

CONSIDERAÇÕES SOBRE A GASTRONOMIA NA OBRA DE JORGE AMADO: UM ESTUDO DE CASO DE DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS

CONSIDERATIONS FOR DINING IN THE WORK OF JORGE AMADO: A CASE STUDY OF DONA FLOR AND HER TWO HUSBANDS

Juliana Fernandes Taveira¹
Márcia Maria de Medeiros²

Recebido em 23/12/2013
Aprovado em 05/11/2014

¹Turismóloga (UEMS). jfernandes002@hotmail.com

²Doutora pela Universidade Estadual de Londrina. Professorada da Universitária de Dourados. marciamaria@uems.br

RESUMO

Este artigo tem como objetivo através de um estudo de caso, que utiliza de referencial bibliográfico analisar o romance Dona Flor e Seus Dois Maridos, escrito por Jorge Amado e publicado em 1966, oferecendo uma reflexão sobre a utilização e comercialização de receitas do livro, no intuito de verificar relações entre a literatura enquanto ferramenta para a construção do turismo cultural.. Este artigo discorre sobre o turismo cultural, gastronomia e literatura. Esta pesquisa acredita que o turismo cultural e gastronomia podem caminhar juntos, buscando alternativas que possam contribuir para a promoção do bem-estar da comunidade, assegurando à valorização de sua identidade cultural e fortalecimento a economia.

PALAVRAS-CHAVE

Turismo Cultural; Gastronomia; Literatura; Jorge Amado.

ABSTRACT

This article aims through a case study, which uses bibliographic references analyze the novel Dona Flor and Her Two Husbands by Jorge Amado written and published in 1966, offering a reflection on the use and marketing of recipes in the book, in purpose of verifying relations between literature as a tool for building cultural tourism. This article discusses cultural tourism, gastronomy and literature. This research believes that cultural tourism and the gastronomy can walk together, looking for alternatives that can contribute to the promotion of the welfare of the community, ensuring the valuation of their cultural identity and strengthening the economy.

KEYWORDS

Cultural Tourism; Gastronomy; Literature; Jorge Amado.

1. INTRODUÇÃO

A literatura possui o poder de influenciar e agir no imaginário da sociedade e por isso ela serve como elemento para construir e reconstruir a forma de ver o mundo e de ser no mundo das pessoas. Quando bem entendida e analisada, ela se torna fonte inesgotável para o estudo de

uma sociedade e de seu ambiente cultural. Nesse sentido ela pode servir como parâmetro para análises que envolvam o Turismo enquanto elemento basal desse processo cultural, daí a ideia deste artigo.

No presente trabalho pretende-se considerar as questões relativas à gastronomia na obra de Jorge Amado, tendo como parâmetro e estudo casuístico o texto literário “Dona Flor e Seus Dois Maridos”, escrito em 1966. Antes de referendar essa questão se faz necessário uma breve explanação biográfica visando situar o autor no tempo e no espaço para maior entendimento da questão proposta.

Jorge Amado foi um grande escritor brasileiro do século XX enriquecendo assim a cultura do Brasil com seus textos e sua capacidade de influenciar no imaginário das pessoas, Jorge Amado era de certo modo sensível ao que ocorria no Brasil e principalmente em Ilhéus na Bahia, estado que ele retrata fielmente em grande parte de suas obras.

O escritor baiano conta histórias e episódios que caracterizam o cotidiano de pessoas simples, suas atitudes, sentimentos, visões de um mundo tidas por indivíduos ou grupos normalmente desconsiderados em sua percepção e imaginários sociais. Mostra em suas obras que o popular existe, resgatando em seu universo literário o cotidiano da população pobre da zona do cacau. A sua obra foi ousada em mostrar, por meio de uma linguagem popular, um povo discriminado e um Brasil pouco conhecido.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Jorge Amado nasceu em 10 de agosto de 1912 em uma fazenda de cacau chamada Auricidia no distrito de Ferradas em Itabuna. Nesta época, o sul da Bahia era marcado pelas plantações de cacau e pelas conquistas das terras, através das lutas entre coronéis, jagunços e fazendeiros.

Como conta o próprio Jorge Amado (1982), devido a uma enchente do Rio Cachoeira – próximo à fazenda onde morava -, as plantações de cacau de sua família foram destruídas e eles se viram obrigados a mudar para Ilhéus. Nesta cidade seus pais Eulália Leal e o coronel João Amado de Faria passam a trabalhar com artesanato de tamancos, enquanto ele crescia em meio às ruas da cidade.

Aos seis anos, o então menino começa a frequentar sua primeira escola, a de dona Guilhermina – nesta época, já sabia ler tendo sido alfabetizado por sua mãe, porém logo é retirado dessa escola após receber castigos da professora. Neste período Jorge Amado cria seu primeiro jornalzinho, o qual recebeu o nome de “A Luneta”.

Aos nove anos de idade, foi estudar em Salvador, onde seus pais o matricularam no internato do colégio Antônio Vieira. Ali sua vida seria marcada de forma única graças a um professor chamado Cabral, o qual prenunciará o futuro escritor ensinando ao jovem o amor pelas letras, além de lhe introduzir na leitura dos grandes clássicos da literatura universal como Charles Dickens e Walter Scott.

Porém, apesar da afinidade com o professor, Jorge, acostumado com a liberdade do campo e do bairro de Pontal, onde residiam seus pais, sentia-se preso no colégio interno e acabou fugindo, aos 12 anos para o sertão de Sergipe (Itaporanga), onde moravam seus avós paternos. Durante o trajeto, o menino conviveu com gente de todos os tipos, desde grandes fazendeiros a pessoas mais humildes, os quais o acolheram.

Ao retornar a Salvador, Jorge passa a produzir seus escritos. Publica um poema modernista na revista “A Luna”, trabalha como redator no “Diário da Bahia”, e também em outros dois jornais: “O Imparcial” e “O Jornal”.

Em 1928 buscando ir além do modernismo¹, através da criação de uma literatura mais popular, Jorge Amado ajuda a fundar a Academia dos Rebeldes, acompanhado de outros jovens intelectuais, a exemplo de Mirabeau Sampaio. Neste período, Jorge vive intensamente a vida boêmia da Bahia, passa a conviver com pescadores, artistas. Este convívio irá nortear toda a sua produção literária.

Em 1930, por determinação de seu pai, Jorge vai morar no Rio de Janeiro, para terminar os estudos e ingressar em uma faculdade. Então em 1931, passa em uma das primeiras posições, no curso de Direito da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Apesar de concluir o curso, Jorge Amado nunca exerceu a profissão.

Segundo Goldstein (2003) a vocação de Jorge Amado era indiscutivelmente a escrita. Aos 19 anos, o seu primeiro romance é publicado: “O País do Carnaval”. O jovem baiano é considerado um escritor precoce e promissor, sendo seu livro bem aceito pela crítica e eleito o melhor do ano.

Na época em que Jorge iniciou sua vida literária, o Brasil estava marcado pela revolução de 30. O início da era Vargas marcava uma nova forma de se pensar o país. Neste contexto Jorge passa a integrar a chamada “geração de 30”, que usava a literatura como uma arma contra as injustiças sociais. Como Jorge retrata: “Minha geração, surgida na onda de um movimento armado e popular, tinha sua palavra a dizer, feita de realidade áspera e de densa esperança (...)”. (AMADO, 1961, p. 10). Engajado na luta por justiça popular, o autor passa a ter relações com esquerdistas, dentre eles a escritora Raquel de Queiroz, que possui papel decisivo na participação de Jorge Amado no Partido Comunista brasileiro.

Esse processo faz com que a partir de 1932, suas obras passem a conter um grande cunho político e especificidades fortemente marcadas pela crítica social. Seu quarto romance, “Jubiabá”, consagrou-o enquanto escritor. Como afirma Ferreira (2007), neste livro, afirmando suas características vanguardistas, Jorge Amado, traz pela primeira vez na literatura a figura do

1 O movimento modernista é caracterizado pela estilística que preconiza a valorização do nacionalismo e a exaltação da terra brasileira. Seu grande momento aconteceu em São Paulo, na Semana de Arte Moderna de 1922, e entre seus nomes de maior expressão estão Oswald de Andrade, Mário de Andrade e Tarsila do Amaral.

negro como herói. Em 1936, Jorge Amado consegue um feito histórico, dessa vez torna-se o primeiro escritor brasileiro a sobreviver somente com a renda de seus livros.

Nos romances, o escritor apresenta um mapa cultural de natureza material de Ilhéus ao fazer referências a bairros, ruas, praças, casas e igrejas da cidade que serviram de cenário para o desenrolar dos acontecimentos. Lugares como o Bar Vesúvio, a Igreja Matriz de São Jorge, a Catedral de São Sebastião, o Bataclan e o Antigo Porto saltam da realidade das ruas para as páginas do livro.

Por isso, de acordo com Menezes (2008) é comum o leitor deparar-se com um personagem subindo a ladeira da Conquista, contemplando a Avenida da Praia (hoje a Avenida Soares Lopes), ou os Jardins da Praça Seabra (a Praça da Prefeitura), atravessando o ancoradouro para ir ao Pontal e andar por suas poucas ruas de areia. Nos romances é possível “ver” a cidade de Ilhéus desde o Morro do Unhão ao Morro da Conquista, das casas elegantes da praia aos casebres da Ilha das Cobras, do Pontal ao Malhado, das residências familiares às casas de mulheres da vida. Nesta ambiência, Jorge Amado conta casos, conflitos, escândalos domésticos e fatos históricos.

Ainda segundo Menezes (2008) a ficção de Jorge Amado é povoada de fatos históricos e personagens inspirados em pessoas que viveram naquela cidade que fazem a trama e habitam, trabalham, passeiam em espaços “reais”. É nessa perspectiva que a literatura é alimentada pela história. Ao apresentar esses espaços como cenário de seus romances, este escritor imortaliza esses lugares, levando-os para o mundo inteiro. Ao mesmo tempo, atribui à sua obra maior visibilidade, o que faz com que os leitores “vejam” a cena e desejem conhecer os lugares que serviram de ambiência para os romances. Neste caso, o leitor “vê da imaginação o lugar físico onde se encontra aquilo que deseja contemplar” (CALVINO, 1998, p. 100).

Jorge é autor de vinte e sete romances, dentre eles: *Mar Morto*; *Tereza Batista Cansada de Guerra*; *Tieta do Agreste*, *Gabriela Cravo e Canela*; *Dona Flor e Seus Dois Maridos*; *Capitães de Areia*; *Farda*, *Fardão Camisola de Dormir* e *Tocaia Grande*. Ainda escreveu um conto: *O milagre dos pássaros*; uma novela: *A Morte e a Morte de Quincas Berro D'Água*; dois livros infantis: *a Bola e Goleiro* e *o Gato Malhado* e *a Andorinha Sinhá* e um livro de memórias; *Navegação de Cabotagem*.

As obras literárias do escritor baiano tiveram uma grande repercussão nos diferentes meios de comunicação. Muitos dos seus romances foram adaptados para as novelas, minisséries, filmes nacionais e estrangeiros, histórias em quadrinhos e cordéis. Dentre as obras cinematográficas destaca-se o filme *Dona Flor e seus dois maridos* (1976), que segundo Dias (2008) era a produção brasileira mais assistida no país até o ano de 2011.

Publicado em 1966, o romance “*Dona Flor e seus Dois Maridos*”, nos permite uma leitura encantadora, porém, mais do que isso, uma ótica que nos faz vislumbrar um texto diferencial tanto por seu enredo, quanto pela linguagem e estrutura que nela se constrói. Nesse texto, Jorge retrata a história de Dona Flor, a grande heroína da obra. Um olhar mais atento mostra que a trama envolve uma história que possui um cunho moral, mesmo sendo uma história de amor, como costumam dizer os críticos especialistas na obra desse baiano.

É possível enxergar a partir da leitura do romance, que a conquista dos parceiros de Flor se dará através da gastronomia, já que ela é exímia cozinheira. A gastronomia, também, no romance denuncia as relações conjugais, os lugares sociais desse sujeito nessas relações: a mulher como sujeito sedutor, astuto e manipulador e o homem como sujeito seduzido, viril e manipulável. Essa relação aponta ainda sua inscrição numa formação do discurso machista, de forma cômica e irônica, desnudando valores ideológicos de nossa sociedade, uma sociedade na qual a mulher é geralmente vista como objeto sexual².

Resumindo a história, o romance se passa na cidade de Salvador, na Bahia e retrata a vida de Dona Flor, uma conhecida professora da arte culinária. O texto é dividido em cinco partes.

A primeira descreve a morte de Valdomiro, primeiro marido da protagonista, mais conhecido sob o pseudônimo de Vadinho. No momento de sua morte, ele está vestido de baiana, pois é um domingo de Carnaval. As memórias de Flor revelam sobre a infidelidade e a malícia inerente a personalidade do seu marido, e, igualmente, os felizes momentos vividos ao lado dele.

2 Sobre o assunto ver: MARIZ-PINHEIRO, Josilene; OLIVEIRA, Maria Angélica de. A gastronomia na Literatura: Lugar de Memória, Sedução e Poder. In: Todas as Musas. Ano 4, nº1, JUL/DEZ de 2012.

A segunda parte apresenta o luto de Flor que sofre com a ausência e as lembranças de seu grande amor, Vadinho e com as intensas investidas de sua mãe, que sempre odiou o genro, preferindo ter sua filha vestida de viúva; comportamento que ratifica o estereótipo da odiada sogra.

No terceiro momento da narrativa, Flor ainda triste e fechada para o amor, conhece o farmacêutico Teodoro Madureira, um homem honesto com quem ela contrai novo matrimônio. Em seguida, na quarta parte, na lua de mel, Flor percebe que Teodoro é bastante diferente de Vadinho em todos os sentidos, pois ele reúne tudo o que uma mulher desejaria em um marido: é inteligente, leal e muito culto. Assim, a jovem vive em uma paz inexplicável.

No dia do aniversário de casamento, após os deliciosos quitutes de Dona Flor, Vadinho surge dos mortos, completamente sem roupa, diante de Flor; mas, ela se recusa a aceitá-lo, pois, é fiel ao seu “bom” marido.

É essa trama que faz de “Dona Flor e seus Dois Maridos”, um dos romances mais lidos em todo o mundo, uma vez que retrata a luta de Flor contra o sentimento erótico, que ela ainda nutre por Vadinho e a fidelidade a Teodoro. Assim, identificamos constantemente a presença mística da Bahia, conhecida como a Bahia de Todos os Santos, ao longo restante da narrativa, pois as idas e voltas de Vadinho, o falecido, bem como o duplo sentimento de Flor, que vive com dois maridos, confirma este misticismo.

A culinária em Dona Flor e seus dois maridos é um elo entre a formação da identidade cultural baiana, a sensualidade da união de raça e as pitadas de humor da trama do romance. Já no início da obra, há um bilhete de Dona Flor, misturando elementos da culinária com sua personalidade e seu duplo matrimônio. O típico bolo de puba, receita que dona Flor diz ter aprendido fazendo, assim como aprendeu amar e a viver, traz indícios da representatividade que os elementos da cozinha baiana terão na obra.

Tenser (2004) sublinha que a comida é um fenômeno cultural, com conteúdos simbólicos e cognitivos, que pode adquirir múltiplos significados: comida para ricos e pobres, para mulheres ou crianças, para doentes, para festividades ou luto.

Os hábitos alimentares constituem-se em experiências consolidadas através do tempo e por isso se transformam em simbolismos e representações culturais. A comensalidade encontra o auge de expressão durante as refeições. Através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada um, e está associada aos sentidos: odor, visão, paladar, audição e tato. Destaca-se as semelhanças, as diferenças, as crenças e a classe social a que cada uma pertence, por trazer consigo as raízes de cada cultura.

Ao longo da história da literatura, o prazer de comer é visto em circunstâncias diversas, como no romantismo, com sua natureza exuberante ou ainda representada pela força do escravo vindo da África. A literatura brasileira romântica é preenchida com cenas relacionadas à mesa, seja de escravos nas cozinhas das casas-grandes, seja trabalhando nas lavouras para tornar o Brasil um dos maiores produtores, do mundo, da cana-de-açúcar. Esse contexto contribui para criar a ideia da regionalidade em termos gastronômicos quando se fala de Brasil, conforme a citação abaixo:

A tipicidade gastronômica regional, quando preservada, contribui para maior divulgação dos usos e costumes locais e, portanto, da cultura das regiões que representa. A valorização da gastronomia seja ela típica ou regional deve estar vinculada ao patrimônio cultural intangível, resgatando a alimentação popular que possui, ao mesmo tempo, condições de tipicidade regional e apresentação ao comensal. (MASCARENHAS; GÂNDARA, 2009, p.86).

A cultura influencia as escolhas alimentares através de uma lógica própria. Cada cultura tem suas próprias e distintas formas de classificar o mundo. É pela construção de sistemas classificatórios que a cultura nos propicia os meios pelos quais se pode dar sentido ao mundo social e construir significados.

Segundo Menashe e Gomensoro (2007):

Através da cultura em meio a qual vivemos, aprendemos a classificar todos os alimentos – assim como os objetos, pessoas, ações – segundo categorias predefinidas: nutricional saudável, engordativo..., sensorial (crocante, suave, apimentado...), culinária (assado, grelhado...), social (comida de festa, comida exótica, comida ‘de rico’...) etc. (MENASCHE, GOMENSORO, apud MASCARENHAS; GÂNDARA 2009, p.27, 28).

A cultura analisada sob o foco da gastronomia é parte integrante do patrimônio dos povos. “Gastronomia é, antes de tudo, cultura, expressão e arte de um povo. Nutre-se das tradições culinárias de todas as camadas sociais. É um grande caldeirão cultural onde se tem representados os elementos mais simples como a mandioca até os mais sofisticados como a lagosta” (BRAUNE, p.82, 2007).

Entende-se que a gastronomia constitui uma arte, tanto no preparo, que exige conhecimento e técnicas, na escolha dos ingredientes e na transformação dos ingredientes em comida, como também na degustação, que exige um paladar apurado e refinado de quem ingere o alimento preparado.

Esta característica é mencionada por Brillat Saravin ao afirmar que “a gastronomia está relacionada a um estilo de vida vinculado ao prazer da mesa que vem a ser a sensação refletida que nasce das várias circunstâncias, dos fatos, do local, das coisas e das pessoas que estão presentes à refeição” (SARAVIN, apud MASCARENHAS e GÂNDARA, 2009, p. 19).

A culinária de Dona Flor está diretamente ligada à cultura do povo baiano e traz isso embutido em suas aulas de culinária na escola Sabor e Arte, essa mesma cultura analisada sob o foco da gastronomia é parte integrante do patrimônio dos povos e, conforme a análise de Dias (2006), o patrimônio imaterial pode ser compreendido como mais um recurso à disposição das comunidades para o seu desenvolvimento.

A constituição do que é reconhecido pelos grupos sociais como sua culinária, ou gastronomia regional, vem de um processo histórico-cultural que vai, ao longo dos anos, se consolidando e se estruturando através da articulação de inúmeros elementos que, por vezes, fogem da análise formal, uma vez que estão vinculados ao valor simbólico atribuído aos elementos que constituem os pratos locais e regionais.

Segundo Barreto (2000, p.10):

Patrimônio cultural são obras de arte no espaço, ou seja, a pintura, a escultura e a arquitetura. Mas existem outras artes, aquelas que transcorrem no tempo, como a dança, a literatura (o teatro incluído) e música. Também são parte do patrimônio cultural artístico, mas, por não terem a mesma materialidade que os anteriores, é complexa sua qualificação como “bens”,

donde sua quase permanente exclusão das preocupações oficiais com a questão do patrimônio. Por outro lado, os seres humanos não produzem apenas obras de artes, produz ciência, sabedoria, máquinas, remédios, história, vestuário, receitas de cozinha, formas de relacionar-se com os vizinhos, enfim, hábitos, usos e costumes, entre os quais, lamentavelmente, também estão formas de violência e destruição. (BARRETO, 2000, p. 10)

Assim, como afirma Barreto (2000), a alimentação também é compreendida como patrimônio cultural dos povos e traz elementos materiais na sua produção, manipulação e transformação da matéria-prima em alimento, embora seus significados estejam, principalmente, vinculados à questão imaterial, uma vez que são nos simbolismos de uma refeição que estão seus significados culturais e representações sociais.

Dessa forma e segundo Cascudo (2004), criam-se os elementos da cultura alimentar dos povos que também é compreendida como algo que não se cristaliza no tempo, entendendo que os sabores vão se modificando ao longo das gerações.

A gastronomia faz parte da cultura de todos os povos e o resgate da cozinha tradicional valoriza a culinária. Nesse âmbito, a atividade turística faz uso desse patrimônio, que, muitas vezes, através da gastronomia, percebe o valor cultural de um determinado local.

A cozinha da Bahia é profundamente marcada pelos produtos alimentícios e pelos sabores africanos, principalmente em Salvador. O termo culinária na Bahia, especificamente, remete a especiarias tais como a pimenta, a canela, a noz moscada, o cravo da Índia e a gengibre, como sugere Simões (1999). Temos na culinária da região do Sul do estado a presença do cravo e da canela nos mingaus de puba, de tapioca, mungunzá, xerém, a qual é herança da presença do índio que até hoje faz parte dos hábitos alimentares locais e regionais. Os doces e compotas feitos de modo caseiro com receitas tradicionais como os doces de banana, de caju, de jaca e também o creme de abacate muito utilizado na região, fruto dos saberes local.

As opções se ampliam quando lançamos o olhar sobre os alimentos que compõem os pratos principais nas refeições da região, no caso as comidas salgadas, peixes e mariscos, caças e carnes como a jabá, o prato conhecido como cozido que traz legumes, verduras, carne de jabá e outras

carnes e a galinha de molho pardo, fazem parte dos hábitos alimentares baianos e são oferecidos nos cardápios de restaurantes e hotéis, que trazem a cozinha regional e vão conquistando a curiosidade do visitante ou turista que não conhece tais iguarias.

O livro “Dona Flor e seus Dois Maridos” traz quatro receitas ao todo, que dona Flor cita ao longo do livro e no início de cada capítulo, quais sejam elas: Bolo de puba, Moqueca de siri, Cágado Guisado e Vatapá de Peixe ou de Galinha, o livro traz também uma receita que dona Flor fez para os Orixás, mas não será citada por se tratar de algo relacionado à religião e não se encaixar neste trabalho. Apresentam-se agora as receitas dos pratos mencionados acima:

BOLO DE PUBA OU CARIMÃ

- Três colheres de manteiga ou margarina;
- Duas xícaras de açúcar não muito cheias;
- Quatro ovos;
- Três xícaras de massa de puba;
- 200 ml de leite de coco ou leite comum;
- Uma pitada de sal;
- Uma colher de chá de fermento;
- Queijo ralado a gosto;

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a manteiga, os ovos, o açúcar, o leite, depois que formar um creme vá adicionando a puba e o sal, deixe bater bastante e acrescente o fermento, mexendo bastante e o queijo ralado, coloque numa forma untada com margarina e farinha de trigo e coloque pra assar, estará no ponto quando a faca sair limpa.

MASSA DE PUBA

- Descasque a macaxeira (aipim, mandioca), lave e coloque em um recipiente com água, até que ela fique toda coberta. Deixe em cima da pia. O processo vai durar cerca de 10 dias.
- No oitavo dia, escorra a água e com as mãos, desmanche todo o aipim que vai estar bem mole.

- Coloque um recipiente com o escorredor de macarrão, e despeje o aipim desmanchado. Deixe o recipiente e o escorredor em baixo da torneira e vá lavando a massa até só sobrar às fibras no escorredor.
- Toda a água que passou pelo escorredor estará no recipiente de baixo, Deixe este recipiente parado de um dia para o outro e toda a massa vai se assentar no fundo.
- No dia seguinte coloque outro recipiente, com o escorredor dentro, só que desta vez você vai colocar um pano bem limpo dentro do escorredor.
- Retire o excesso de água que está por cima da massa e depois despeje a massa sobre o pano. Deixe escorrer bem.
- Faça uma “trouxa” com o pano e pendure, pendure na área de serviço em cima do tanque, pois ela vai ficar pingando.
- Deixe escorrendo por um dia ou uma noite. Depois é só tirar e colocar em um recipiente e conservar na geladeira. Se tiver bem sequinha, vai durar cerca de um mês na geladeira.

Observação: Este é um processo bem trabalhoso, mas para quem morre de vontade de comer um Bolo de Puba, mas onde mora não tem como comprar a Puba pronta, então vale a pena fazer para matar a vontade, se você deixar o recipiente com o aipim de molho na cozinha, sua cozinha vai ficar com cheiro de coisa “apodrecida”. O melhor é cobrir com um paninho e deixar na área de serviço, que é mais ventilada.

MOQUECA DE SIRI

- 500 gramas de siri;
- 200 ml de leite de coco;
- Dois tomates;
- Uma cebola grande;
- Três batatinhas médias;
- Uma pitada de sal;
- Uma colher de azeite de dendê;
- Dois caldos de peixe de qualquer marca;
- Uma xícara de chá de água;
- Três colheres de molho de tomate;

MODO DE PREPARO

Descasque as batatinhas e corte em fatias transversais grossas, forre o fundo da panela com as fatias de batatinha, em seguida dissolva o caldo de peixe com água quente e coloque sobre as batatinhas, corte os tomates em cubinhos e coloque em cima das batatinhas, depois coloque o siri e salpique com sal colheres de molho de tomate e o azeite de dendê, coloque a cebola em cubinhos em cima do peixe e por último o vidro de leite de coco, tampe a panela e abra depois de meia hora cozinhando em fogo médio.

CÁGADO GUISADO DE JACARÉ

- 400 g de carne de cágado, em cubos;
- 200 g de mandioca fresca, em cubos;
- 200 g de tomate em cubos (sem pele);
- 50 g de cebola em cubos;
- 30 g de alho laminado;
- 20 ml de azeite extra-virgem;
- 20 ml de leite de coco;
- 30 g de cheiro-verde;
- Um limão pequeno;
- Sal e pimenta-do-reino a gosto;

MODO DE PREPARO

Tempere a carne de cágado com sal, pimenta-do-reino e limão. Reserve. Refogue, em azeite, o alho laminado, a cebola e a mandioca, junte ao refogado, a carne de cágado e, em seguida, o tomate, vá acrescentando água, aos poucos, até a carne de cágado estar cozida. Finalize com o leite de coco, polvilhe com cheiro-verde. Observação: O cágado hoje é um animal protegido portanto, o consumo de sua carne sem autorização dos órgãos competentes pode ser considerado um crime ecológico.

VATAPÁ DE PEIXE

- 2 kg de peixe cozido e desfiado;
- 1 l de caldo de peixe;
- Dois pacotes de pão de forma sem casca;

- Três dentes de alho;
- Duas colheres (sopa) de coentro picado;
- Uma xícara (chá) de salsinha picada;
- Uma colher (sopa) de gengibre ralado;
- 500 ml de leite de coco;
- Dois pimentões verdes picados;
- Dois pimentões vermelhos picados;
- Duas cebolas picadas;
- 50 ml de azeite de oliva;
- 15 ml de azeite de dendê;
- 500 g de molho de tomate;
- 200 g de amendoim picado;
- Sal e pimenta a gosto;

MODO DE PREPARO

Molhe o pão de forma no leite de coco e reserve. Em seguida, refogue a cebola e o alho nos azeites. Junte os pimentões, o peixe, o molho de tomate, o restante do leite de coco, o caldo de galinha e o pão. Mexa até formar um creme homogêneo. Agregue o amendoim e, por último, o cheiro verde.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste estudo, a gastronomia é compreendida como tradição cultural, na qual a atividade turística seria um complemento para a divulgação de tal, além da geração de renda que o turismo e a gastronomia podem proporcionar.

A gastronomia como atrativo turístico vem instigar e enaltecer as atividades turísticas de um determinado local, estimulando a geração de renda, revitalizando a economia, além de ressaltar e divulgar a cultura de uma comunidade e as receitas do livro podem ser atrativos turísticos.

Este autor explica que a classificação e análise dos atrativos devem suceder segundo a categoria à qual pertencem, de modo que se possa ter uma visão das características principais da região onde se desenvolvem. Ainda aponta que os atrativos podem ser efetivos - responsáveis pelos fluxos

turísticos já existentes nos municípios – e os atrativos potenciais – recursos que podem se tornar atrativos (IGNACIO e MORAES, 2009, p.2).

A gastronomia pode atuar como complemento de uma viagem ou até mesmo atuar como elemento de atração e/ou repulsão do turista a um destino. Porém para isso é necessário um planejamento de turismo gastronômico e levar em consideração o plano de desenvolvimento da região, plano este que deve estar focado nas necessidades do turista e da comunidade que irá receber essas pessoas, adequando os produtos disponíveis.

O livro “Dona Flor e seus Dois Maridos” traz essa forma de turismo gastronômico embutido nas suas entrelinhas. Através da escola Sabor e Arte, dona Flor ensina sua culinária para suas alunas, ela cozinha também em festas de amigos, cozinhou para pessoas importantes como Dorival Caimy.

Analisando a gastronomia como atrativo turístico e possibilidade de desenvolvimento local, podemos perceber que a identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, elemento que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo essa memória alimentar, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem.

Dessa forma vai-se criando uma cozinha de caráter étnico, explorada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular. A cultura reflete diretamente a vida da população, e suas condições econômicas e sociais, portanto quando se pensa na dinâmica de cultura e turismo, é necessário respeitar os desejos, seus componentes naturais e humanos. A opinião da comunidade deve ter atenção, para que não se prejudique a qualidade de vida dos mesmos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

AMADO, Jorge. **Discurso de posse na Academia Brasileira de Letras**. Rio de Janeiro, 17 de jul. 196, p. 10 e 20.

AMADO, Jorge. **Dona Flor e seus dois maridos**. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

BARRETO, Margarita. **Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento**. Campinas, SP: Papirus, 2000.

BENI, Mário. C. **Análise Estrutural do Turismo**. 8ª ed. São Paulo: Editora SENAC, 2003.

BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

CALVINO, I. **Seis propostas para o próximo milênio** - Lições americanas. Trad. Ivo Barroso. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

DIAS, Vinicius. **Dona Flor e suas adaptações: uma análise das adaptações da obra de Jorge Amado para cinema, teatro e televisão**. 2008. 50f. Trabalho de conclusão de curso. Universidade Estácio de Sá, Rio de Janeiro, 2008.

FERREIRA, Denerval Andrade. **Do Morro à Cidade: imagens do Baldo em Jubiabá de Jorge Amado**. Santo Antonio de Jesus – Bahia, 2007. Disponível em: <http://multisaj.com.br/listas/arquivos/184/do_morro_cidade.pdf> Acesso em: 07/10/2013.

GOLDSTEIN, Llana Seltzer. **O Brasil Best Seller de Jorge Amado: literatura e identidade nacional**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2003.

IGNACIO, Camila D.; MORAES, Claudia C. A. **Festas e o Turismo: algumas considerações sobre atratividade**. Rosana, 2009. Resumo expandido- Semana de turismo.

MACEDO, Milly. **Bolo de Puba**. Disponível em: <<http://www.tudogostoso.com.br/receita/115368-bolo-de-puba-baiano.html>> Acesso em: 17 out 2013.

MARIA, Ana. **Mojica de jacaré**. Disponível em: <<http://tv.globo.com/receitas/maisvoce/mojica-de-jacare-4d50682152e0b252bc000b2e>> Acesso em: 16 out. 2013.

MARTINS, Patty. **Massa de Puba**. Disponível em: <<http://www.aquinacozinha.com/2011/10/como-fazer-puba-em-casa/>> Acesso em: 17 out. 2013.

MASCARENHAS, Rúbia G. T. **A diversidade gastronômica como atrativo turístico nas regiões dos Campos Gerais do Paraná: um estudo de caso do município de castro**. Curitiba, 2009. Tese de doutorado defendida Universidade do Paraná Pró- Reitoria de Pesquisa e Pós Graduação Doutorado em Geografia.

MASCARENHAS, Rúbia G. T.; GÂNDARA, José M. T. **A diversidade gastronômica como elemento de identidade e atrativo turístico na região dos Campos Gerias do Paraná: um estudo**

de caso no município de Castro. Revista Geografar. Curitiba. 86-89, 2009. Disponível em:<www.ser.ufpr.br/geografar>. Acesso em: Outubro 2013.

MENEZES, Juliana S. **Quarteirão Jorge Amado** – Literatura, Cultura e Turismo Sustentável na de Ilhéus, BA. Disponível em: <http://www.uesc.br/icer/artigos/quarteirao_textocompletocultur.pdf > Acesso em 10 out. 2013.

SARAVIN, Brillat. **A filosofia do gosto**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das letras, 1995.

SIMÕES, M. de L. N. De Leitor a turista na Ilhéus de Jorge Amado. In: **Revista Brasileira de Literatura Comparada**, Rio de Janeiro: Abralic, 2002.

Tenser, C. **Uma leitura gastronômica na pesquisa acadêmica**. Monografia apresentada ao curso de pós-graduação em Gastronomia e Segurança Alimentar, Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília, (2004)

VEIGA, Benedito. **Dona Flor da cidade da Bahia**: ensaios sobre a memória da vida cultural baiana. Rio de Janeiro: 7 letras; Salvador, BA: Casa de palavras/ FCJAFAPESB, 2006.