como aliados. Foi o que se passou com os índios da baía da Guanabara os quais foram perseguidos pelos tamoios e acolhidos no Espírito Santo, em 1555²⁸². A bibliografia acerca da economia capixaba nos meados do século XVI informa sobre a penúria da capitania após um início promissor. Nesse cenário, tratando sobre a falta de capitais, as falhas do donatário e a incapacidade da capitania em se sustentar, Mem de Sá chegou a sugerir ao rei a incorporação do Espírito Santo à Coroa²⁸³. Ocorre que em 1561, Vasco Fernandes Coutinho faleceu. Tomou posse em seu lugar o filho de mesmo nome, provavelmente em 1563²⁸⁴.

Com Vasco Fernandes Coutinho Filho no comando, uma nova fase se iniciou na capitania. Doravante a sua chegada, ele enviou importante auxílio a Estácio de Sá no combate aos franceses e tamoios no Rio de Janeiro na década de 1560²⁸⁵. Ademais, ele realizou uma revisão das sesmarias concedidas por seu pai. Várias delas estavam abandonadas após os seguidos ataques dos nativos²⁸⁶. De modo geral, no decorrer do final do século XVI cessaram os grandes confrontos com os índios nas proximidades de Vitória. Isso permitiu aos novos sesmeiros o estabelecimento de unidades produtivas nas terras recém distribuídas por Vasco Fernandes Coutinho Filho. Ademais, o cenário de bons preços pagos pelo açúcar entre a segunda metade de século XVI e as primeiras décadas do século seguinte, promoveu a construção de engenhos Brasil afora²⁸⁷.

Para que a produção açucareira sofresse um impulso, a capitania precisa de mais do que a mudança de donatário e a alta dos preços pagos pelo açúcar. Era preciso a associação entre mercadores, negociantes e colonos. Vários desses novos ocupantes das terras eram

²⁷⁹ NEVES, Luiz Guilherme Santos; PACHECO, Renato. *Dos comes e bebes do Espírito Santo: a culinária capixaba no Hotel Ilha do Boi*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1997.

²⁸⁰ OLIVEIRA, 2008, p. 50

²⁸¹ FREYRE, Gilberto. *Crônicas do Cotidiano: a vida cultural de Pernambuco nos artigos de Gilberto Freyre*. Recife: Diário de Pernambuco, 2009. p. 72.

²⁸² SALETTO, 1998 p. 89.

²⁸³ OLIVEIRA, 2008, p. 51.

²⁸⁴ OLIVEIRA, 2008, p. 52

²⁸⁵ FRAGOSO, João Luís Ribeiro. *Homens de grossa aventura: acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830)*. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 1993. p. 65.

²⁸⁶ FRAGOSO, 2013, p. 67.

²⁸⁷ FERLINI, Vera Lucia Amaral. *Terra, trabalho e poder: o mundo dos engenhos no nordeste colonial*. São Paulo: Brasiliense, 1988. p. 82.

cristãos novos ou de origem espanhola²⁸⁸. Sendo assim, em 1584 o Espírito Santo contava com seis engenhos de açúcar²⁸⁹. Essa informação faz notar que a capitania se aproximava a um patamar semelhante ao de 1545 no tocante ao número de engenhos, porém com uma maior produtividade.

A produção do açúcar na Capitania do Espírito Santo estava em terceiro lugar entre as capitanias²⁹⁰. Como comparação, nessa mesma época o Rio de Janeiro contava com três engenhos²⁹¹. Fato é que em fins do século XVI Pernambuco e Bahia estavam à frente dos demais centros de produção açucareira. Tais regiões concentravam quase a totalidade dos 115 engenhos do Brasil²⁹². Mesmo assim, o Espírito Santo teve certas unidades produtivas de açúcar no período colonial que foram importantes. Estas eram resultantes da entrada de novos atores no cenário local. Ademais, era notável a produção de gado e algodão²⁹³. Outros como a mandioca, da qual se fabricava a farinha, o pescado e a extração do pau-brasil também são citados nas bibliografias, como destaque de produção²⁹⁴.

Desta forma, em fins do século XVII, a Capitania do Espírito Santo apresentava sinais de melhoria posterior há anos de dificuldades. Os relatos apresentavam um discurso mais otimista. Povoações também eram criadas em locais cada vez mais distantes de Vitória. Os colonos passaram a não perder mais o espaço e as benfeitorias construídas frente aos ataques dos nativos. Aquela redistribuição de sesmarias por Vasco Fernandes Coutinho, fez com que outros sujeitos passassem a se ocupar da administração da localidade. Os senhores Manoel de Medeiros, Henrique Roiz Barcelos e Diogo Fernandes de México, todos cristãos novos, se associaram para a montagem do engenho denominado Santo Antônio, cujo funcionamento já estava registrado em 1587. Assim como, o também cristão novo, Diogo Roiz d'Évora, o qual passou a tocar um engenho na Ribeira Taquari em 1579²⁹⁵.

Dirigiram-se ao Espírito Santo os homens de negócio Leonardo Fróis e Marcos Fernandes Monsanto. Estes investiram na construção de engenhos. Ambos ocupavam importantes cargos em Lisboa e Madri, respectivamente. Estes senhores foram fundamentais

²⁸⁸ SALVADOR, Jose Gonçalves. *A capitania do Espírito Santo e seus engenhos de açúcar (1535-1700): a presença dos cristãos-novos*. Vitória: UFES: Departamento Estadual de Cultura, 1994. p. 21.

²⁸⁹ CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*. 2. ed. São Paulo: Nacional, 1939. p. 16.

²⁹⁰ AZEVEDO, Jose Lucio de. *Épocas de Portugal econômico: esboços de história*. 3. ed. Lisboa: Clássica, 1973. p. 49.

²⁹¹ SAMPAIO, Antônio Carlos Jucá de. Os homens de negócio do Rio de Janeiro e sua atuação nos quadros do império português (1701-1750). In: FRAGOSO, João Luís Ribeiro; GOUVÊA, Maria de Fátima; BICALHO, Maria Fernanda. (Org.) *O Antigo Regime nos trópicos: a dinâmica imperial portuguesa, séculos XVI-XVIII*. 1. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001. p. 81.

²⁹² FERLINI, 1988, p. 33.

²⁹³ CARDIM, 1939, p. 18.

²⁹⁴ SALVADOR, 1994, p. 25.

²⁹⁵ SALVADOR, 1994, p. 26.

ao incremento das relações comerciais entre a capitania, a Europa e as demais regiões da América. Monsanto, que era de origem castelhana, teve dois engenhos funcionando na capitania ainda durante o século XVI. D. Diogo Ximenes de Vargas, também castelhano, era um homem de negócios que também teve engenho no Espírito Santo²⁹⁶.

Ressalta-se que entre 1580 à 1640, ocorreu a chamada União Ibérica, ou seja, a união da coroa portuguesa e espanhola sob um só governante. Esta é a razão de espanhóis como Monsanto e Ximenes, terem se tornado homens de negócios capixabas. Por mais que praticassem o comércio, era pela produção do açúcar que eles se destacavam. A atuação desses homens de negócios contribuiu para que as duas primeiras décadas do século XVII se mantivessem positivas para a economia da capitania²⁹⁷.

Segundo Nara Saletto, foi no começo do século XVII que os escravos negros se tornaram mais comuns nas propriedades, mesmo o índio ainda persistindo como a principal força de trabalho na produção capixaba²⁹⁸. Era indispensável para o aumento de a produtividade recorrer-se à disponibilidade de mão-de-obra, submissa e abundante. Como havia poucos engenhos em funcionamento, a economia da Capitania do Espírito Santo não detinha condições suficientes para a compra disseminada de escravos africanos. Desta forma, o aumento da quantidade de “entradas” em direção ao interior da localidade, entre o fim do século XVI e início do século XVII foi indispensável à disponibilização de índios para a catequese e para o trabalho, especialmente nas lavouras²⁹⁹. Estas “entradas” se justificavam pela busca de metais preciosos e esmeraldas. Elas se multiplicaram a partir de 1570. As pedras encontradas não eram muitas, já o número de índios, tanto em fins do século XVI quanto nas primeiras décadas do XVII eram expressivos. Essas “entradas” em busca das minas acabavam culminando no apresamento de índios.

Nas primeiras décadas do século XVI as capitanias do sul, Espírito Santo, São Vicente e Rio de Janeiro, possuíam um contexto comum relevante ao incremento da economia. Cessaram os confrontos com os índios. Esses embates chegavam a colocar em risco a ocupação portuguesa. Ademais, a catequese se expandiu. Esta era um importante instrumento para a aproximação ao nativo. Ademais, a mão de obra indígena fruto das entradas e pelos aldeamentos também fizeram parte desse contexto. A união da coroa de Portugal com a da Espanha fez com que novos sujeitos e capitais adentrassem às Capitanias.

²⁹⁶ SALVADOR, 1994, p. 27.

²⁹⁷ LEAL, João Eurípedes Franklin. Economia Colonial Capixaba. *Revista Cuca Cultural Capixaba*, Vitória, s. n., 1977. p. 14.

²⁹⁸ SALETTO, Nara. Sobre a composição étnica da população capixaba. *Dimensões - Revista de História da UFES*, Vitória, n. 11, p. 99-110, 2000. p. 104.

²⁹⁹ SALETTO, 2000, p. 105.

Ademais, abriu as portas de novos mercados para os comerciantes que se alocavam na América Colonial Portuguesa³⁰⁰.

Desta forma, o século XVI chegou ao fim com uma grande diferença entre a produção açucareira do nordeste e a das Capitânicas situadas mais ao sul. Porém, nota-se uma maior estabilidade gerada pelos fatores supracitados que possibilitou novos rumos para a economia das localidades. Tanto é que os colonos da capitania de São Vicente expandiram a exploração do território e consolidaram o surgimento de uma agricultura comercial, especialmente no cultivo de trigo. Acontece que crescimento da economia açucareira nordestina proporcionava oportunidades nas zonas secundárias, dentre elas, a criação de gado e o plantio de gêneros de abastecimento.

Estas atividades foram intensificadas na Capitania no início do século XVII. Já Rio de Janeiro ampliou de três engenhos na década de 1580 para mais de sessenta em 1629. Segundo João Fragoso, ainda antes do início do século XVII principiou a migração famílias de São Vicente rumo ao Rio de Janeiro³⁰¹. A elite recém-chegada da capitania de São Vicente e os indivíduos que vieram de Portugal estavam ligados ao apresamento de escravos índios. Este era um negócio basilar à acumulação primitiva dos engenhos cariocas³⁰². Essa mesma elite chegou, em maior parte, entre 1600 e 1620. Eles estiveram envolvidos em atividades tais como a produção de alimentos e o comércio intercapitânicas. Atividades essas muito importantes para essa expansão do Rio de Janeiro³⁰³.

O Espírito Santo parecia ocupar uma posição de proeminência em relação ao Rio de Janeiro por volta da década de 1580, porém não conseguiu fortalecer sua economia tal como ocorreu com os vizinhos do sul. As condições semelhantes entre as capitânicas se processaram de formas diferentes. A capitania do Espírito Santo não se ocupou com a produção maciça de alimentos visando à venda em outras capitânicas, a exemplo de São Vicente. Ademais, não conseguiu capitalizar a sua economia de modo a expandir sua produção açucareira, como fez o Rio de Janeiro. Segundo o jesuíta Jacome Monteiro, em 1610 havia apenas oito engenhos na capitania do Espírito Santo³⁰⁴. São raras e breves as indicações sobre outros produtos, além da cana-de-açúcar. Esses fatores levam a concluir que os principais investimentos dos novos proprietários instalados no Espírito Santo se direcionaram para a atividade açucareira.

³⁰⁰ FRAGOSO, 2013, p. 70.

³⁰¹ FRAGOSO, 2013, p. 71.

³⁰² FRAGOSO, 2013, p. 71.

³⁰³ FRAGOSO, 2013, p. 72.

³⁰⁴ OLIVEIRA, 2008, p. 60.

Sendo assim, a economia local do Espírito Santo acabava sendo dependente de um só produto. Ademais, se colocava frágil diante das situações adversas como a ausência dos donatários e as oscilações no preço do açúcar³⁰⁵. Nota-se que parte do grupo constituído por cristãos-novos e espanhóis, investia na produção do açúcar e dirigia-se à Europa, deixando seus procuradores no Espírito Santo³⁰⁶. Esses sujeitos não se instalavam definitivamente na América Portuguesa, logo, eles direcionavam seus recursos para a atividade que, por conta da conjuntura positiva, aparentemente lhe proporcionava maior lucro. O investimento em outros tipos de negócios, como a produção de alimentos ou pecuária para se aproveitar das “oportunidades” citadas por John Monteiro, aparentemente não era uma alternativa que despertava a atenção desses investidores.

É tácito, uma vez que os preços pagos pelo açúcar eram muito satisfatórios³⁰⁷. Tanto em São Vicente, quanto no Rio de Janeiro, as famílias que foram pioneiras da colonização, os ditos conquistadores, foram primordiais à definição dos rumos tomados pela economia durante o século XVII. Porém, na capitania do Espírito Santo foram indivíduos recém-chegados, ou mesmo que nem se instalavam na capitania, que tiveram predominância em tal processo³⁰⁸. A economia capixaba esteve orientada, em geral, por cristãos-novos e espanhóis. Tais sujeitos enfrentaram certos empecilhos os quais contribuíram para formação do cenário encontrado por Francisco Gil de Araújo, em 1674.

Dentre esses empecilhos podem-se citar as Visitações do Santo Ofício à capitania, logo, a perseguição aos cristãos-novos. Numa estrutura produtiva dependente dos recursos desses indivíduos, as Visitações geravam um efeito negativo no contexto local. Outro fator é o fim da União Ibérica, em 1640. Com a separação das coroas de Portugal e Espanha, alterou-se ao ambiente que permitia a entrada de sujeitos e capitais espanhóis em terras do Espírito Santo. Desta forma, o Espírito Santo passou por diversas oscilações entre os séculos XVI e XVIII no que se refere ao quadro econômico e social.

A bibliografia é clara ao afirmar que a Capitania teve sérios problemas para a sua manutenção. Nota-se que vários dos empecilhos colocados aos colonos no Espírito Santo também tiveram lugar nas capitanias vizinhas. Hostilidade por parte dos índios havia em todas as Capitanias. Os desentendimentos entre donatários e colonos, também não era exclusividade do Espírito Santo. A carência de recursos também era um obstáculo à maioria das Capitanias. Interessa observar a maneira como os colonos instalados no Espírito Santo agiram em meio às

³⁰⁵ FERLINI, 1988, p. 42.

³⁰⁶ SALVADOR, 1994, p. 30

³⁰⁷ FERLINI, 1988, p. 45.

³⁰⁸ SALVADOR, 1994, p. 31

diferentes conjunturas vivenciadas entre os séculos XVI e XVII. Iniciaram a exploração com a produção açucareira, mas retrocederam diante dos confrontos com os índios na metade do século XVI.

Doravante uma recuperação na virada para o Seiscentos, a Capitania do Espírito Santo não conseguiu diversificar sua economia, logo, não conseguiu se fortalecer com São Vicente e Rio de Janeiro. Assim sendo, quando o ouro foi finalmente encontrado, no fim do século XVII, o Espírito Santo estava enfraquecido. Sua situação de penúria não o permitiu condições para aproveitar as possibilidades então geradas, mesmo estando as lavras em seu próprio sertão³⁰⁹.

Voltando o olhar à Vila de Vitória, em fins do século XVIII e início do XIX, nota-se que a localidade estava povoada, principalmente, nas terras que ocupavam uma faixa entre os morros e o mar. Tal região se concentrava sobre a Ilha de Vitória. A geografia da localidade era marcada pela irregularidade do terreno, formando uma paisagem composta por brejos, planícies de terra firme e pequenas elevações de relevo, onde se situavam, em geral, os principais templos religiosos³¹⁰. Por estar localizada numa área circundada pelo Oceano Atlântico era comum se formarem alagações nas ruas e nos quintais das moradias.

A sua Atmosfera podia passar por saudável se não aparecessem na Primavera e Outono febres de diferentes caracteris, cuja causa se pode atribuir, aos muitos lagos, ao alimento salgado, e as matas vizinhas, que contornão as Povoações [...].³¹¹

A ocupação da vila se deu primordialmente nas elevações. Era nessa região que se encontravam as igrejas, o comércio, os órgãos administrativos, os sobrados e os chafarizes. Os cais estavam nas encostas dos morros, em locais ermos os quais agilizavam o descarregamento das mercadorias cujas eram trazidas à Vitória por sumacas e pequenas embarcações oriundas, em geral, do Rio de Janeiro.

A Vila do Espírito Santo era admirada pela sua exuberância e fertilidade. Seus moradores se dedicavam especialmente as atividades de agricultura, criação de animais e pesca³¹².

³⁰⁹ OLIVEIRA, 2008, p. 63.

³¹⁰ BASTOS, Fabíola Martins. *Relações sociais, conflitos e espaços de sociabilidades: formas de convívio no município de Vitória, 1850-1872*. 2009, 204 f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-graduação em História, Universidade Federal do Espírito Santo. 2009. p. 38.

³¹¹ VASCONCELLOS, Ignacio Accioli de. *Memoria estatística da Provincia do Espírito Santo escrita no ano de 1828*. Transcrição do manuscrito original por Fernando Achiamé. Vitória: Arquivo Público Estadual, 1978. p. 19.

³¹² VASCONCELLOS, 1978, p. 20

A chegada da Família Real portuguesa, no Rio de Janeiro, em início do século XIX, contribuiu para a movimentação no território da colônia portuguesa no tocante as expedição de viajantes. As viagens exploratórias tinham por objetivo entender os costumes e práticas locais, além de estudar a rica exótica fauna e flora. Tais viajantes atracavam suas embarcações em diversos cais existentes no litoral da Ilha de Vitória. Eles puderam se lançar à desvendar os segredos da vida cotidiana dos moradores a partir da visualização da organização espacial do lugar. Em início do século XVIII o bispo do Rio de Janeiro, D. José Caetano da Silva Coutinho (2002), em visita à região cortadas pelo Rio Doce, registrou nas páginas do seu diário comentários sobre os residentes de Vitória e sua organização espacial urbana. De acordo com D. José Coutinho, a população de Vitória se caracterizava por seu espírito dócil e civilizado.

[...] a vila é uma das mais antigas do Brasil, e agradavelmente situada em afiteatro no declive de um monte, e fronteira a uma funda baía, que vai fazer barra segura e excelente na distância de uma légua de baixo da fortaleza de Piratininga.³¹³

Saint-Hilaire, naturalista francês, em sua primeira viagem ao Espírito Santo no ano de 1818, destacou as belezas de Vitória e comentou sobre a organização espacial, da estrutura arquitetônica da localidade e do cotidiano dos moradores.

As ruas de Vitória são calçadas, porém mal; têm pouca largura, não apresentando qualquer regularidade. Aqui, entretanto, não se vêem casas abandonadas, como na maioria das cidades de Minas Gerais. Dedicados à agricultura, ou a um comércio regularmente estabelecido, os habitantes da Vila da Vitória não estão sujeitos aos mesmos reveses dos cavadores de ouro e não têm motivo para abandonar sua terra natal. Cuidam bem de preparar e embelezar suas casas. Considerável número delas tem um ou dois andares. Algumas têm janelas com vidraças e lindas varandas trabalhadas na Europa. A vila da Vitória não tem cais; ora as casas se estendem até a baía, ora se vê, na praia, terreno sem construção, que tem sido reservado para embarque de mercadorias. A cidade também é privada de outro tipo de ornato: não possui, por assim dizer, qualquer praça pública, pois a existente diante do palácio é muito pequena, e com muita condescendência é que se chama de praça a encruzilhada enlameada que se prolonga da Igreja de Nossa Senhora da Conceição da Praia até a praia. Há, na vila da Vitória, algumas fontes públicas, que também não concorrem para embelezar a cidade, mas, pelo menos, fornecem aos habitantes água de excelente qualidade.³¹⁴

Em sentido demograficamente, a Vila de Vitória apresentava uma forte presença negra. Auguste SaintHilaire, em seus registros de viagem, anotou ter em Vitória 4.245

³¹³ COUTINHO, José Caetano da Silva. *O Espírito Santo em princípios do século XIX*: apontamentos feitos pelo bispo do Rio de Janeiro quando de sua visita à capitania do Espírito Santo nos anos de 1812 e 1819. Vitória: Estação Capixaba e Cultural, 2002. p. 124.

³¹⁴ SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem ao Espírito Santo e Rio Doce*. São Paulo: Martins, 1972. p. 45

habitantes, dentre os quais um terço se referia ao conjunto de escravos moradores da Vila e um quarto de brancos. O mesmo pode-se verificar para as últimas décadas do século XVIII. No ano de 1790 a população da Vila de Vitória encontrava-se distribuída da seguinte forma, a saber: 2.327 indivíduos livres, compondo um montante de 32,2 %, e 4.898 pessoas cativas, gerando um percentual de 67,8%. No total, somavam os moradores da localidade 7.225 habitantes³¹⁵. Percebe-se um pequeno decréscimo populacional para as informações do ano de 1818 disponibilizadas por Saint Hilaire. Apesar da diferença entre os índices numéricos vale notar a presença considerável de escravos nas terras do Espírito Santo.

Mediante os índices supracitados, pode-se supor a difusão secular da instituição escravista na Capitania do Espírito Santo. O *modus vivendi* dos moradores e seus códigos de valores estão imersos em tal realidade. O estudo sobre as sociabilidades em Vitória na segunda metade do século XIX permite perceber os espaços de convivência dos moradores da localidade³¹⁶. Na Ilha de Vitória, os espaços religiosos eram frequentados por grande parte dos moradores. Esses locais não se caracterizavam simplesmente como um lugar destinado às práticas cristãs. Eram espaços que possibilitavam às pessoas a convivência social³¹⁷. Desta maneira, é relevante analisar como a religiosidade estava presente na vida cotidiana dos moradores.

Na América Colonial Portuguesa as missas e celebrações rezadas nas igrejas proporcionavam uma sociabilidade mais intensa entre as pessoas. Porém, os encontros dos moradores neste espaço cristão favoreciam práticas sociais consideradas perigosas que iam contra os preceitos de ordem e moral que regiam a sociedade³¹⁸. Para Luiz Mott as práticas religiosas do cristianismo no Brasil, se caracterizavam como uma religião pública e privada que permitia o exercício individual e público da fé. Ocorre que no interior doméstico, com reza de terços e orações feitas nos oratórios, calcava-se a prática privada da religiosidade. O exercício público da religião católica ocorria mediante a participação dos moradores em cerimônias religiosas e procissões, assim como dos recebimentos dos diversos sacramentos³¹⁹.

As práticas públicas da religiosidade ocuparam a função de exercer um controle sobre a população, zelando pela moral e bons costumes, uma vez que a presença das

³¹⁵ MERLO, Patrícia Maria da Silva. *À sombra da escravidão: negócios e família escrava, Vitória/ES, 1800-1830*. Dissertação (Mestrado), Programa de Pós-Graduação Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2003.

³¹⁶ BASTOS, 2009, p. 43.

³¹⁷ BASTOS, 2009, p. 45.

³¹⁸ QUINTÃO, Antônia Aparecida. *Lá vem o meu parente: as irmandades de pretos e pardos no Rio de Janeiro e em Pernambuco (século XVIII)*. São Paulo: Anablume, 2002. p. 57.

³¹⁹ MOTT, Luiz. Cotidiano e vivência religiosa: entre a capela e o calundu. In: NOVAIS, F. A.; SOUZA, L. de M. (Org.). *História da Vida Privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América Portuguesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p. 83.

autoridades religiosas agia como fator inibidor de práticas perniciosas³²⁰. Os ritos privados, como não estavam sob a vigilância e controle do pároco local, se tornaram uma forma de desvios e heterodoxias³²¹. Mesmo atestando a função das cerimônias públicas como um local reservado à coação de práticas subversivas e a manutenção da ordem, nem sempre esse objetivo era alcançado³²². A missa era caracterizada como um espaço de sociabilidades na qual se destacava a descompostura, os olhares indiscretos e maliciosos dos fiéis e dos religiosos³²³.

Os espaços públicos de práticas religiosas eram locais de maior convivência social. Eles favoreciam o encontro de diversos moradores. Assim, eram ambientes propícios para atitudes ditas como perturbadoras, tais como falatórios e mexericos. Ao passo que as práticas privadas eram marcadas por orações individuais e possibilitavam uma conversa direta com Deus. Ademais, ofereciam um maior recato no tocante ao convívio social.

A posse dos oratórios favorecia aos sujeitos o exercício das práticas espirituais no interior das residências. A casa de moradia era privilegiada para o exercício da religiosidade privada dos católicos. Segundo Mott, “[...] dentro de casa, uma série de imagens, quadros e amuletos sinalizavam a presença do sagrado no espaço privado do lar”³²⁴.

A extensa faixa de terras da América Colonial Portuguesa foi uma das características mais marcantes do período colonial brasileiro. As grandes distâncias que separavam as moradias dos pequenos núcleos urbanos nos quais se situavam os principais templos religiosos, é considerado um dos motivos principais pelos quais os senhores de engenho faziam a construção de capelas no interior de suas propriedades. Por conta dessa longa extensão, os proprietários passaram a construir pequenas capelas na tentativa de facilitar as práticas religiosas, se senhores e escravos³²⁵.

A construção de tais capelas se configurava como um elemento de prestígio social. Assim, a capela dentro do domínio das terras senhoriais, indicava um sinal de status social. Nas pequenas povoações, chamadas de vilas, não se encontravam muitas capelas. A explicação para tanto pode estar relacionada ao reduzido tamanho dos terrenos e pelo número expressivo de igrejas, não sendo necessária a construção de pequenos santuários³²⁶. Acerca da localização espacial dos templos religiosos, tais construções, costumavam se situar na parte

³²⁰ MOTT, 1997, p. 154.

³²¹ MOTT, 1997, p. 155.

³²² MOTT, 1997, p. 155.

³²³ MOTT, 1997, p. 156.

³²⁴ MOTT, 1997, p. 156.

³²⁵ MOTTA, K. S. De portas a dentro: religiosidades na Vila de Vitória (1790/1800). *Revista Urutúgua*, v. 20, p. 1-8, 2010. p. 4.

³²⁶ MOTTA, 2010, p. 6.

alta das vilas e cidades. Era essa uma maneira de resguardar espiritualmente a povoação de influências maléficas³²⁷. As capelas não estavam localizadas no ambiente doméstico, mas os oratórios sim. Eles faziam parte dos bens materiais da população.

O oratório funcionava como uma espécie de relicário, onde eram conservados, além de eventuais relíquias ‘verdadeiras’ do Santo Lenho, da coluna onde Cristo foi açoitado, pedacinhos de osso de algum santo, e eventualmente até um bocadinho de leite em pó de Nossa Senhora! Nesse mesmo espaço guardavam-se alguns ‘talismãs’ aceitos ou tolerados pela Igreja [...] Em, caixas ou cestinhos, dentro ou do lado do oratório, guardavam-se as milagrosas medalhinhas das festas das Angústias, Senhor da Cruz, Nossa Senhora das Candeias, Senhor do Bonfim, sem falar nos escapulários, bentinhos de orações e ladainhas, o catecismo tridentino, etc.³²⁸

Sobre o Catolicismo brasileiro, Gilberto Freyre relata que na América Portuguesa a religião era mais doce e doméstica, ou seja, havia uma relação familiar e de proximidade entre os santos e os homens³²⁹. Esse é um aspecto diferente do Catolicismo Português, o qual se caracterizava como clerical e ortodoxo. O aspecto sereno da religião foi propiciado pela aproximação das relações entre a casa-grande e a senzala, logo, entre a relação proximal do escravo com os seus senhores³³⁰.

Ao analisar a religiosidade em na região das Minas, José Ferreira Carrato ressalta o caráter popular da religião praticada pelos habitantes daquela região no século XVII. Carrato afirma que esta característica se deve a mescla das três principais crenças, a saber: o catolicismo português, o animismo indígena e o feiticismo africano³³¹. Para Freyre foi justamente o choque destas influências que fundamentaram o catolicismo brasileiro³³².

No caso do Espírito Santo, a localidade não se diferenciava das demais Capitânicas acerca do âmbito religioso. Vitória era uma Vila de proporções modestas e de uma quantidade expressiva de edifícios religiosos. De acordo com o Bispo D. José Coutinho havia na vila 10 Igrejas públicas, a saber: a Matriz, a Igreja Nossa Senhora da Conceição, a Igreja de Santa Luiza, a Igreja do Rosário, o Convento São Francisco, a Capela dos Terceiros, a Igreja do Carmo e a capela dos seus terceiros, a Igreja de São Gonçalo, e a Igreja de Misericórdia³³³.

Ademais, o Bispo D. José Coutinho também relatou importantes informações sobre os oratórios privados existentes na Vila de Vitória. Ele afirma que dentro da vila são:

³²⁷ MOTTA, 2010, p. 6.

³²⁸ MOTT, 1997, p. 167.

³²⁹ FREYRE, 2007, p. 91.

³³⁰ FREYRE, 2007, p. 91.

³³¹ CARRATO, Jose Ferreira. *As Minas Gerais e os primórdios do Caraca*. São Paulo: Ed. Nacional, 1963. p. 68.

³³² FREYRE, 2007, p. 91.

³³³ COUTINHO, 2002, p. 109.

[...] o do vigário da vara, Francisco da Conceição Pinto; o do padre Torquato; o do Capitão José Martins, o de Dona Ana de Moraes; o do Padre João Gomes, cego, irmão do coronel Falcão; os outros são fora da Vila, e entre eles são mais notáveis a capela do padre Torquato da parte setentrional do Jucu; o do tenente Joaquim Fernandes no sítio de Jucuruaba, o do capitão José Furtado de Pina, em Guapaba; o do capitão José Martins, em Maricarã.; o do desembargador Joaquim José Mascarenhas, no rio de Santa Maria; o do capitão Inácio Martins, no sítio de Canhira.³³⁴

Vale destacar ainda que os proprietários dos oratórios, em geral, exerciam cargos de autoridade, ou seja, eram indivíduos de prestígio social. Ao analisar 21 Inventários post-mortem referentes aos anos de 1790 a 1800, Motta identificou a presença dos oratórios entre os bens arrolados de 4 inventariados. Tais dados mostram a estimativa de que cerca de 20% dos inventariados possuíam oratórios³³⁵. Motta afirma que se pode elaborar duas hipóteses para o reduzido número de oratórios nas residências familiares³³⁶.

Primeiramente é possível acreditar que devido à existência de muitas Igrejas na Vila de Vitória e como esta localidade era pequena, os oratórios não se configuravam como uma necessidade. Os moradores não tinham dificuldades para se locomoverem até a Igreja. Em segundo, estava o preço elevado dos oratórios. Motta afirma que o valor oscilava de 2\$000 (dois mil réis) à 3\$200 (três mil e duzentos réis)³³⁷. O alto preço contribuía para que poucos indivíduos possuíssem tal relíquia religiosa.

Os bens aqui estudados não se tratam de objetos adornados a ouro ou obras de arte de escultores renomados, desta forma, pode-se supor que o valor expressivo das imagens santas, assim como dos oratórios, é derivado do seu valor religioso que os torna bens sagrados, influenciando diretamente no seu valor de comercialização.³³⁸

Nas áreas rurais, os oratórios possibilitavam aos sujeitos cumprir com suas obrigações no tocante à catolização dos cativos, ao passo que mantinham um maior controle sobre os mesmos.

[...] utilizava [os oratórios] para práticas de orações e de demonstrações de fé dentro da própria residência e que, ao mesmo tempo, permitia aos escravos que cumprissem as tarefas espirituais no próprio sítio, não sendo necessário esses ausentarem-se do meio de cultivo e produção para irem até a vila assistir a missa.³³⁹

³³⁴ COUTINHO, 2002, p. 110.

³³⁵ MOTTA, 2010, p. 12.

³³⁶ MOTTA, 2010, p. 13

³³⁷ MOTTA, 2010, p. 13

³³⁸ MOTTA, 2010, p. 14

³³⁹ MOTTA, 2010, p. 14

Sendo assim, compreende-se que espaço doméstico no período colonial brasileiro era dotado por símbolos e objetos religiosos. Os oratórios abrigavam o santo protetor e tudo que se referisse à devoção cotidiana. Desta forma, os oratórios ocupavam espaços significativos no interior das residências dos fiéis. Ademais, eram artefatos que passavam pelas gerações das famílias, como um bem. Havia oratório os quais eram colocados sobre uma mesa nos salões. Neste caso visava-se o uso coletivo de toda a família. Já outros oratórios permaneciam nos dormitórios, ou seja, destinados à utilização individual. Todavia, é tácito que essas relíquias eram importantes às práticas diárias da devoção³⁴⁰.

Na Vila de Vitória, no final do século XVIII, os oratórios e as imagens que era postas neles, caracterizavam-se por pelo seu elevado valor monetário. Desta forma, não eram acessíveis a todos os fiéis. Apenas os mais afortunados possuíam esse bem em suas moradias. Porém, vale pensar que os moradores de Vitória cuja fortuna não era um montante, os vários templos religiosos cumpriam a função dos oratórios. Por mais que fossem espaços religiosos públicos, o diálogo espiritual ocorria³⁴¹.

Todo esse contexto serve para atestar o relevante espaço ocupado pelas práticas religiosas na sociedade capixaba. Seria incompleto analisar as relações entre a religiosidade e a gastronomia capixaba sem os fundamentos históricos e culturais da formação do Espírito Santo. Por mais que a pesquisa de campo tenha se centrado na contemporaneidade e nos debates culturais de identidade gastronômica, seria negligente não voltar o olhar ao passado. As influências católicas sobre as práticas alimentares do Medievo europeu e a formação do catolicismo na América Portuguesa foram primordiais para configuração do espaço ocupado pelas práticas religiosas no cotidiano social.

O recorte temporal desta pesquisa seguiu as bases da História do Tempo Presente, segundo o postulado de Roger Chartier, ao explicar que:

o pesquisador é contemporâneo de seu objeto e divide com os que fazem a história, seus atores, as mesmas categorias e referências. Assim, a falta de distância, ao invés de um inconveniente, pode ser um instrumento de auxílio importante para um maior entendimento da realidade estudada, de maneira a superar a descontinuidade fundamental, que ordinariamente separa o instrumental intelectual, afetivo e psíquico do historiador e aqueles que fazem a história.³⁴²

Para entender com as influências católicas refletiram nas práticas alimentares, perpassando o tempo e refletiram-se na sociedade brasileira, tomar-se-á como marco temporal

³⁴⁰ MOTTA, 2010, p. 15

³⁴¹ MOTTA, 2010, p. 15

³⁴² CHARTIER, 1990, p. 43.

a contemporaneidade; como recorte espacial o Estado do Espírito Santo e como objeto de pesquisa a saborosa (e histórica) Torta Capixaba. Sendo assim, este capítulo prossegue com a pesquisa de campo realizada no Festival da Torta Capixaba, no ano de 2019, em Vitória, capital do Espírito Santo.

3.2 A análise do Festival da Torta Capixaba e suas implicações sociais

Acreditou-se que para atingir os objetivos propostos à esta pesquisa de mestrado, fazia necessário ir à campo a fim de compreender como a sociedade capixaba relaciona-se com a Torta Capixaba e, quais as implicações nas práticas religiosas. Para tanto, foram realizadas entrevistas com visitantes do 15º Festival da Torta Capixaba, em 2019. A escolha por este evento justifica-se pois o mesmo é completamente voltado ao consumo do referido prato típico. Ademais, este evento ocorre no período da Quaresma, ou seja, interessava entender se as pessoas seguiam as tradições do Catolicismo quando a privação do consumo de carne vermelha e, por isso, estavam consumindo a Torta Capixaba ou se, por outro lado, o consumo era apenas por gosto individual, livre do caráter religioso.

O festival aconteceu, como em anos anteriores, na região denominada Ilha das Caieiras, no Município de Vitória. A Ilha das Caieiras localiza-se geograficamente ao norte e a oeste com a Baía Noroeste de Vitória, ao sul e ao leste com os bairros de Santo André e São Pedro. Faz parte do complexo demográfico da “Grande São Pedro”, que compreende 10 bairros. A região é um importante polo gastronômico. Há uma gama de restaurantes os quais tem como carro chefe a culinária local, como a Moqueca Capixaba e a Torta Capixaba. Além de ser um cartão postal da cidade por conta de sua bela paisagem natural.

O mapa abaixo mostra o município de Vitória. E é possível ver a localização da Ilha das Caieiras.

jazidas de calcário em rocha na Ilha das Caieiras as quais que pudessem fornecer a matéria-prima para a fábrica de cal. O material nesse caso, era oriundo das ostras abundantes no lugar e nas redondezas. A cal era produzida em grande quantidade, ensacada e levada em barcaças para a Estação Vitória-Minas, sendo destinada à várias regiões do Brasil³⁴⁴.

A partir da segunda metade do século XX, a ocupação desordenada do complexo demográfico da Grande São Pedro refletiu na Ilha das Caieiras. Provocou uma grande deterioração nos aspectos naturais da área, especialmente a degradação do mangue, reduzindo-se a fonte de alimentos dos organismos naturais e, afetando, a qualidade de vida da população.

O bairro da Ilha das Caieiras possui uma parte baixa, próxima ao mangue. Esta área corresponde a maior parte ocupada. Outra região se chamada Morro da Ilha, a qual teve uma ocupação mais recente, doravante a retirada de terra para a urbanização dos bairros da Grande São Pedro, e hoje caracteriza por um loteamento. Os moradores residentes na parte baixa são os pioneiros e filhos dos primeiros habitantes. Na parte, por sua vez, residem os novos ocupantes, os quais são oriundos de São Pedro, assim como de outros bairros de Vitória e municípios vizinhos³⁴⁵.

Tendo a baía como quintal, não é de se estranhar que entre as principais ocupações profissionais dos moradores está a pesca. Como informado acima, devido ao transporte do café, que acontecia pelos rios Santa Maria e Bubu, a região passou a ser mais povoada. Ocorre que um dos pontos de parada era o manguezal em frente à Ilha, onde os rios desembocavam. Assim, os moradores da região foram desenvolvendo a atividade de pesca e desfiar de siri. Ambas atividades se mantêm até hoje e contribuíram para fazer da Ilha das Caieiras o reduto das desfiadeiras, as quais são atores sociais importantes da cultura local³⁴⁶. Na localidade encontram-se as famosas desfiadeiras de siri. Senhoras, mulheres, moças, meninas...todas as voltas de um ofício tradicional e que ainda não teve seu reconhecimento como patrimônio histórico, diferente do ofício das paneleiras de Goiabeiras. Se na região de Goiabeiras podem-se encontrar mulheres (e hoje alguns homens) confeccionando a tradicional panela de barro, na Ilha das Caieiras encontram-se outras tantas mulheres desfiando siris, limpando mariscos (como os mexilhões), preparando os caranguejos e, enfim, montando a famosa Torta Capixaba.

³⁴⁴ CORRÊA; VASCONCELOS, 2018, p. 48.

³⁴⁵ CORRÊA; VASCONCELOS, 2018, p. 48.

³⁴⁶ CORRÊA; VASCONCELOS, 2018, p. 49.

O ofício de confecção da panela de barro já se encontra noutra patamá. O saber envolvido na fabricação artesanal de panelas de barro foi o primeiro bem cultural registrado, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), como Patrimônio Imaterial no Livro de Registro dos Saberes, em 2002. O processo de produção em Goiabeiras Velha (bairro localizado em Vitória/ES) emprega técnicas tradicionais e matérias-primas provenientes do meio natural. A atividade, eminentemente feminina, é tradicionalmente repassada pelas artesãs paneleiras, às suas filhas, netas, sobrinhas e vizinhas, no convívio doméstico e comunitário³⁴⁷.

Desta forma, estar presente no Festival da Torta Capixaba foi uma forma de vivenciar de perto as movimentações econômicas e históricas que permeiam essa temática. Desta maneira, recorreu-se aos ensinamentos da Antropologia, em especial, da Antropologia da Religião.

Do outro lado do píer encontram-se 12 restaurantes espalhados pelo bairro que oferecem diversas opções de pratos da culinária típica do Estado. Unindo a beleza natural com o polo gastronômico, a região se tornou um dos lugares mais procurados pelos capixabas e visitantes. Hoje a região é um importante ponto turístico. Segundo dados da Prefeitura Municipal de Vitória, em 2017, mais de 9 mil pessoas, entre moradores e turistas, estiveram na região para degustar a Torta Capixaba. A torta capixaba é uma iguaria única no Brasil. Ao redor do mundo não há nada parecido. No caso das edições do Festival da Torta Capixaba, a comunidade se prepara com antecedência. A prefeitura Municipal de Vitória monta as barracas as quais ficam alocadas numa rua próxima ao píer. Sendo assim, no período do festival a região conta com os restaurantes fixos, além das barracas temporárias. Na edição do evento de 2017, foram produzidas mais de 5 toneladas de Torta Capixaba. Esse movimento tende a contribuir com a economia familiar dos moradores da região.

O 15º Festival da Torta Capixaba aconteceu na Ilha das Caieiras entre os dias 18 à 21 de abril de 2019 (período da Quaresma), de 9h às 18h. Para esta pesquisa, foram aplicados formulários à 100 pessoas por dias, totalizando 400 formulários coletados. Em sentido metodológico, explica-se que o formulário é um dos instrumentos essenciais para a investigação social, cujo sistema de coleta de dados consiste em obter informações diretamente do entrevistado. O formulário se constitui numa lista formal, catálogo ou inventário destinado à coleta de dados resultantes quer da observação, quer de interrogatório,

³⁴⁷ DIAS, Carla. *Panela de barro preta: a tradição das paneleiras de Goiabeiras*. Rio de Janeiro: Mauad X; Facitec, 2006. p. 11.

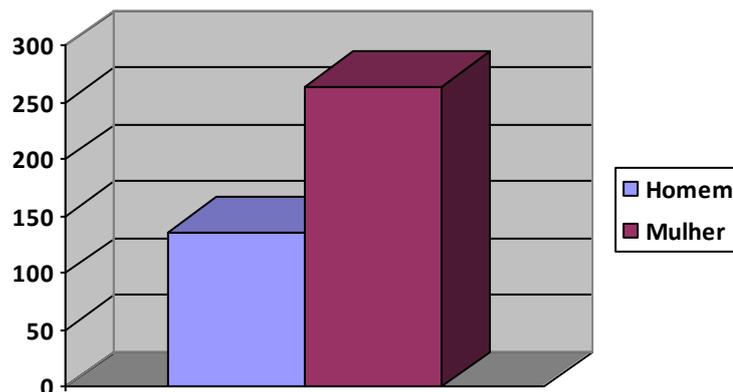
cujo preenchimento é feito pelo próprio investigador, à medida que faz as observações ou recebe as respostas, ou pelo pesquisado, sob sua orientação³⁴⁸.

Ademais, caracteriza-se o formulário como o nome geral usado para designar uma coleção de questões que são perguntadas e anotadas por um entrevistador numa situação face a face com outra pessoa. O que caracteriza o formulário é o contato face a face entre pesquisador e informante e ser o roteiro de perguntas preenchido pelo entrevistador, no momento da entrevista³⁴⁹. Dentre as vantagens deste método de pesquisa estão:

- a) Utilizado em quase todo o segmento da população: alfabetizados, analfabetos, populações heterogêneas etc., porque seu preenchimento é feito pelo entrevistador.
- b) Oportunidade de estabelecer rapport, devido ao contato pessoal.
- c) Presença do pesquisador, que pode explicar os objetivos da pesquisa, orientar o preenchimento do formulário e elucidar significados de perguntas que não estejam muito claras.
- d) Flexibilidade, para adaptar-se às necessidades de cada situação, podendo o entrevistador reformular itens ou ajustar o formulário à compreensão de cada informante.
- e) Obtenção de dados mais complexos e úteis.
- f) Facilidade na aquisição de um número representativo de informantes, em determinado grupo.
- g) Uniformidade dos símbolos utilizados, pois é preenchido pelo próprio pesquisador.³⁵⁰

Interessava entender, prioritariamente, o perfil das pessoas que frequentam o Festival e se a prática alimentar do consumo da Torta Capixaba carrega consigo preceitos religiosos.

Gráfico 1. Sexo dos entrevistados



Fonte: pesquisa de campo, 2019

³⁴⁸ OLIVEIRA, J. C. P.; MORAAS, F. A. M.; OLIVEIRA, A. L.; SILVA, G. M.; SILVA, C. N. M. O questionário, o formulário e a entrevista como instrumentos de coleta de dados: vantagens e desvantagens do seu uso na pesquisa de campo em ciências humanas. In: *III Congresso Nacional de Educação*. III CONEDU, 2016, Natal/RN. Anais do III Conedu, 2016. p. 1-13. p. 07.

³⁴⁹ OLIVEIRA et al., 2016, p. 09.

³⁵⁰ OLIVEIRA et al., 2016, p. 10.

O gráfico acima mostra que dos 400 entrevistados, mais da metade era mulheres. Chamou atenção, a presença de mães solteiras com seus filhos no evento.

Tabela 1. Idade dos entrevistados

Idade	Número absoluto
16 à 19 anos	0
20 à 30 anos	104
30 à 40 anos	160
40 à 50 anos	56
50 à 60 anos	40
Mais de 60 anos	32

Fonte: pesquisa de campo, 2019

Pela tabela acima se observa que os jovens e adultos são os mais presentes no Festival. Pensa-se que por conta do caráter cultura presente no evento. Ademais, muitos jovens casais estavam com suas famílias. Além disso, não há uma estrutura no Festival capaz de oferecer conforto aos idosos.

Quando perguntados sobre qual a religião, os dados foram os expressos abaixo.

Tabela 2. Religião dos entrevistados

Religião	Número em porcentagem (%)
Católica	68
Protestante	20
Espírita	
Candomblé	
Umbanda	
Budista	
Ateu	
Não declarado	12

Fonte: pesquisa de campo, 2019

Segundo a tabela acima, a maioria das pessoas que frequentam o Festival se denominam católicas. Chamou atenção o fato de nenhuma pessoa ser (ou se denominar) de nenhuma religião de matriz afro-brasileira. Pode-se pensar que essas religiões ainda carregam consigo preconceito. Outra hipótese seria de que o alimento Torta Capixaba está relacionado à religião católica e sua privação ao consumo de carne, como não são católicos, os praticantes das demais religiões não possuem o hábito de comer a torta capixaba.

A pergunta seguinte visava entender se os visitantes eram turistas ou excursionistas. Os primeiros são aqueles que não residem na localidade, logo precisam pernoitar e assim, consomem os serviços turísticos como hotéis, transporte. Já os segundos são aqueles que não passam a noite na localidade, ou seja, eles retornam à sua origem no mesmo dia, logo não consomem os produtos do Turismo, movimentando menos a economia.

Tabela 3. Localidade de residência dos entrevistados

Localidade	Número em porcentagem (%)
Vitória/ES	40
Vila Velha/ES	26
Serra/ES	12
Cariacica/ES	8
Guarapari/ES	4
São Mateus/ES	2
Ceará	4
São Paulo	4

Fonte: pesquisa de campo, 2019

A tabela acima mostra que a maioria das pessoas que frequentam o Festival são os próprios moradores da região da chamada Grande Vitória, ou seja, a capital Vitória e os municípios adjacentes.

Quando perguntados quais os motivos que os levaram ao Festival, 93% dos participantes responderam que foram pelos atrativos turísticos e culturais. O restante respondeu que estava no evento à trabalho. Encontraram-se profissionais fazendo pesquisa de campo para fins diversos, vendedores autônomos e animadores (como músicos) contratados como atração do evento. Salta os olhos o fato de nenhum entrevistado ter mencionado que foi

ao Festival por preceitos religiosos, para comer a Torta Capixaba como forma de reguardar a Quaresma.

O questionamento seguinte era se os entrevistados estavam no Festival pela primeira vez ou se estavam regressando. O resultado foi que, 74% dos entrevistados nunca tinham ido ao evento, apenas 26% estava retornando à esta edição do Festival.

Já com relação ao gasto médio, por dia, no Festival, tem-se o seguinte resultado.

Tabela 4. Gasto médio dos entrevistados em Reais (R\$)

Sexo	0 à 50	50 à 100	101 à 150	151 à 200	Mais de 200
Masculino	16	27	67	15	44
Feminino	92	40	64	14	21

Fonte: pesquisa de campo, 2019

Pela tabela acima nota-se que as mulheres são as que mais consomem o menor valor no Festival, 92 das entrevistadas gastaram até R\$50,00 no evento. De todo modo, quando se trata de um gasto maior, como de R\$101,00 à R\$150,00 a diferença entre homens e mulheres é ínfima. O que já não acontece quando o gasto é superior à R\$ 200,00. Neste caso, os homens gastam praticamente o dobro das mulheres. Provavelmente, estes homens vão ao evento com suas famílias, logo, a renda ou a administração financeira do dia fica a cargo do chefe da família. Independente desta questão do sexo, esses dados permitem perceber que as pessoas não desembolsam grandes quantias no Festival da Torta Capixaba.

Averiguou-se que o quilo da Torta Capixaba era vendido por R\$100,00. Era possível ainda comprar a torta fracionada (pedaço ou em pequenas embalagens de alumínio) ou ainda montada na panela de barro. Além do prato tradicional da festa os restaurantes continuavam servindo seus pratos do cardápio, tais como casquinha de siri, bobó de camarão, moqueca capixaba, dentre outros. Sendo assim, é possível que a pessoa dirija-se ao evento e não necessariamente consuma a torta capixaba.

Em seguida perguntou-se se os entrevistados consumiam a Torta Capixaba ao longo do ano. Apenas 26% respondeu que fazia em casa ou buscava degustar em algum restaurante a Torta Capixaba. Já os 76% restantes disseram que só a consumiam neste período. Pensou-se então que justamente esse montante de pessoas fosse aqueles que guardassem a Quaresma. Mas, quando perguntados, apenas 6% dos entrevistados ainda se privam de comer carne vermelha como preceito religioso. Este dado chama atenção quando lembra-se que 68% dos entrevistados se denominaram católicos. Então, o cenário no Festival da Torta Capixaba era

uma montante de pessoas denominadas católicas, mas que não seguem os preceitos da Quaresma, ou seja, não retiram a carne vermelha da sua dieta alimentar.

Pode-se levantar a hipótese então que o consumo da Torta Capixaba na contemporaneidade se relaciona a questões culturais e ao gosto individual, do que as crenças religiosas. A cozinha capixaba segue os contornos do mar ³⁵¹ ou seja, como desde a sua colonização o povoamento aconteceu na faixa litorânea, a população sempre teve o hábito de consumir os produtos que vinham dos mares, rios e mangues. Historicamente, o povo capixaba não tinha a tradição da pecuária ou de grandes culturas de lavoura. Seus alimentos eram oriundos de pequenos roçados e daquilo que conseguiam com a puxada de rede. Porém, as transformações culturais alteraram a forma como os capixabas se relacionam com as práticas alimentares. Pelos apontamentos da pesquisa o consumo da Torta Capixaba está relacionado ao seu sabor, aos hábitos alimentar dos sujeitos e muito pouco as crenças religiosas da população. Nota-se que poucos fazem o jejum da carne vermelha no período da quaresma. Ademais, as pessoas buscam consumir a Torta Capixaba por saberem que este prato é tipo da época da Semana Santa, ou seja, dificilmente é possível encontrá-lo para comprar fora desta época. Assim como se observou que não é comum aos entrevistados o preparo deste prato em casa ao longo do ano. Ao longo dos séculos vários alimentos foram considerados sagrados ou pertencentes a uma religião e tinham como diferencial o respeitável, o cerimonial, os tabus advindos de crenças e o proibitivo. Tomando como estudo de caso a Torta Capixaba conclui-se que o sentido religioso que a envolve vem perdendo espaço na prática alimentar daqueles que a consomem. Porém, isso não faz com que o prato seja menos consumido. Ao contrário. A realização de um festival específico à Torta Capixaba denota que há procura por este prato, todavia por conta de seu sabor e por um hábito cultural da sociedade.

³⁵¹ MERLO, Patrícia Maria da Silva. *Em torno da panela: sabores do Espírito Santo*. Vitória: SEBRAES/ES, 2006. p. 08.

CONCLUSÃO

Numa perspectiva antropológica, buscou-se produzir interpretações das diferenças e de captar nuances da cultura gastronômica capixaba. A Antropologia contribui para ampliar as visões e romper esquemas ideológicos que tendem a desvalorizar aqueles que não são e não pensam como um determinado grupo. Assim, ela dá voz aos vários grupos sociais.

No tocante a Antropologia da Religião, esta parte de uma reflexão sobre a humanidade e sobre a cultura como realidades complexas. Busca analisar como o ser humano foi e continua sendo visto por ele e pela religião, isto é, por um dos elementos que o compõe como sujeito social. Esse foco antropológico não se interessa por fazer uma mera análise de cada uma das religiões. Mas sim, buscam analisar de modo científico fenômenos religiosos, enquanto uma experiência antropológica, logo, inerente ao ser humano.

Ao tratar a religião e sua relação com o indivíduo desta forma, a Antropologia acaba por reportar às manifestações culturais e religiosas diversas. Na análise das variadas visões antropológicas advindas das diferentes culturas e religiões nota-se um esforço para se perceber a riqueza cultural das variadas religiões, buscando o respeito por todas e a quebra de preconceitos.

Na Antropologia da Religião busca-se para além do estudo do fenômeno religioso. Visa uma compreensão do ser humano imerso nas manifestações culturais e religiosas. Com isso almeja-se contribuir para a construção de uma civilização alternativa que se fundamente nos grandes valores da verdade, da bondade, da beleza, da justiça, do amor, da solidariedade. Desta maneira, acredita-se colaborar para a superação da visão meramente consumista e egoísta. Assim como auxiliar na busca de uma ética objetivando o bem-estar geral da sociedade. Indiscutivelmente uma manifestação tipicamente humana é a religião. Segundo as pesquisas antropológicas o ser humano desenvolveu a atividade religiosa desde a sua primeira aparição na terra.

A religião enquanto uma instituição significa um conjunto de crenças ao redor do sagrado, uma maneira de realizar suas crenças, ou seja, rituais próprios, instrumentos ou locais próprios e, na maioria dos casos, há figuras que são especialistas em realizar a comunicação entre os religiosos e os participantes. Tudo isso motivado por uma crença comum.

A presença marcante do catolicismo no Espírito Santo é inquestionável. Os jesuítas contribuíram com a colonização da região, várias igrejas foram erguidas, os moradores da localidade se preocupavam em desenvolver suas atividades religiosas seja em casa ou nos

templos, mas ao que percebe-se a cultura se moldou. Hoje os moradores da cidade de Vitória, os quais compõem a maioria do total de visitantes no Festival da Torta Capixaba, não seguem à risca todos os preceitos religiosos. Como se notou na pesquisa, os mesmos não fazem a Torta Capixaba em suas casas. O hábito que comer peixes e mariscos se diluiu com o tempo, vestiu-se de patrimônio, cultura e sentido histórico.

O degustar a Torta Capixaba hoje não vem acompanhado de uma reza. Não se consome este produto por falta de opção de proteína à mesa, em decorrência da privação da carne vermelha. O consumo da Torta Capixaba é o consumo da cultura. É uma mescla de sentido histórico, cultural e de gosto individual. Verdade seja dita, a Torta Capixaba é uma delícia!



REFERÊNCIAS

- ANDERSON, Perry. *Passagens da Antiguidade para o Feudalismo*. São Paulo: Brasiliense, 1998.
- ARAÚJO, Wilma et al. *Da alimentação à gastronomia*. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.
- AZEVEDO, Jose Lucio de. *Épocas de Portugal econômico: esboços de história*. 3. ed. Lisboa: Clássica, 1973.
- BALARD, Michel (org.). *A Idade Média no Ocidente: dos bárbaros ao renascimento*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1994.
- BASILIO, Amanda. Circularidade e hibridismo cultural: um testemunho iconográfico. In: BEZZERA, Ana Paula Gomes (Org.). *A historiografia para além do campo historiográfico: novos horizontes e perspectivas*. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2018.
- BASTOS, Fabíola Martins. *Relações sociais, conflitos e espaços de sociabilidades: formas de convívio no município de Vitória, 1850-1872*. 2009, 204 f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-graduação em História, Universidade Federal do Espírito Santo. 2009.
- BATISTA NETO, Jônatas. *História da Baixa Idade Média 1066-1453*, São Paulo: Ática, 1989.
- BELUZZO, R. A Valorização da Cozinha Regional. In: ARAÚJO, Wilma M. C.; TENSER, Carla M. R. *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: SENAC, 2004.
- BIBLIA, Português. *A Bíblia sagrada*. Rio de Janeiro: Barsa, 2010.
- BLOCH, Marc. *A Sociedade Feudal*. Lisboa: Edições 70, 1987.
- BRAUDEL, Fernand. *Gramática das Civilizações*. São Paulo: Martins Fontes, 1989.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 1995.
- BURKE, Peter. *Cultura popular na Idade Moderna*. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010.
- CAMPOS, João da Silva. *Crônica da capitania de São Jorge dos Ilhéus*. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1981
- CANESQUI, A. M. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. 1. ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.
- CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*. 2. ed. São Paulo: Nacional, 1939.
- CARNEIRO, H. Comida e Sociedade: significados sociais na História da alimentação. *História: debates & questões*. Curitiba, ano 22, v. 42, n. 1, p. 71-80, jun. 2005.

CARNEIRO, H. História da Alimentação no Brasil. In: MIRANDA, D.S; CORNELLI, G. *Cultura e alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SENAC, 2007.

CARRATO, Jose Ferreira. *As Minas Gerais e os primórdios do Caraca*. São Paulo: Ed. Nacional, 1963.

CASTELLANI, Vittorio. *O mundo à mesa: preceitos, ritos e tabus da gastronomia*. Campinas: Saberes Editora, 2011.

CHARTIER, Roger. *A História Cultural: entre práticas e representações*. Lisboa: Difel, 1990.

CONDE, Bruno Santos. *Depois dos jesuítas: a economia colonial do Espírito Santo (1750-1800)*. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Humanas e Naturais. Vitória, 2011.

CORRÊA, F. R.; VASCONCELOS, Flavia Nico. Pescadores artesanais e comunidade tradicional da Ilha das Caieiras/Vitória em perspectiva histórica. In: BLANC, Manuela Vieira; VASCONCELOS, Flavia Nico. (Org.). *Reflexões sobre o urbano no Espírito Santo: do público ao político e algumas representações sociais*. 1. ed. Serra: Editora Milfontes, 2018,

COUTINHO, José Caetano da Silva. *O Espírito Santo em princípios do século XIX: apontamentos feitos pelo bispo do Rio de Janeiro quando de sua visita à capitania do Espírito Santo nos anos de 1812 e 1819*. Vitória: Estação Capixaba e Cultural – ES, 2002.

CUNHA, Manuela Carneiro da. *Antropologia do Brasil: mito, história, etnicidade*. São Paulo: Brasiliense, 1987.

DAMATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* 12. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 2001.

DIAS, Carla. *Panela de barro preta: a tradição das panelas de Goiabeiras*. Rio de Janeiro: Mauad X; Facitec, 2006.

DUBY, Georges (org.). *História da vida Privada* v. 2. São Paulo: Companhia das Letras, 1990.

DUBY, Georges. *A Europa na Idade Média*. São Paulo: Martins Fontes, 1988.

DUBY, Georges. *As três ordens*. Lisboa: Estampa, 1994.

DUBY, Georges. *O tempo das catedrais*. Lisboa: Estampa, 1979.

DUBY, Georges. *Guerreiros e catedrais*. Lisboa: Estampa, 1980.

ELIAS, Norbert; SCOTSON, John L. *Os estabelecidos e os outsiders: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

FERLINI, Vera Lucia Amaral. *Terra, trabalho e poder: o mundo dos engenhos no nordeste colonial*. São Paulo: Brasiliense, 1988.

FERRARA, Luis. *Olhar periférico*. São Paulo: Edusp, 1993.

FERRAREZI JUNIOR, Celso. *Guia do trabalho científico: do projeto à redação final*. São Paulo: Contexto, 2011.

FERREIRA, Nuno. A alimentação portuguesa na Idade medieval. *Revista da Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentação*, n. 3, p. 104-114, 2008.

FRAGOSO, João Luís Ribeiro. A nobreza vive em bandos: a economia política das melhores famílias da terra do Rio de Janeiro, século XVII. Algumas notas de pesquisa. *Revista Tempo*, Niterói, v. 8, n. 15, p. 11-35, 2003.

FRAGOSO, João Luís Ribeiro. *Homens de grossa aventura: acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830)*. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 1993.

FRAGOSO, João Luís Ribeiro; BICALHO, Maria Fernanda; GOUVÊA, Maria de Fátima (orgs). *O Antigo Regime nos Trópicos. A dinâmica imperial portuguesa (séculos XVI-XVIII)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 5. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001

FRANCO JÚNIOR, Hilário. *A Idade Média: nascimento do Ocidente*. São Paulo: Brasiliense, 2001.

FRANCO JÚNIOR, Hilário. *O ano mil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

FRANCO JÚNIOR, Hilário. *Peregrinos, monges e guerreiros*. São Paulo: Hucitec, 1988.

FREEDMAN, Paul. *A história do sabor*. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2009

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala*. Brasília: Ed. Universidade de Brasília, 2007.

FREYRE, Gilberto. *Crônicas do Cotidiano: a vida cultural de Pernambuco nos artigos de Gilberto Freyre*. Recife: Diário de Pernambuco, 2009.

FURTADO, C. *Formação Econômica do Brasil*. São Paulo: Nacional. 2010.

FURTADO, Silvana Mello (Orgs.). *Formação em gastronomia: aprendizagem e ensino*. São Paulo: Boccato, 2011.

GARCIA, Jacinto García. *Comer como Deus manda*. Lisboa: Editorial Notícias, 2000.

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 2008

GOMES, Mercio Pereira. *Antropologia: ciência do homem: filosofia da cultura*. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2008.

GINZBURG, Carlos. *O Queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

GOMES, Sandra Rute Fonseca. *Territórios medievais do pescado do Reino de Portugal*. Dissertação (Mestrado em Alimentação). Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Portugal, 2011.

GOULARTE, Rodrigo. *Portos e sertões: a província do Espírito Santo e a emancipação da América Portuguesa (1815-1825)*. 2015. 202 f. Tese (Doutorado em História) Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2015.

HALL, Stuart. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz T. (org.), HALL, Stuart; WOODWARD, Kathryn. *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000.

HERNANDEZ, J. C.; GRACIA-ARNAIZ, M. *Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005

HESPANHA, António Manuel. *Panorama da história institucional e jurídica de Macau*. Macau: Fundação Macau, 1995

IPHAN. *Ofício das Paneleiras de Goiabeiras*. Brasília, DF, 2006.

JACOB. Helena Maria Afonso. *Gastronomia, culinária e mídia: estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha*. Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica), Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo, 2013.

LAPLANTINE, François. *Aprender Antropologia*. São Paulo: Brasiliense, 2003.

LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

LE GOFF, Jacques (dir.). *O Homem Medieval*. Presença: Lisboa, 1989.

LE GOFF, Jacques. *A bolsa e a vida*. São Paulo: Brasiliense, 1992.

LE GOFF, Jacques. *A civilização do Ocidente medieval*. v. 2. Lisboa: Estampa, 1995.

LE GOFF, Jacques. *Mercadores e banqueiros da Idade Média*. Lisboa: Gradiva, 1982.

LE GOFF, Jacques. *O apogeu da cidade medieval*. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

LE GOFF, Jacques. *Os intelectuais da Idade Média*. São Paulo: Brasiliense, 1988.

LE GOFF, Jacques; SCHMITT, Jean-Claude. *Dicionário Temático do Ocidente Medieval*. v. 2. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 2002.

LEAL, João Eurípedes Franklin. Economia Colonial Capixaba. *Revista Cuca Cultural Capixaba*, Vitória, s. n., 1977.

LODY, R. Comer é pertencer. ARAÚJO, Wilma M. C.; TENSER, Carla M. R. *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: SENAC, 2004.

LOYN, H. R. (org.). *Dicionário da Idade Média*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.

MACEDO, Emiliano. Religiosidade popular brasileira colonial: um retrato sincrético. *Revista Ágora*, Vitória, v. 7, p.1-20, 2008.

MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Zélia Maria Neves. *Antropologia. Uma introdução*. São Paulo: Atlas, 2006.

MELLO, José Roberto. *O Cotidiano no Imaginário Medieval*. São Paulo: Contexto, 2000.

MELLO E SOUZA, Laura de. *O diabo na terra de Santa Cruz*. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.

MERLO, Patrícia Maria da Silva. *À sombra da escravidão: negócios e família escrava, Vitória/ES, 1800-1830*. Dissertação (Mestrado), Programa de Pós-Graduação Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2003.

MERLO, Patrícia Maria da Silva. *Em torno da panela: sabores do Espírito Santo*. Vitória: SEBRAE/ES, 2006.

MERLO, Patrícia Maria da Silva. Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local. *Interseções (UERJ)*, v. 24, p. 25-32, 2011.

MOLLAT, Michel. *Os pobres na Idade Média*. Rio de Janeiro: Campus, 1989.

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

MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Bauru: Edusc, 2003.

MORIN, Edgar. *O Enigma do Homem*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.

MOTT, Luiz. Cotidiano e vivência religiosa: entre a capela e o calundu. In: NOVAIS, F. A.; SOUZA, L. de M. (Org.). *História da Vida Privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América Portuguesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

MOTTA, K. S. De portas a dentro: religiosidades na Vila de Vitória (1790/1800). *Revista Urutágua*, v. 20, p. 1-8, 2010.

MULLER Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. *Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional*. Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul, 2010. p. 3-16.

NEVES, Luiz Guilherme Santos; PACHECO, Renato. *Dos comes e bebes do Espírito Santo: a culinária capixaba no Hotel Ilha do Boi*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1997.

OLIVEIRA MARQUES, A. H. de. Periferia e História in: TENGARRINHA, José (org.). *A Historiografia portuguesa, hoje*. São Paulo: Hucitec, 1999.

OLIVEIRA, J. C. P.; MORAIS, F. A. M.; OLIVEIRA, A. L.; SILVA, G. M.; SILVA, C. N. M. O questionário, o formulário e a entrevista como instrumentos de coleta de dados: vantagens e desvantagens do seu uso na pesquisa de campo em ciências humanas. In: *III Congresso Nacional de Educação*. III CONEDU, 2016, Natal/RN. Anais do III Conedu, 2016. p. 1-13.

OLIVEIRA, José Teixeira. *História do Espírito Santo*. Vitória: APEES, 2008

OLIVEIRA, Ricardo Batista de. *Povos indígenas e ampliação dos domínios coloniais* resistência e assimilação no Vale do Rio Doce e Zona da Mata, séculos XVIII e XIX. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Ouro Preto. Ouro Preto, 2009.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. *História & história cultural*. Belo Horizonte: Autêntica, 2012.

QUINTÃO, Antônia Aparecida. *Lá vem o meu parente: as irmandades de pretos e pardos no Rio de Janeiro e em Pernambuco* (século XVIII). São Paulo: Anablume, 2002.

RAASCH, Silas. *A colônia de Santa Isabel e seus imigrantes (1847 – 1889)*. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós-graduação em História, Universidade Federal do Espírito Santo. Vitória, 2010.

RIBEIRO, Geisa Lourenço. *Enlaces e desenlaces: família escrava e reprodução endógena no Espírito Santo (1790-1871)*. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Humanas e Naturais. Vitória, 2012.

RINCON, Maria Luciana. *Quaresma: por que algumas pessoas não comem carne nesta época.? Mega Curioso*. Disponível em: <<http://www.megacurioso.com.br/datascomemorativas/42317-quaresma-por-que-algumas-pessoasnao-comem-carne-nesta-epoca-.htm>>. Acesso em: 20 dez. 2018.

ROCHA, KELI. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. *Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, v.4, n. 2, p. 11-27, mar. 2016.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian. O ensino superior da Gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). In: *Revista Turismo Visão e Ação*, v. 15, n. 2, p. 166-184, mai.-ago. 2013.

RUCIMAN, Steven. *História das cruzadas*. v. 3. Lisboa: Horizonte, 1996.

SALETTTO, Nara. *Donatários, colonos, índios e jesuítas: o início da colonização no Espírito Santo*. Vitória: Arquivo Público Estadual, 1998.

SALETTTO, Nara. Sobre a composição étnica da população capixaba. *Dimensões - Revista de História da UFES*, Vitória, n. 11, p. 99-110, 2000.

SALVADOR, Jose Gonçalves. *A capitania do Espírito Santo e seus engenhos de açúcar (1535-1700): a presença dos cristãos-novos*. Vitória: UFES - Departamento Estadual de Cultura, 1994.

SAMPAIO, Antônio Carlos Jucá de. Famílias e negócios: a formação da comunidade mercantil carioca na primeira metade do setecentos. In: SAMPAIO; ALMEIDA, Carla Maria Carvalho de; FRAGOSO, João Luís Ribeiro. (Org.). *Conquistadores e negociantes: histórias de elites no Antigo regime nos trópicos*. América Lusa, séculos XVI a XVIII. 1. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

SAMPAIO, Antônio Carlos Jucá de. Os homens de negócio do Rio de Janeiro e sua atuação nos quadros do império português (1701-1750). In: FRAGOSO, João Luís Ribeiro; GOUVÊA, Maria de Fátima; BICALHO, Maria Fernanda. (Org.) *O Antigo Regime nos trópicos: a dinâmica imperial portuguesa, séculos XVI-XVIII*. 1. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

SCHEINER, Livia M. *Uma questão de projetos: o Senado da Câmara e a Intendência da polícia na gestão do espaço urbano da corte*. Rio de Janeiro, 1808-1821. Dissertação (Mestrado em História), Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal Fluminense. Niterói, 2004.

SCHWARTZ, Stuart B. *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial 1550-1835*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

SOUZA, Emilio Petri de. *Imigração italiana em Anchieta-ES: caracterização e contribuições para o desenvolvimento local*. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Humanas e Naturais. Vitória, 2014.

SPANG, Rebecca. *A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica*. Rio de Janeiro: Record, 2003, p.41.

STAUFFER, Anna Maria Pereira. *Imigração e colonização no Espírito Santo: o caso da colônia de Santa Leopoldina*. Anais do VII Congresso Brasileiro de Geógrafos. Vitória, 2014.

STRONG, R. *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004.

TOLEDO, R. F. M.; BERGAMO, M. O currículo gastronômico: um universo a ser explorado. Furtado, S. M. (orgs). *Formação em gastronomia: aprendizagem e ensino*. São Paulo: Boccato, 2011.

VASCONCELLOS, Ignacio Accioli de. *Memoria estatística da Provincia do Espírito Santo escrita no ano de 1828*. Transcrição do manuscrito original por Fernando Achiamé. Vitória: Arquivo Público Estadual, 1978.

VEYNE, Paul (Org.). *História da Vida Privada I. Do Império Romano ao Ano Mil*. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

WEBER, M. *A ética protestante e o espírito do capitalismo*. São Paulo: Pioneira, 1997.

WEBER, M. *Conceitos sociológicos fundamentais: metodologia das ciências sociais*. Campinas: Cortez; Unicamp, 1992.

WEBER, M. *Ensaio de sociologia*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.

WEBER, Max. *Economia e sociedade: fundamentos da sociologia compreensiva*. Brasília: Ed. da UnB, 1999.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e Diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomas Tadeu da (Org.). *Identidade e Diferença: a perspectiva dos Estudos Culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000.