



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

MATHEUS MAGALHÃES COSTA

**SOBRE OS DOCES DE ARAÇÁ NA CIDADE DE SALVADOR/BA:
NUNCA VI, NEM COMI E NEM OUÇO FALAR**

Salvador
2024

MATHEUS MAGALHÃES COSTA

**SOBRE OS DOCES DE ARAÇÁ NA CIDADE DE SALVADOR/BA:
NUNCA VI, NEM COMI E NEM OUÇO FALAR**

Trabalho de conclusão de curso de graduação em Gastronomia, Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, como requisito para obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Dr. Fernando Santa Clara Viana Junior

Coorientadora: Profa. Dra. Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira

Salvador
2024

MATHEUS MAGALHÃES COSTA

**SOBRE OS DOCES DE ARAÇÁ NA CIDADE DE SALVADOR/BA:
NUNCA VI, NEM COMI E NEM OUÇO FALAR**

Trabalho de conclusão de curso de graduação em Gastronomia, Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, como requisito para obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia.

Salvador, 28 de agosto de 2024.

Banca examinadora

Fernando Santa Clara Viana Júnior – Orientador _____
Doutor em História pela Universidade Federal do Espírito Santo
Universidade Federal da Bahia

Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira – Coorientadora _____
Doutora em Recursos Naturais e Gestão Sustentável pela Universidad de Cordoba
Universidade Federal da Bahia

Vilson Caetano de Sousa Júnior _____
Pós doutor em Antropologia pela Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita
Universidade Federal da Bahia

José Geraldo de Aquino Assis _____
Doutor em Agronomia pela Universidade de São Paulo
Universidade Federal da Bahia



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
 ESCOLA DE NUTRIÇÃO
 CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (NUT A 48)

GRADUANDO (A): <u>Matheus Magalhães Costa</u>		
TÍTULO DO TCC: <u>Sobre os doces de aração na cidade de Salvador.</u>		
ÁREA:		
DATA DA DEFESA: <u>28/08/24</u>	HORA: <u>17:00hs</u>	LOCAL: <u>mini auditório 2</u>
BANCA EXAMINADORA:		ASSINATURAS:
ORIENTADOR (A): <u>Fernando Santo Clara de Azevedo</u>		<u>[Signature]</u>
EXAMINADOR (A): <u>Wilson Carneiro de Sousa Júnior</u>		<u>[Signature]</u>
EXAMINADOR (A): <u>José Geraldo de Aquino Assis</u>		<u>[Signature]</u>

RESULTADO

A BANCA EXAMINADORA, APÓS O EXAME DA AVALIAÇÃO E ARGUIÇÃO DO (A) CANDIDATO (A), DECIDIU PELA:

<input checked="" type="checkbox"/>	Aprovação do TCC
<input type="checkbox"/>	Reprovação do TCC

NOTA (0 a 10)

10,0

CONSIDERAÇÕES:

Recomenda a publicação em artigos, seguindo as orientações apontadas pela banca.

AUTENTICAÇÃO DO (A) PRESIDENTE DA BANCA EXAMINADORA

AUTENTICAÇÃO DO ALUNO(A)

AGRADECIMENTOS

Como anunciou Djavan: “*só eu sei os desertos que atravessei*”. Primeiramente, reconheço que estou em um lugar de privilégio. Quando pisei pela primeira vez em uma universidade como discente, não sabia as dimensões que o destino me proporcionaria.

À minha família, às *Anas* que compõem o meu tripé - minha avó, minha mãe e minha tia - que sempre apoiaram as minhas decisões e moveram mundos e fundos para eu pudesse estar aqui, muito obrigado.

Agradeço, especialmente, ao meu orientador, Dr. Fernando Santa Clara Viana Junior, por me apresentar ao universo da pesquisa acadêmica, pela ética e pelas valiosíssimas trocas durante esses anos de pesquisa conjunta. À minha coorientadora, Dra. Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira, pela gentileza, atenção e acolhimento. Vocês foram os pilares fundamentais durante toda a minha trajetória na graduação e sempre estiveram dispostos a segurar minhas mãos nos momentos mais desafiadores. Nossas relações ultrapassam a vida acadêmica. Obrigado pela partilha entre alegrias, dores, conselhos e conquistas.

À Universidade Federal da Bahia, minha casa desde 2018, onde iniciei brevemente meu caminho na Química e, em 2020, na Gastronomia. Mesmo com tantos desafios e, principalmente, após ter passado recentemente por uma greve, estar em uma universidade pública, plural e de qualidade é motivo de muita felicidade e resistência.

Agradeço ao corpo docente e administrativo da Escola de Nutrição e Gastronomia e à banca que compôs a defesa desse trabalho, pelo prestígio e contribuições.

Aos meus amigos, que estiveram ao meu lado, aguentando todas as minhas angústias, oferecendo seus ombros e ouvidos. A todas as pessoas que cruzarem meu caminho e me apoiaram nessa caminhada, mesmo que indiretamente. Além disso, não poderia deixar de agradecer a mim por não ter desistido, parafraseando Mário Quintana, por ter sido passarinho quando tentaram atravancar meus caminhos.

Como li uma vez na tese da historiadora Rafaela Basso, que fez uma analogia a partir de uma frase do Richard Graham que: *Nenhuma cidade alimenta a si mesma*, assim como “nenhuma pesquisa se constrói sozinha, contando apenas com o trabalho

de um único pesquisador”. Essa pesquisa contou com a contribuição de muitas pessoas e sem elas a concretização dessas linhas não teria sido possível.

Ecoam as palavras de Mestre Bispo: *nós nos escolhemos... somos começo, meio e começo*. Eu me escolhi e esse tema me escolheu. Que venha a próxima etapa. Outros voos, muitos, mais altos.

Muito obrigado!

Araçá azul é sonho-segreto
Não é segredo
Araçá azul fica sendo
O nome mais belo do medo
Com fé em Deus
Eu não vou morrer tão cedo
Eu não vou morrer
Araçá azul é brinquedo

Araçá Blue
Caetano Veloso

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

RESUMO

A pesquisa buscou compreender o desaparecimento do araçá e de seus doces na cidade de Salvador, destacando a importância histórica, cultural e ecológica da fruta. Como percurso metodológico, foram analisadas as narrativas presentes em documentação histórica, como livros e cadernos de receitas, além de relatos contemporâneos de pessoas que conhecem e/ou produzem a fruta e seus doces. Utilizando uma abordagem metodológica que combina entrevistas semiestruturadas com análise de conteúdo, foram realizadas oito entrevistas por meio de seleção da técnica de 'bola de neve'. Os resultados mostraram que o araçá teve uma presença significativa na cultura alimentar baiana, com relatos de sua popularidade datando do século XIX até a década de 1970. Contudo, a urbanização desenfreada em Salvador, o desmatamento, e a homogeneização das práticas alimentares contribuíram para a erosão cultural do araçá e de seus doces. As considerações finais ressaltam a importância do conhecimento sobre as tradições culturais e a preservação da biodiversidade.

Palavras-chave: Doçaria; Doçaria baiana; Biodiversidade; Urbanização; Gastronomia.

COSTA, Matheus Magalhães. **Sobre los dulces de araçá en la ciudad de Salvador: nunca vi, ni comí ni oigo hablar.** Consejero: Dr. Fernando Santa Clara Viana Junior. 2024. Trabajo de Conclusión de Curso (Graduación en Gastronomía) - Escuela de Nutrición, Universidad Federal de Bahía, Salvador, 2024.

RESUMEN

La investigación buscó comprender la desaparición del araçá y de sus dulces en la ciudad de Salvador, destacando la importancia histórica, cultural y ecológica de la fruta. Como recorrido metodológico, se analizaron las narrativas presentes en la documentación histórica, como libros y cuadernos de recetas, además de relatos contemporáneos de personas que conocen y/o producen la fruta y sus dulces. Utilizando un enfoque metodológico que combina entrevistas semiestructuradas con análisis de contenido, se realizaron ocho entrevistas mediante la selección de la técnica de 'bola de nieve'. Los resultados mostraron que el araçá tuvo una presencia significativa en la cultura alimentaria de Bahía, con relatos de su popularidad que data del siglo XIX hasta la década de 1970. Sin embargo, la urbanización desenfrenada en Salvador, La deforestación y la homogenización de las prácticas alimentarias han contribuido a la erosión cultural del araçá y sus dulces. Las consideraciones finales subrayan la importancia del conocimiento sobre las tradiciones culturales y la preservación de la biodiversidad.

Palabras clave: Dulces; Repostería de Bahía; Biodiversidad; Urbanización; Gastronomía.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	Frutos do araçá	26
Figura 2	Doce de araçá	31
Quadro 1	Receitas encontradas com araçá	30

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Análise nutricional em 100g de araçá	29
----------	--	----

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

EMBRAPA
IPHAN

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
2 FUNDAMENTOS TEÓRICOS	18
2.1 DOÇARIA BRASILEIRA E FRUTOS DA TERRA	18
2.2 LIVROS DE RECEITAS	20
2.3 AS MEMÓRIAS, AS NARRATIVAS E O ESQUECIMENTO	21
3 PERCURSO METODÓLOGICO	23
4 RESULTADOS	26
4.1 CONTEXTUALIZANDO O ARAÇÁ (<i>PSIDIUM</i> SPP)	26
4.2 OS DOCES ENCONTRADOS NOS LIVROS	30
4.3 O CASO DOS ARAÇÁS E DOS DOCES EM SALVADOR	34
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	40
REFERÊNCIAS	42
APÊNDICE A	49

1. INTRODUÇÃO

A pesquisa em tela deriva de um estudo conduzido desde o ano de 2023, a partir da investigação da doçaria tradicional da Bahia e no desaparecimento de algumas iguarias caracteristicamente marcantes. Entre essas iguarias, o araçá e seus doces se destacaram como símbolos da doçaria baiana que, ao longo dos anos, foram esquecidos.

Para conduzirmos o processo, foi imperativo que primeiramente revisitássemos a história do cultivo da cana-de-açúcar, cuja influência se expandiu pelo Mediterrâneo e, Europa na Idade Média, chegando posteriormente no Brasil. Essa expansão contribuiu para o desejo do açúcar, tornando-o em um produto de luxo e de grande valor comercial, especialmente apreciado pelas elites. Na culinária, o açúcar era utilizado como especiaria e na produção de doces, principalmente na cozinha portuguesa. A introdução do açúcar em Portugal pelos mouros consolidou os hábitos alimentares portugueses que reverberaram também na doçaria brasileira, a qual se desenvolveu a partir dos engenhos de açúcar no Brasil colonial no século XVI, tornando o país como o principal fornecedor dessa monocultura (cf, a ex., Freyre, 2011; Nunes; Zegarra, 2014; Freixas; Chaves, 2015; Lemps, 2020).

Com o açúcar produzido, a tradicional historiografia informa que os doces foram introduzidos pelas mulheres portuguesas, conhecidas como *sinhás* (cf., a ex., Cascudo, 2016; Freyre, 2011; Freixas; Chaves, 2015). Contudo, é importante enfatizar que há um debate qualificado muito importante sobre os territórios africanos e asiáticos, a produção da doçaria e a manutenção dos conhecimentos em torno do açúcar por mulheres escravizadas no Brasil (cf, a ex., Mintz, 2010; Sato, 2015; Machado, 2022).

Embora se relate que as receitas eram das *sinhás*, os doces eram produzidos por mãos de pessoas escravizadas em território brasileiro. Os primeiros doces brasileiros, por assim dizer, foram os que levavam as frutas da terra, ovos e açúcar, destacando-se no período as marmeladas de caju, banana, araçá, goiaba, cocadas, compotas, doces cristalizados e doces em calda (Nunes; Zegarra, 2014). Os doces não apenas refletiam o uso de insumos disponíveis, mas também carregavam consigo a mão de obra escravizada, que esteve presente desde o

plântio da cana até o serviço da iguaria. Dessa forma, é inegável que não haveria doçaria brasileira sem a contribuição das comunidades afrodiaspóricas.

Apesar de existir uma vasta literatura sobre os doces brasileiros e baianos, ainda há pouco debate aprofundado sobre as historicidades desses doces. Os livros registram as receitas e técnicas, mas, sozinhos não dão conta de discutir com clareza as complexidades que os envolve, como eles circulavam, seus sentidos socioculturais e outros aspectos.

Sendo assim, é importante explorar mais as emergências e os fazeres desses doces, examinando como se desenvolveram ao longo do tempo e como fazem ou fizeram parte da cultura e da sociedade em diferentes contextos e períodos históricos. Além disso, é interessante considerar não somente os registros dos livros de cozinha, mas os conhecimentos que estão a cargo da memória e, eventualmente, do esquecimento.

Muitos desses doces estavam na ordem do dia, no campo da oralidade, na manutenção cotidiana do saber-fazer, motivo pelo qual haja pouco registro documental para a história se debruçar. Esta lacuna, aliada ao desaparecimento de certos doces tradicionais, é um dos motivos de curiosidade sobre a temática.

Aqui, cabe-nos apontar um caminho. Não damos conta de nos debruçar sobre toda a doçaria tradicional dos tabuleiros e dos outros cotidianos da população, uma vez que não sabemos da existência de todos e, portanto, este trabalho se centra em debater, especificamente, o araçá e seus doces.

Tal escolha se justificou a partir da leitura da obra de Jeferson Bacelar e Luiz Mott, *A Comida Baiana – cardápios de um prisioneiro ilustre (1763)*, onde encontramos a citação do doce de araçá pela primeira vez, além de nos depararmos com a informação da presença comum dos araçazeiros na cidade. Lemos um trecho que nos chamou a atenção: “[...] em Salvador até meados do século XX, quando ainda proliferavam os araçazeiros na cidade” (Bacelar; Mott, 2016, p. 162). Menciona-se um passado que pouco reverbera na atualidade.

Outros indícios nos inquietaram: também existem relatos sobre a existência do araçá e das produções dos doces em Salvador, pelo viajante inglês James Wetherell, que esteve no Brasil entre 1824 e 1851:

Desta fruta - “*Psidium Araçá*” — existem muitas variedades: “araçá—ihi”, “araçá-mirim”, “araçá-guaçú etc.; a mais útil, aquela que é mais

comumente usada para fazer doce e a famosa geleia de goiaba é mais ou menos do tamanho de um ovo [...] (Wetherell, s/d, p. 23).

A estudiosa e folclorista Hildegardes Vianna (2014, p. 32), por sua vez, cita que “as compotas são muito apreciadas, notadamente as de araçá (cortado em ‘cumbucas’) pelo povo baiano”. A autora escreveu isso no ano de 1970, o que denota um uso ainda considerável, digno de nota.

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

Apesar da popularização da fruta pelo território brasileiro, alguns autores alegam que a espécie ainda não teve seu potencial econômico devidamente explorado pela fruticultura (Gomes, *et al.*, 2010) e, conseqüentemente, o registro sobre os doces de araçá não é propagado em volume na atualidade.

Dessa forma, aliando perspectivas das reflexões científicas e da curiosidade do pesquisador, a realização do estudo vislumbrou proporcionar possíveis inferências sobre a presença desses doces nos padrões alimentares locais, visto que o araçá foi considerado “fruta de gente pobre”, por Câmara Cascudo (2011, p.676), e que hoje está mais na esfera das memórias do que nos pratos dos soteropolitanos.

A importância do tema está relacionada ao conhecimento de tradições culturais e culinárias, que pode se tornar um potencial disparador para estudos que retomem, não só o doce de araçá, mas outros doces da tradição soteropolitana e que se dissiparam ao longo do tempo.

Compreendemos que a temática é relevante para o campo da alimentação, cultura e sustentabilidade porque aliança perspectivas da alimentação a outros campos, como as reflexões sobre o território, as perspectivas econômicas e sociais aliançadas às concepções de memória e esquecimento e, portanto, o tema se torna repleto de potencialidades.

Com base na problemática apresentada, este trabalho busca dar conta das seguintes questões: qual era a importância do araçá – e de seus doces – em Salvador no passado? Quais são os fatores que contribuíram ou contribuem para

o desaparecimento dos doces de araçá na cidade, considerando os aspectos de cultivo, possibilidade de oferta, consumo e receitas culinárias? Com base nestes questionamentos, são delineados os objetivos deste trabalho.

Como objetivo geral, essa pesquisa se propôs a investigar como o araçá e seus doces deixaram de ser produções comuns para se tornarem práticas raras na cidade de Salvador, a partir da análise de narrativas em documentação histórica – livros, cadernos de receitas e outros documentos narrativos – e dos cruzamentos com a análise de relatos contemporâneos de pessoas que conhecem e/ou produzem a fruta e seus doces.

Como objetivos específicos, descrever o araçá, perpassando seus aspectos botânicos e ecológicos relacionados à produção; identificar e analisar os tipos e as receitas de doces encontrados em documentação histórica que narre a doçaria brasileira e baiana que utiliza o araçá; conhecer as narrativas da atualidade sobre os doces de araçá a partir de entrevistas; examinar, a partir das fontes históricas e dos relatos da atualidade, aspectos de permanência e mudanças na produção e no consumo dos doces, pensando nos fatores que podem ter contribuído para a diminuição da produção dos doces de araçá na cidade de Salvador.

Em termos metodológicos, a pesquisa é exploratória e qualitativa, que envolveu primeiramente, uma leitura abrangente sobre o araçá e seus usos, identificando os aspectos botânicos, nutricionais, geográficos e culinários em cartilhas, livros de botânica e de cozinha baiana e brasileira, tanto em perspectivas históricas quanto contemporâneas. Em seguida, foi investigado um *corpus* de fontes de diversos autores que abordam as receitas dos doces de araçá. Para as análises foi empregada a técnica de análise de conteúdo da Laurence Bardin (2016). As receitas foram examinadas e empregadas categorias para análise: ingredientes; técnicas empregadas; modos de finalização; serviço.

Para complementar a investigação, realizamos entrevistas com 8 (oito) pessoas, aplicando roteiro semi-estruturado entre os meses de março e junho de 2024, seguindo a técnica *snowball* – bola de neve, para compreender as memórias e percepções sobre o desaparecimento dos araçás e seus doces.

Nas páginas que seguem trazemos os fundamentos teóricos que embasam a pesquisa e eles discutem sobre a doçaria brasileira e os frutos da terra, os livros de receitas, os conceitos de memória, narrativas e esquecimento. Por conseguinte,

compartilharemos o caminho metodológico adotado para coletar e analisar os dados. Apresentaremos os resultados e as discussões e, por fim, as considerações finais e as referências bibliográficas.

2. FUNDAMENTOS TEÓRICOS

A fundamentação teórica da presente pesquisa parte das nossas reflexões a partir de informações obtidas na literatura, nos livros de receitas, nas memórias, nas narrativas e também nos silêncios relacionados à doçaria brasileira e aos frutos da terra – aqueles genuinamente brasileiros. Abordaremos cada um deles.

2.1 A DOÇARIA BRASILEIRA E OS FRUTOS DA TERRA

Sobre a verdadeira origem da cana-de-açúcar ainda é um questionamento incerto. Entretanto, o seu cultivo remonta alguns séculos a.c entre a Nova Guiné e a Indonésia, conforme aponta o pesquisador Tsugitaka Sato (2015). Sabemos que a cana-de-açúcar teve grande repercussão no Extremo Oriente, pois foi difundida pelos mouros no Mediterrâneo e na Europa durante a Idade Média (Freyre, 2011; Lemps, 2020), alcançando futuramente o Brasil.

A expansão islâmica não apenas despertou o desejo pelo açúcar, mas potencializou sua valorização, transformando-o em um produto caro, raro e de grande valor comercial. O açúcar era considerado um item de luxo e frequentemente utilizado por pessoas ricas e por médicos no tratamento de diversas doenças, principalmente as respiratórias e os ferimentos. Ademais, acreditavam-se que possuía propriedades calmantes. Na culinária, ganhou o prestígio quando era acrescentado com moderação, como especiaria que conferia um toque de doçura aos pratos (Freyre, 2011; Lemps, 2020).

Sabemos que a cozinha medieval portuguesa sofreu grandes influências árabes, principalmente nas produções de doces, dentre elas a “confeção de compotas de frutas e outros da doçaria” (Lesnau, 2004, p,14-15). Isso deveu-se à ocupação da Península Ibérica e às transações comerciais da época, quando os mouros introduziram a indústria do açúcar em Portugal (Freyre, 2019). Estas questões foram pontos fundamentais para a consolidação de hábitos alimentares portugueses e, conseqüentemente, da sua doçaria. Segundo Gilberto Freyre (2007), o açúcar está no sangue e na cultura do árabe, mouro, português e conseqüentemente do brasileiro, que desenvolveu um excessivo gosto pelos doces e bolos.

A história da doçaria brasileira surgiu no período colonial, a partir do século XVI, com a invasão portuguesa e a implementação dos engenhos de açúcar no Nordeste brasileiro, a partir de 1532 (Nunes; Zegarra, 2014). O cultivo e a comercialização dos produtos da cana de açúcar foi a principal atividade econômica dessa época, e os lucros foram satisfatórios aos exploradores: “o Brasil se tornou o maior fornecedor da monocultura da cana-de-açúcar nos mercados mundiais” (Freixas; Chaves, 2015, p.180). Com isso, “a monocultura do açúcar dominou a paisagem brasileira” (Tempass, 2008, p.03) e a nossa cultura.

A partir daí, algumas preparações surgiram em terras brasileiras ao ponto de se tornarem parte das identidades nacionais. Era na casa-grande, que esses doces super açucarados foram produzidos, especificamente nas cozinhas das sinhás pelas mulheres negras escravizadas (Lesnau, 2004; Nunes; Zegarra, 2014).

Essas preparações sempre estiveram presentes nas casas dos senhores e na mesa das elites (Viana Junior, 2020). Inclusive, as freiras quituteiras – mulheres que eram, em larga medida, produto dessa elite - também perpetuavam a tradição dos conventos portugueses. Com a chegada das famílias portuguesas, a feitura dessas iguarias foi adaptada aos alimentos presentes na biodiversidade local. Cabe lembrar que o Brasil, com solo e temperaturas diferentes da Europa, e em condições geográficas completamente distintas, por óbvio, contava com outros frutos da terra, nativos, que ganharam novos usos.

Em Portugal os doces eram geralmente feitos com ovos, açúcar, farinha de trigo, leite de vaca e manteiga (Lesnau, 2004). Assim, a partir dessa cultura culinária, a colônia contribuiu para o surgimento de doces que, com o tempo, ganharam seus ares de tipicidade, numa fusão de técnicas e insumos europeus, africanos e locais. A exemplo disso, o uso da farinha de mandioca ao invés da farinha de trigo, a castanha de caju ao invés da amêndoa, “as frutas locais que substituíram as europeias na feitura de receitas clássicas da doçaria dos conventos” (Freixas; Chaves, 2015, p. 64). Vemos isso também quando Gilberto Freyre (2007) enfatiza o uso da rapadura e também das frutas utilizadas como base de diversos doces do Nordeste.

Na Bahia, encontrava-se abacaxi, mamão, tamarindo, caju, jaca, jenipapo, araçá, etc. Havia também tubérculos como cará, inhame, batata doce e mandioca

(Radel, 2014). Isso conformou, junto à ampla produção açucareira, as técnicas de doçarias locais, brasileiras/baianas.

O pesquisador baiano, Manuel Querino, pioneiro nos estudos sobre a alimentação regional, oferece uma documentação detalhada e histórica sobre o tema em sua obra *Arte Culinária na Bahia*, publicada pela primeira vez em 1928. O autor se debruçou sobre algumas preparações, referenciadas num capítulo dedicado às sobremesas baianas, no qual cita o uso das frutas nos doces: “[...] a variedade desses doces, tanto em calda como secos, ainda hoje tem muito apreço, principalmente os de calda trabalhados em frutos do país [...]” (Querino, 2011, p. 69-70). Destaca inclusive, os de araçá, a partir de onde identificamos a sua importância histórica na cultura alimentar baiana.

Voltamos nossos olhares, então, para as preparações à base de araçá nas fontes de pesquisa que elegemos para isso. Vejamos a seguir sobre os livros de cozinha.

2.2 LIVROS DE RECEITAS

Inicialmente, pensar na função do livro de cozinha parece óbvio: “registrar e transmitir, via linguagem escrita, um saber culinário e talvez, além disso, ensinar novas receitas e preparações até então desconhecidas do leitor” (Milani, 2010, p. 39). No entanto, a história não escrita dos livros de cozinha transcende os registros e os usos de ingredientes e utensílios culinários.

Apesar disso, os livros de receitas são valorosas fontes valiosas de pesquisa, pois fornecem registros sobre o que possivelmente poderia se comer em dada época. Normalmente, narram os modos de comer destinados a uma elite: quanto mais histórica é a fonte, maiores as potencialidades em torno desses discursos (Viana Junior, 2020). Esses escritos eram baseados, comumente, em receitas, tratados de dietéticos e provérbios antigos transmitidos oralmente em diversos níveis sociais (Flandrin, 2020; Viana Junior, 2020).

Os livros de cozinha, na Idade Média e no Renascimento, tinham a função de divulgar a riqueza e a influência das cozinhas de reis e príncipes, sendo assim, as elites. Nessa época, temos a atuação francesa e italiana, principalmente com a corte do Luís XIV e em seguida com Catarina de Médici que introduziram diversas

inovações e hábitos que não moldaram apenas suas próprias cozinhas, mas também influenciaram a alimentação e diversas mesas de outros países, “tornando-se um guia dos protocolos e dos novos paladares das elites” (Viana Junior, 2020, p. 78). Portugal também sofreu influência significativa em sua culinária, surgindo então os livros: *Arte de Cozinha (1680)* e *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha (1780)*. No Brasil, as primeiras publicações de livros de cozinha surgiram com a chegada da corte portuguesa, incluindo obras como: *Cozinheiro Imperial (1839)*, *Doceiro Nacional (1895)* e *Cozinheiro Nacional (≅ 1870)*.

Os registros encontrados nos livros não apenas nos dizem sobre as mudanças ocorridas no decorrer do tempo, mas, como dito anteriormente, apresentam-se na forma de documentação histórica e cultural sobre os hábitos alimentares em diferentes períodos e sociedades.

As receitas, “revelam mais que a preferências por determinados ingredientes ou modos de preparo, apontam para lugares sociais” (Viana Junior, 2020, p. 23). Dessa forma, os livros de cozinha são como repositórios escritos de memórias que revelam apenas uma faceta da vasta tapeçaria que compõe a história culinária. Além dessas memórias codificadas nas páginas, há outras que não estão presentes nos livros.

No próximo tópico, discutiremos o conceito de memória, refletindo sobre as narrativas dos araçás e seus doces. Ainda que existam receitas registradas nos livros de cozinha sobre suas feitura, as conotações e significados que os cercam não se encontram na literatura escrita, mas podem ser conhecidas ou explicadas por meio da oralidade e também pelo encargo do esquecimento.

2.3 AS MEMÓRIAS, AS NARRATIVAS E O ESQUECIMENTO

Segundo Padrós (2001, p.79), memória é de origem latina que vem de *menor* e *oris*, significando “o que lembra”, “ligando-se, assim, ao passado e, portanto, ao já vivido”. Para Pollak (1992), a memória é um fenômeno individual, relacionado ao íntimo de cada pessoa. Por outro lado, Maurice Halbwachks *apud* Pollak (1992), salienta que ela também deve ser compreendida como um fenômeno coletivo e social que está submetido a transformações e mudanças. Pollak (1989) complementa que os lugares de memória, as datas, paisagens, fatos históricos,

tradições, costumes, folclore, música e práticas culinárias são pontos estruturantes da memória que se inserem na memória coletiva, à qual pertencemos e na qual estamos inseridos.

A pesquisadora Corinne Squire (2014), por sua vez, apresenta uma definição de memória como uma narrativa abrangente que a interpreta como um conjunto de símbolos com características sociais, culturais, históricas particulares, não sendo algo genérico. Na sua concepção, os símbolos estão em constante movimentação temporal. Dessa forma, as narrativas se revelam como ferramentas que podemos utilizar para costurar os fragmentos de memória, não apenas dando-lhes forma e realidade, mas também tecendo aspectos da compreensão coletiva das histórias.

Na mesma direção, Pierre Nora (1993) discute que a memória é acontecimento atual, vivido no presente, conduzida por grupos vivos, que está em presente mudança, ligada à lembrança e sujeita ao esquecimento. A memória é constituída também por lembranças particulares, sensíveis, cenas, censura ou projeções.

Essas reflexões ressaltam brevemente a relação entre memória e narrativa, onde ambas possuem papéis importantes nas construções e interpretações do passado e do presente. Já o esquecimento, conforme destacado por Monteiro e Carelli (2007), são lacunas que acontecem, por diversos motivos, porém, são essenciais no processo de construção e reconstrução da identidade, pois, são elementos mutáveis, fluídos que marcam algo dentro de um tempo. Essa dinâmica – esquecimento e lembrança - é fundamental para compreender como as narrativas se formam e evoluem ao longo do tempo.

Por meio das memórias, narrativas e esquecimentos buscamos os caminhos que os doces de arará percorreram na cidade de Salvador. Em seguida, exploramos a conexão das memórias do passado com as práticas presentes e futuras. Munidos, então, do arsenal teórico, partimos à reflexão da utilização destes conceitos junto ao nosso objeto.

3. PERCURSO METODOLÓGICO

Essa pesquisa é caracterizada como exploratória e adota uma abordagem exploratória e qualitativa. Segundo Gil (2002, p. 41), a pesquisa exploratória é a que “tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou constituir hipóteses”. Neste caso, envolve a exploração das raízes históricas e culturais dos doces de araçá, bem como a investigação dos relatos sobre eles ao longo do tempo.

A abordagem qualitativa, conforme descrito Godoy (1995, p. 21), se faz a partir das “as várias possibilidades de se estudar fenômenos que envolvem seres humanos e suas intrincadas relações sociais, estabelecidas em diversos ambientes”. Essa abordagem é essencial para revelar as nuances e os significados atribuídos aos doces de araçá, permitindo uma compreensão mais aprofundada.

Para tal, primeiramente, realizamos uma pesquisa sobre as informações do araçá e as suas utilizações, buscando identificar os aspectos botânicos, nutricionais, geográficos e culinários em cartilhas, livros de botânica e livros de cozinha baiana e brasileira, tanto em perspectiva histórica quanto com abordagens contemporâneas.

Posteriormente, levantamos e investigamos um *corpus* de fontes históricas em busca de informações sobre o araçá e seus doces. O cabedal de documentação foi formado pelos livros de: Manuel Querino, [1928] 2011; Raul Lody, 2013; Hildergardes Vianna, 1987 e 2014; Gilberto Freyre, 2007; Paloma Costa, 1997; Lúcia Santos, 1950; Alissandra Nunes; *et al.*, s.d; Antônio José Rego, 1892; B.L Garnier, 1895. Estes são autoras e autores que abordam as receitas dos doces de araçá de alguma forma.

Assim, para analisar as obras e as receitas, utilizamos a técnica de análise de conteúdo proposta por Laurence Bardin (2016) visando identificar o contexto histórico, social e cultural. Segundo a autora, esse método de análise é:

um conjunto de técnicas de análise das comunicações, visando obter, por procedimentos, sistemáticos e objetivos, de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores – quantitativos ou não – que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens (Bardin, 2016, p. 42).

A partir disso, buscamos analisar nos livros as receitas que trouxeram os ingredientes, as técnicas empregadas, os modos de finalização e serviço, dentre

outras informações que consideramos relevantes aos nossos levantamentos. Portanto, trata-se de uma análise temática, e as categorias foram instituídas após as análises das entrevistas e documentos. Buscamos compreender, com isso, as semelhanças e as diferenças, as variações regionais do produto final, as espécies envolvidas no preparo etc. Abordaremos melhor isso quando da análise.

Para tentar compreender a trajetória e o desaparecimento desses doces, realizamos 8 (oito) entrevistas semiestruturadas (apêndice a), feitas pessoalmente ou por meio de ligação e/ou videoconferências nos meses de março a maio de 2024. As entrevistas, segundo a autora Verena Alberti (2003), são fontes históricas que fornecem pistas para conhecer o passado, melhor dizendo, uma forma de aproximação da realidade - passado e presente - e os conhecimentos e ideias ganham essa forma na realidade, porque é externalizada, dita.

Logo, “o sentido se constrói na própria narrativa, por isso se diz que ela constitui (no sentido de produzir) racionalidades” (Alberti, 2003, p. 02). As pessoas foram entrevistadas por meio de seleção voluntária e pela técnica de bola de neve – *snowball* – (Saunders; Townsend, 2019). O funcionamento dessa técnica, em termos gerais, é conformado a partir da auto seleção, e funciona quando o pesquisador tem o conhecimento de informantes-chaves, nomeados como sementes, de modo a localizar pessoas com o perfil necessário.

Para essa pesquisa, o perfil desejado para as entrevistas inicialmente incluiu indivíduos que trabalham com a venda de doces tradicionais baianos e pessoas que já consumiram/conhecem araçá e, conseqüentemente, suas preparações. Além disso, é importante salientar que as pessoas entrevistadas são mulheres com idades aproximadas entre os 40 (quarenta) a 80 (oitenta) anos que vivem ou que já viveram em Salvador. O número de entrevistas foi determinado pelo critério de saturação da amostra, ou seja, quando o conteúdo das narrativas começou a se repetir. As entrevistas foram registradas com gravador de telefone celular e transcritas através do programa Transkriptor© (versão 2021) com revisão posterior.

Em seguida, retomamos a análise de conteúdo (Bardin, 2016), agora objetivando comparar as informações sobre as práticas culinárias relacionadas aos doces ao longo do tempo, o que e como abordam os documentos e como aparecem as informações nas narrativas dos entrevistados. Esses dados coletados foram organizados em editor de planilha. Por lidar com as memórias das pessoas e com

o comprometimento ético dos dados, enfatizamos que o trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA (CEPNUT-UFBA) e aprovado pelo número do parecer: 6.655.157 em janeiro de 2024.

Desse modo, ao combinar a investigação das fontes históricas e das análises das narrativas contemporâneas, esse percurso metodológico proporciona uma base para identificar os fatores que contribuíram para a perda da tradição culinária e do sumiço dos araçazeiros – e dos doces em Salvador. Prosseguiremos aos resultados.

4. RESULTADOS

4.1 CONTEXTUALIZANDO O ARAÇÁ (*PSIDIUM* SPP.)

A palavra ‘araçá’ (figura 1) significa, em tupi, “planta (ou fruta) que tem olhos” (Embrapa, 2015, s.p). Popularmente, a planta e os frutos também são conhecidos como araçazeiro, araçá do campo, araçá-amarelo, araçá-vermelho, araçá manteiga, araçá-mirim etc (Embrapa, 2015), sendo estes nomes também caracterizados como tipos de araçás, o que causa “grande confusão quanto à nomenclatura científica das espécies de *Psidium*” (Bezerra, *et al.*, 2006, p. 43).

Figura 1 – Frutos do araçá



Fonte: Lanzetta (2012)

As espécies de *Psidium* integram a família *Myrtaceace*, que se apresentam em grande variabilidade no Brasil (Franzon; Souza, 2018), com ocorrência em diferentes biomas. Essa família “apresenta também uma grande importância ecológica à medida que disponibiliza alimento à fauna silvestre, como o pólen atrativo aos insetos, principalmente as abelhas” (Schmidt, *et al.*, 2017, p.173).

Segundo Rodrigo Franzon (2009), as mirtáceas constitui como umas das maiores famílias botânicas, contando com aproximadamente mais de 3 mil espécies e 140 gêneros. Dentro dela, existem muitos frutos que exprimem um elevado valor econômico, como é o caso do

eucalipto (*Eucalyptus spp.*), na produção de madeira e na produção de aromatizantes, e a goiabeira (*Psidium guajava L.*), fruteira nacionalmente apreciada pelas características de seus frutos, que são consumidos *in natura* ou industrializados (Franzon, *et al.*, 2009, p. 10).

Devido a importância desta família botânica, a Secretaria do Meio Ambiente, por meio do Instituto de Botânica do estado de São Paulo, publicou a obra *Lista de*

Espécies Indicadas para Restauração Ecológica para Diversas Regiões do Estado de São Paulo, em 2017 que visa na elaboração de projetos de restauração ecológica por meio de mudas de espécies florestais, incluindo, dentre as mirtáceas, os araçazeiros (Barbosa, *et al.*, 2017).

Dos gêneros dessa família, destacam-se quatro: *Eugenia*, *Acca*, *Myrciaria* e *Psidium*. O gênero *Psidium* é natural da América tropical e subtropical, manifestando-se em mais de 100 espécies de árvores e arbustos (Landrum; Kawasaki, 1997) e distribuído em todos os biomas brasileiros (Sobral *et al.*, 2016).

Entre as espécies desse gênero, a goiabeira (*Psidium guajava* L.) tem mais importância, como é citado. Por outro lado, são os araçás (*Psidium* spp.) que merecem uma certa atenção, especialmente pelo seu potencial de uso e de exploração comercial (Bezerra, *et al.*, 2006). Os diversos tipos de araçá, são disseminados de forma “quase espontânea sem plantios organizados” (Almeida, 2011, p. 02), e as pessoas reconhecem esse fato, “fruta que dá no mato, nas fazendas onde os bichos que plantam” (Entrevistada H).

A caracterização do araçá é ampla em função das inúmeras variedades existentes, “os frutos do araçá são amarelos ou vermelhos, globosos, ovoides ou piriformes com polpa branca ou vermelho arroxeadada” (Santos, 1950, p. 36). Dependendo do tipo apresentam um sabor adocicado levemente ácido (*Slow Food* Brasil, 2011) ou adstringente (Brasil, 2015).

Apesar de o araçá (*Psidium* spp.) e a goiaba (*Psidium guajava* L.) pertencerem ao mesmo gênero, a botânica descreve pequenas diferenças entre elas, principalmente no aspecto sensorial, como o sabor, textura e aparência. Nas entrevistas, essas questões também são mencionadas pelas pessoas, que apresentam as diferenças, mas a chamam pelo mesmo nome. Será que podemos dizer que toda goiaba é um araçá? Ou que todo araçá é uma goiaba?

Por exemplo, uma entrevistada descreve o araçá como “uma frutinha pequena que parece com a goiaba. Porque ela é menorzinha, mais durinha. A polpa dela é um pouquinho mais clara” (Entrevistada F). Outra diz: “para mim, os araçás têm a casca verde e as goiabas têm a casca amarelada. E tem dentro a polpa, tem umas que a polpa é branca, tem outras que a polpa é rosa. E elas são maiores do que o araçá. Para mim, os araçás são os menores e as goiabas, elas são maiores” (Entrevistada C). Além dessas, uma terceira entrevistada menciona: “essa fruta

gostosa, saborosa, tem um cheiro bem forte. Um cheiro ativo e que chama a atenção” (Entrevistada E).

Todavia, a perspectiva botânica, que se baseia em critérios científicos para classificar e diferenciar espécies, nem sempre reflete nas dimensões culturais e linguísticas das coletividades. Na Bahia, existe essa associação entre as duas frutas na cultura. Conforme mencionado por Murillo César (2020, p. 06), o cantor baiano Caetano Veloso, expressa: “a gente na Bahia chama goiaba de araçá”, evidenciando a relação do povo baiano como o nome desta fruta. Nessa região, é comum que a goiaba seja chamada de araçá e vice-versa, como é dito uma entrevistada: “[...] a goiaba. É um tipo de araçá, né?” (Entrevistada E).

Esse uso intercambiável das palavras pode ser interpretado como uma questão de variação regional no léxico, conforme debatido pelos estudos da Linguística e Sociolinguística (Bortoni-Ricardo, 2014). Assim, a coexistência a dessas duas perspectivas reflete a complexidade e a diversidade das relações, exibindo que o valor de uma fruta pode estar tanto em suas características físicas quanto no papel que desempenha nas tradições e na identidade de uma comunidade.

Cabe ressaltar que existe um tipo de araçá, aquele de polpa vermelha ou rosa, que muitas vezes é comparado à goiaba, não apenas nas receitas, mas também na literatura. Como é observado, os autores Otto e Veronica Andersen (1988, p. 41) discorrem:

Já na espécie afim, *Psidium cattleianum* Sabine, o fruto é vermelho-púrpura. A cavidade interna é grande e cheia de sementes duras, como as da goiaba. Tem sabor bastante doce, temperado com uma certa acidez que, no conjunto, lhe dá um gosto bastante apreciado.

Essa descrição nos chama atenção para as semelhanças entre as frutas em questão, o que pode justificar a compreensão da convergência na nomenclatura e na identificação de uma diversidade de araçás na região.

Reconhecer e valorizar essa diversidade ecológica e as variações regionais é celebrar a riqueza da cultura brasileira e baiana e nossos recursos naturais, sem contar com a diversidade de palavras, termos e significados que moldam a nossa língua. Afinal, ela é viva e dinâmica. Portanto, as semelhanças e as diferenças marcam as técnicas, os conhecimentos e os sentidos construídos historicamente que permanecem no cotidiano e no âmbito da cozinha.

A fruta “se come toda, e tem ponta de azedo mui saboroso, do qual se faz marmelada, que é muito boa, e melhor para os doentes das câmaras” (Sousa, 1971 *apud* Bacelar; Mott, 2016, p. 161).

A seguir, apresentaremos brevemente as partes nutricionais da fruta. O araçá é rico em vitamina B e “pode apresentar entre quatro a sete vezes mais vitamina C que as frutas cítricas” (Brasil, 2015, p. 29). Além disso, é constituído por proteínas, carboidratos e demais minerais, conforme a tabela 1:

Tabela 1 – Análise nutricional em 100g de araçá

Energia (Kcal)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Fibra (g)
62	1,5	0,6	14,3	5,2

Cálcio (mg)	Fósforo (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mg)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Niacina (mg)	Vit c (mg)
48	33	6,3	48	0,06	0,04	1,3	326

Fonte: Alimentos Regionais Brasileiros (2015)

Inclusive, essa análise apresentada na obra: *Alimentos Regionais Brasileiros* (2015), carece de maiores informações a respeito qual o tipo de araçá que está sendo analisado. Pois, como vimos no decorrer deste trabalho, existe uma diversidade e, sendo assim a falta dessa descrição não só compromete a precisão dos dados nutricionais, como também evidencia o silenciamento em torno da multiplicidade que podemos encontrar na natureza.

No entanto, os araçás são considerados, como uma fruta de “alto potencial agroalimentar pela abundância em compostos bioativos, elevados teores de substâncias fenólicas que são positivamente correlacionados com a atividade antioxidante, anti-inflamatória, antimicrobiana, os quais são benéficos a saúde na prevenção de doenças” (Gwozdz *et al.*, 2022, p. 02).

Por apresentar esse potencial, encontramos na literatura pesquisas que utilizam algumas espécies de araçá, como o araçá-boi (*Eugenia Stipitata Mcvaugh*) na Ciência dos Alimentos, com a produção de cerveja (Sales; Souza, 2021). Existe ainda o desenvolvimento, com a espécie araçá vermelho (*Psidium catteianum Sabine*) nas formas de desidratação, liofilização e demais tipos que visam na preservação dos frutos para a comercialização de chips de frutas, misturas e formulações (Melo *et al.*, 2020; Meregalli *et al.*, 2020; Pereira *et al.*, 2018).

Além dos estudos “com o araçá e de seus subprodutos, em relação a seus atributos sensórias e bioativos para benefícios à saúde, vem sendo estudado” (Gwozdz *et al.*, 2020, p.09). Inclusive, isso está no conhecimento tradicional, quando aparece em uma narrativa: “essa fruta [araçá] é medicinal [...] ela é boa pra dor de barriga” (Entrevistada G).

Do araçazeiro aproveita-se o fruto e as folhas, floresce entre os meses de junho e dezembro (Brasil, 2015) e frutifica entre a primavera e o verão (*Slow food Brasil*, 2011). Suas sementes e polpa do fruto são comestíveis, como foi exposto e o óleo retirado das folhas possui propriedades medicinais. Podendo ser consumidos *in natura* e utilizados no preparo de doces, sucos, polpas, sorvetes e licores, como veremos mais à frente, na próxima seção. Vejamos.

4.2 OS DOCES DE ARAÇÁ ENCONTRADOS NOS LIVROS

Nesse tópico, exploraremos as receitas encontradas nos livros de cozinha que utilizam o araçá. Após a pré-análise do *corpus* levantado (Querino, [1928] 2011; Lody, 2013; Vianna, 1987; Freyre, 2007; Costa, 1997; Santos, 1950; Nunes; *et al.*, s/d; Rego, 1892; Garnier, 1895), identificamos um total de 22 (vinte e duas) receitas que exploram variadas formas de utilizar o araçá, incluindo doces (figura 2), sucos, sorvetes e licores, conforme o quadro 1 abaixo:

Quadro 1 – Receitas encontradas com araçá

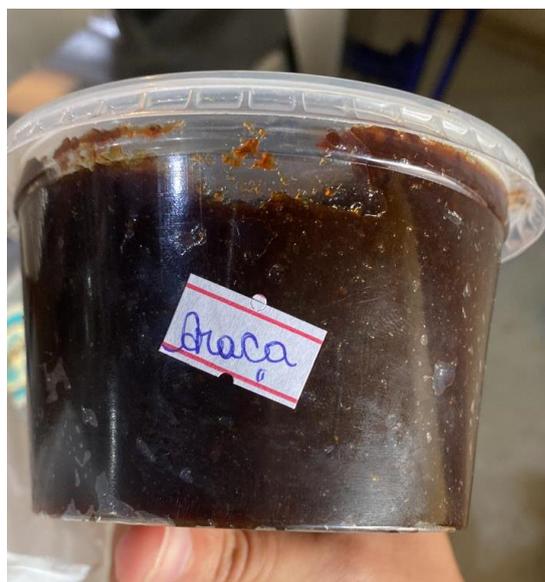
Receitas	Obras
Araçazada	<i>Frutas de Doce – Doces de Frutas (1950)</i>
Araçá em calda	<i>Diccionario do Doceiro Brasileiro (1892)</i>
Araçá do campo em calda	<i>Diccionario do Doceiro Brasileiro (1892)</i>
Araçá do campo em calda	<i>Doceiro Nacional (1895)</i>
Doce em calda	<i>Araçá – Aproveitamento de Frutas (s/d)</i>
Doce em calda	<i>Açúcar: Uma sociologia do doce (2007)</i>
Cocada	<i>Araçá – Aproveitamento de Frutas (s/d)</i>
Cocada de araçá	<i>A cozinha baiana: seu folclore, suas receitas (1987)</i>
Doce de araçá cagão	<i>A cozinha baiana: seu folclore, suas receitas (1987)</i>
Doce de araçá	<i>Frutas de Doce – Doces de Frutas (1950)</i>
Geleia de araçá	<i>Açúcar: Uma sociologia do doce (2007)</i>
Geleia	<i>Frutas de Doce – Doces de Frutas (1950)</i>
Geleia	<i>Araçá – Aproveitamento de Frutas (s/d)</i>
Geleia de araçá	<i>Araçá – Aproveitamento de Frutas (s/d)</i>
Licor de araçá	<i>A arte culinária na Bahia ([1928] 2011)</i>
Licor	<i>Araçá – Aproveitamento de Frutas (s/d)</i>
Pio IX de araçá	<i>As frutas de Jorge Amado (1997)</i>

Doce pastoso	<i>Araçá – Aproveitamento de Frutas (s/d)</i>
Doce de araçá pastoso	<i>Frutas de Doce – Doces de Frutas (1950)</i>
Sorvete	<i>Araçá – Aproveitamento de Frutas (s/d)</i>
Suco	<i>Araçá – Aproveitamento de Frutas (s/d)</i>
Refresco	<i>Araçá – Aproveitamento de Frutas (s/d)</i>

Fonte: o autor

Contudo, para direcionar nossa análise, optamos por concentrar nossa atenção exclusivamente nas receitas de alguns doces. Das 22 (vinte e duas) totais, analisamos 15 (quinze) (Lody, 2013; Vianna, 1987; Freyre, 2007; Santos, 1950; Nunes; *et al.*, s/d; Rego, 1892; Garnier, 1895), selecionadas com base no que julgamos serem as mais tradicionais que compõem a doçaria brasileira e baiana.

Figura 2 – Doce de araçá ¹



Fonte: autor (2024)

Levamos em consideração as receitas que mencionavam explicitamente as palavras ‘doce’, ‘doce de...’ ou ‘doce em...’, bem como os tipos de araçá utilizados. Cinco receitas não se enquadraram nesses critérios, pois 4 (quatro) são receitas de bebidas e 1 (uma) de sorvete, que não é foco dessa pesquisa.

Além disso, a receita de Pio IX de araçá (Costa, 1997) é um tipo de rocambole e não traz o modo de preparo do doce. Nessa receita, o uso do doce é apresentado como recheio e em forma de pasta. E 1 (uma) receita de araçá do campo em calda (Rego, 1982) é idêntica à encontrada no livro *Doceiro Nacional*

¹ Doce de araçá do tipo pasta/massa encontrando no Mercado Municipal de Aracaju – SE.

(1895), por este motivo não a contabilizamos. A receita de araçazada (Santos, 1950) foi identificada como doce do tipo corte/massa.

Dessa forma, das 15 (quinze) receitas, 4 (quatro) são de doces do tipo em calda (Freyre, 2007; Nunes; *et al.*, s/d; Rego, 1892; Garnier, 1895); 2 (dois) doces pastosos (Santos, 1959; Nunes; *et al.*, s/d); 4 (quatro) geleias (Freyre, 2007; Santos, 1950; Nunes; *et al.*, s/d); 2 (duas) cocadas (Vianna, 1987; Nunes; *et al.*, s/d); 3 (três) doces de corte/massa (Vianna, 1987; Lody, 2013, Santos, 1950).

Nas receitas, identificamos algumas aproximações relevantes. Quanto aos ingredientes, o açúcar e em alguns casos a rapadura, bem como o araçá estão presentes em todas as receitas analisadas. A proporção entre açúcar e fruta, também são coincidentes – 1 (um) quilo de fruta para 1 (um) quilo de açúcar.

Em relação à técnica, a fervura dos araçás é uma parte essencial na primeira etapa de execução do modo de preparo, pois, “[...] curtir as frutas, é a operação pela qual tornam-se aptas para absorverem a calda” (Garnier, 1895, p. 33). Também, das trocas com as 8 (oito) pessoas entrevistadas, 4 (quatro) (Entrevistadas A; C; D; G) afirmam saber fazer os doces com os araçás, a exemplo:

Sempre que minha avó fazia era um quilo de araçá para um quilo de açúcar. Sempre fervia primeiro para depois colocar o açúcar. Já uma tia minha, irmã da minha avó, ela fazia diferente. Ela fazia uma calda com açúcar, com esse um quilo de açúcar também para um quilo de araçá. E depois dessa calda pronta, que o araçá estava cozido, ela escorria o araçá da água e jogava nessa calda. Certo? Aí o de minha avó era diferente, porque o de minha avó era de corte. Ela levava até o final. Já o da minha tia era tipo compota. Não desmanchava os pedaços (Entrevistada A).

O trecho acima também exemplifica as semelhanças nas receitas identificadas na análise documental, como é visto no livro *Dicionário do Doceiro Brasileiro (1892)*:

Araçá do campo em calda - Toma-se uma porção de araçás do campo que se lavam em água fria, e vão a ferver; logo que sofrerem a primeira fervura, se tirão com uma escumadeira. Por outra parte, se faz uma calda rala de açúcar limpo, e deitam-se nela os araçás, deixando-se ferver até ter alcançado o ponto de espelho, ajunta-se então alguns cravos da Índia, e uns pedacinhos de canela, e despejam-se em compoteiras (Rego, p.31-32, 1892).

Sobre as particularidades das receitas, vemos que o estado de maturação da fruta é descrita. Algumas receitas sinalizam que o araçá deve ser bem maduro, para os doces em calda, cocada e geleia (Garnier, 1895; Vianna, 1987; Santos,

1950). A forma de processamento do fruto, como polpa, suco concentrado ou *in natura*, é uma característica distintiva nas receitas.

Quanto as espécies utilizadas nas preparações, dispomos de informações limitadas. Observamos menções ao araçá do campo, araçá vermelho, araçá-pedra, araçá-cagão e araçá-mirim, com destaque para este último principalmente nas narrativas, sendo apontado como a variedade preferida para as receitas.

É interessante notar que o araçá-mirim evoca lembranças significativas nas pessoas entrevistadas, como é apresentado: “eu conheço mais o mirim. O mirim. Que tem aquele sabor, até ele quando está começando a inchar, né? Para amadurecer e ficar de vez, já tem aquele sabor, meu Deus” (Entrevistada B).

Além disso, destaca-se o uso de especiarias como cravo e canela, vistas em 4 (quatro) receitas analisadas dos doces do tipo: calda, cocada e corte/massa (Garnier, 1895; Vianna, 1987; Lody, 2013). Um ponto intrigante é a menção recorrente sobre a marmelada de araçá em algumas das obras analisadas. No entanto, nenhuma receita específica é apresentada. Encontramos somente 1 (uma) receita de araçazada (Santos, 1959), onde o preparo citado é o mesmo da goiabada.

A fruta e as receitas evocam lembranças da infância, “eu gostava de me divertir, né? E a gente ia para esse local, que era uma cachoeira, que tinha esse pé de araçá cagão, e que a gente se divertia muito, né? Brincava muito debaixo desse pé, subia nesse pé de araçá cagão, tirava os araçás me lembro, muito nessa época” (Entrevistada H). Esses doces também eram recordados muitas vezes as avós e tias, sendo consumidos em casa, “nunca comi em lugar nenhum [...] eu nunca comi em lugar nenhum. Vendido, né? É comido na casa de pessoas” (Entrevistada C).

Observamos também que os doces em calda foram os que mais se destacaram nas receitas analisadas e citados nas narrativas, evidenciando sua popularidade. Esses doces eram comuns nas casas das famílias mais abastadas (Querino, [1928] 2011) e produzidos nos Conventos do Desterro e Soledade, ambos localizados na cidade de Salvador, como citado no romance sócio-histórico *Um defeito de Cor* (2006) da autora Ana Maria Gonçalves (2006, p.230),

Além das padarias, visitei os conventos onde se fabricavam doces com fama até no estrangeiro [...] os doces tinham nomes engraçados, como cônega, bernardina, toucinho do céu, papo-de-anjo, barriga de abadessa e suspiro de monja. Esses eram os doces secos, mas também havia os

de calda, feitos com frutas da terra, como araçá, laranja, caju, jenipapo, limão, cidra, banana, abacaxi, manga, mangaba e muitas outras. Tenho saudades dessas frutas, e até tentei plantar diversas mudas enviadas por amigos, mas algumas simplesmente não vingam em África.

Apesar disso, verificamos que os doces de araçás produzidos nos séculos XVII e XIX eram comercializados nos armazéns, vendas e confeitarias na cidade de Salvador, como apontam os jornais da época² e servidos na Santa Casa de Misericórdia, aos doentes e prisioneiros, conforme Bacelar; Mott (2016, p. 169) apontam,

[...] Durante os 87 dias cativo: o prisioneiro comeu doce de araçá 127 vezes (72%) nesse período, quiçá essa mesma fruta sirva como base para diversificadas receitas: em calda às metades, em massa como goiabada, em forma de “queimados grandes” embrulhadas em palha de banana como são vendidos no recôncavo, doce mais mole como geleia etc.

Outro ponto importante é que as pessoas que entrevistamos lembram do araçá como um alimento característico, não apenas no aspecto do gosto ou de suas características físicas, mas também como parte da identidade cultural do território, “é a saudade de uma coisa que a gente não tem mais hoje, né? Essa coisa afetiva [...] O araçá é uma das coisas afetivas” (Entrevistada F).

Neste sentido, explorar receitas que evidenciem o araçá não apenas enriquece a gastronomia local, mas também fazem um elo do passado trazendo à tona da relevância histórica do fruto. Numa só ação, então, retomamos aspectos culturais e históricos e trazemos à cena as possibilidades de construções de futuro, na terra e na mesa.

A seguir, trataremos os araçás em Salvador, pensando sobre as transformações ocorridas na cidade ao longo dos anos, que foram marcadas por um processo acelerado de urbanização.

4.3 O CASO DOS ARAÇÁS E DOS DOCES EM SALVADOR

Como conta a história, as primeiras ocupações no território brasileiro estão atreladas à colonização, com o sistema de capitanias hereditárias e a implementação das primeiras vilas e cidades.

²O Monitor; A Gazeta da Bahia; Correio de Bahia; Correio Mercantil; Jornal de Notícias; A Verdadeira Marmota; Única; Guarany; Leituras Religiosas; O Mercantil; A Lei; O Imparcial; O Liberal; O Norte; O Futuro; Bahia Ilustrada; Gazeta de Notícias.

Com o crescimento econômico e demográfico na colônia, esses espaços foram ganhando magnitude, como é o caso da cidade de Salvador que teve destaque por ser um importante centro administrativo, comercial e cultural. Além disso, é uma das capitais mais antigas do Brasil e seu processo de urbanização é igualmente significativo, refletindo a evolução da cidade ao longo dos séculos (Mattoso, 1992; Santos, 2011; IPHAN, s.d).

Fundada em 1549 por Thomé de Souza, Salvador foi erguida de acordo com os interesses políticos, econômicos e religiosos da Coroa Portuguesa (Viana Junior, *et al.*, 2024). A cidade teve o objetivo de se tornar uma cidade fortaleza, por ser um ponto estratégico na defesa e expansão do comércio, devido à sua posição em uma baía (Mattoso, 1992; Santos, 2011; IPHAN, s.d) e localizada também, em uma falha geográfica, “dividindo a cidade em alta e baixa, próxima a inúmeros canais que desaguavam na Baía de Todos os Santos motivando o assentamento dos primeiros aglomerados” (Santos, 2011, p. 194).

Essa caracterização de posição foi determinante para os surgimentos das atividades de comércio e prestações de serviços na parte baixa e na parte alta, o poder político e religioso. Como aponta o pesquisador Miguel Santos (2010, p. 195), “a ligação com importantes rios que desaguam na Baía de Todos os Santos, a exemplo do Paraguaçu, Jaguaripe e Da Dona [...]” também proporcionou o surgimento de um fluxo entre as principais cidades do Recôncavo, pois serviriam de escoamento de diversos produtos que abasteciam a metrópole.

O espaço foi sendo ocupado em formas e fluxos distintos ao longo do tempo, e de “maneira significativa, até a sua intensificação ocorrida na década de 1950” (Santos, 2011, p. 195), principalmente com as transformações ocorridas entre os séculos XIX e XX: a mudança do sistema econômico – a transição do modelo escravista para uma nova configuração das atividades e a industrialização.

Os inchaços urbanos, motivados pelo êxodo rural, proporcionaram um processo de migração e conseqüentemente da ocupação do território. Essas ocupações, como expõem Mariane Vila Verde e outros autores (2020, p. 05), “implicaram diretamente na redução das áreas verdes da cidade” e de moradia, pois, não houve um planejamento urbano e eficaz durante esse crescimento rápido no espaço.

A década de 1950 marcou profundamente o aspecto urbano soteropolitano. Com a implantação da Petrobras, do Centro Industrial de Aratu (CIA) e do Complexo Petroquímico de Camaçari (COPEC), a falta de uma política que abraçasse os trabalhadores rurais, que migravam para a cidade em busca de melhorias, juntamente com as implementações e dos usos de sistemas de transportes e comunicação (Santos, 2011).

Principalmente com a abertura da Avenida Suburbana, e posteriormente da Avenida Paralela, evidenciaram nas ocupações dos solos e modificações nas paisagens, como é também apontado por uma das entrevistadas, “Ô gente, olha o que está acontecendo com o Salvador, com o mundo como um todo, né? Olha aí como é que estão os tempos. Aquela paralela na década de 70/80, olha o que é a paralela hoje” (Entrevistada C).

Além disso, esses fatores contribuíram para o surgimento de outros problemas sociais, como a desigualdade social, a segregação territorial e a erosão do meio ambiente, conforme apontado por Mariane Vila Verde e demais pesquisadores (2020). Nesse sentido, o modelo de urbanização adotado em Salvador proporcionou contrastes significativos, e as intervenções humanas a transformaram consideravelmente.

Como é o caso do esquecimento e o desaparecimento dos araçazeiros, que antes eram comuns nos quintais, terrenos, praças, e ruas da cidade. O professor Dr. Vilson Caetano e outros pesquisadores (2020), no artigo: *Os de comer dos baianos nas descrições dos crônicas e viajantes do século XI*, citam o trabalho de Durval Vieira de Aguiar (1979), *Província da Bahia*, datado de 1880, que aborda os “produtos vegetais da Província, como forma de mercar o valor desse solo” (Sousa Júnior, *et al.*, 2020, p.90), incluindo os araçás.

Os autores complementam, conforme discorre Durval de Aguiar (1979), que esses eram “frutos importantes para a alimentação e economia de diversas cidades da Bahia” (Sousa Júnior, *et al.*, 2020, p.91). Eles destacaram também a feitura de alguns doces, enfatizando a cidade de Jacobina, incluindo “a indústria local o fabrico da goiabada, vulgarmente conhecida por doce de araçá de Jacobina” (Aguiar, 1979, p. 125 *apud* Sousa Júnior, *et al.*, 2020, p.98).

Esse passado sobre os araçazeiros é lembrado nas memórias das pessoas na Bahia, principalmente na capital. Como vimos nas narrativas, uma entrevistada

recorda: “da minha lembrança é num terreno do lado da casa de minha avó”, e enfatiza: “antigamente era comum você achar araçá nos quintais, nas praças, por aí por Salvador” (Entrevistada F). Outra entrevistada relembra: “quando ia pro quintal, aí eu olhava, tinha uma ficando amarelinha, aí a gente ia lá e tirava” e completa: “qualquer casa antigamente, qualquer quintal tinha um pé de araçá” (Entrevistada E).

Compreendermos que os araçás estão presentes tanto nas lembranças das pessoas quanto nos discursos que são apresentados na literatura e na música. O autor, Jorge Amado, em seu livro *Tieta do Agreste*, cuja primeira edição é de 1977, discorre na narrativa sobre o doce de araçá já nessa época como um doce raro e saboroso:

[...] raramente se faz, delicioso! [...] Gulosa, de volta aos sabores da infância, Tieta repete a dose [e] [...] O egrégio mestre e parada: impávido, ataca o doce de araçá, guloseima hoje tão rara (Amado, 2009, p.379).

Outro exemplo, são as citações na obra *Salvar o Fogo* (2023), de Itamar Vieira Junior. As falas apresentadas também fazem menções sobre os araçás:

[...] Trazíamos do caminho araçás-mirins, pitangas, cocos – que os meninos trepavam para colher -, as coisas que cresciam livres sem precisar pagar nem plantar (Vieira Junior, 2023, p.99-100).

[...] Enquanto isso, falaram sobre os pés de araçás-mirins cada vez mais raros, os tapetes lilases da florada do jambeiro e dos carcarás que voavam em pares, inatingíveis (Vieira Junior, 2023, p.209).

Na música, o compositor Dorival Caymmi menciona, em uma entrevista concedida ao jornalista Tárík de Souza da Revista Veja em 1972, o araçá em uma cantiga de roda, principalmente das cantorias da festa de Reis. Nessa celebração, os pescadores percorriam as casas dos veranistas pedindo dinheiro para montar o bumba-meu-boi e outros detalhes, destacando a presença do araçá: “A dona de casa é boa de dar/ garrafa de vinho/ doce de araçá” (Caymmi, 1972, p.04).

A fruta está entrelaçada nas tradições populares e nas festividades. Essas fontes revelam uma presença significativa da fruta na cultura brasileira e baiana, especialmente nas memórias das pessoas. O araçá, não é só um alimento comum, mas também um símbolo cultural que evoca lembranças e tradições locais.

Esses frutos eram abundantes e estavam espalhados pela cidade, como mencionado pelas pessoas entrevistadas, citaram que os araçás estavam presentes na Valéria, Pau-Miúdo, Bonocô, Itapuã, Dois de Julho, Cidade Baixa, na

região de Coutos e outras áreas da Região Metropolitana, como Mata de São João – incluindo Praia do Forte e Imbassaí, Camaçari - Centro e Jauá, Conde e cidades do interior, como Inhambupe e Acajutiba (Entrevistadas A; B; C; E; F; G; H).

À medida que comecei a me aprofundar na pesquisa, passei a observar os araçás em determinados pontos da cidade, onde antes não prestava tanta atenção. Descobri que o araçá está presente, por exemplo, nos canteiros do campus do Canela, na Escola de Nutrição e na Faculdade de Medicina da Universidade Federal da Bahia, locais que preservam grandes áreas verdes e que resistiram em grande parte às transformações urbanas. Essas pequenas frutas, que antes passavam despercebidas, agora se destacam como marcadores vivos. Embora o pesquisador não seja botânico, observar esses araçás não apenas reforçou o que ouvi nas entrevistas, mas também conectou de maneira pessoal e tangível à riqueza cultural que eles simbolizam.

Das espécies mais comuns que eram encontradas, nas narrativas, 6 (seis) das 8 (oito) pessoas citam o araçá-mirim, 2 (duas) citam o araçá-cagão, sendo esses os tipos que mais aparecem nos livros de receitas, como vimos no tópico passado, e 1 (uma) também cita o araçá-pedra.

Ainda, a espécie *Psidium guineense* é encontrada no Nordeste brasileiro, nas regiões do Litoral e Zona da Mata (Araújo, 2014), locais historicamente desmatados. Resultado da cultura de ocupação de terras constituída a partir da invasão portuguesa, onde inicialmente a exploração do território deu-se com a extração do pau-brasil, posteriormente com a monocultura canavieira (Machado, 2006) e futuramente com o processo de urbanização, como discorrido nos parágrafos acima.

Quanto ao motivo sobre o desaparecimento dos araçás, 7 (sete) das 8 (oito) pessoas entrevistadas disseram que a fruta não é mais vista com tanta frequência por conta, “do desmatamento e a ocupação com construções, construção civil” (Entrevistada F). Em outra narrativa exprime, “o pessoal começou a desmatar, começou a acabar com as árvores. Não tem assim, muita” (Entrevistada H), e apenas 1 (uma) pessoa não soube responder à pergunta.

Em contrapartida, atualmente, com o avanço do agronegócio, as plantações de *commodities* e a pecuária, diversas espécies estão sofrendo com a perda da variabilidade genética - erosão genética, que favorece a erosão cultural -perda dos

conhecimentos tradicionais associados (Sánchez; Padilla, 2013), “inclusive o araçá” (Araújo, 2014, p. 12) nos biomas. Isso é refletido nas entrevistas, como quando uma pessoa disse: “as pessoas não foram dando valor aquela planta. Provavelmente foi cortando, plantando pasto [...] quando eu penso assim, ah, o araçá diminuiu. Eu acho que foi a plantação de pasto, de grandes empresas, plantando soja” (Entrevistada A).

A erosão genética e cultural reflete diretamente nas práticas alimentares. Quando a diversidade de espécies é afetada, a disponibilidade de ingredientes locais e a transmissão dos saberes tradicionais relacionados também são (Sánchez; Padilla, 2013). Como é exposto no exemplo da entrevistada A, as grandes plantações de soja e pasto desmatam as áreas que antes eram ricas em biodiversidade. Sem contar com as mudanças nas práticas agrícolas no campo, impulsionadas pelo agronegócio, desenvolvendo a homogeneização da dieta e o afastamento de receitas tradicionais. Esse acontecimento é perceptível na fala de outra entrevistada que expõe: “Eu acho que se as pessoas se propusessem a fazer [o doce], mas dá trabalho. Hoje, é tudo mais prático. Você chega, pode bater uma coisa no liquidificador e pronto” (Entrevistada G).

As mudanças nas escolhas e preferências alimentares, onde o tempo e o cuidado dedicados ao preparo são substituídos por métodos mais rápidos e industrializados. Contudo, ao refletir sobre esse processo, não estamos romantizando as práticas artesanais de preparo dos doces, pois é uma tarefa árdua e exigente. Isso é evidente quando a mesma entrevistada mencionada anteriormente enfatiza: “Eu acho que é porque também as pessoas não se dispõem a fazer [o doce] porque dá trabalho. Eu gostava. Hoje, já não tenho mais tanto desejo de fazer. A gente vai vivendo, vai se cansando” (Entrevistada G).

Portanto, é fundamental a conscientização sobre a importância da conservação ambiental e da biodiversidade em especial dos araçás, como dos seus doces. Em Salvador, a transformação no cenário urbano é uma questão a ser levada em consideração. Outra aresta, como vimos é a perda da variabilidade genética por conta do desmatamento, que impacta nas escolhas e práticas alimentares. Esses fatores não apenas moldam o território, mas também as memórias e a cultura da região. Sendo assim, avançaremos para as considerações finais deste trabalho.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa pesquisa buscou compreender a importância do araçá e de seus doces na cidade de Salvador no passado, destacando a relevância cultural, histórica e ecológica da fruta, bem como os fatores que contribuíram para o seu esquecimento ao longo do tempo.

Por meio do percurso metodológico adotado, observamos que o araçá e os doces tiveram presença marcante na cultura alimentar baiana e para refletir sobre a temporalidade do desaparecimento do araçá, é necessário considerar as datas dos *corpus* de análise identificados.

Os viajantes que estiveram na Bahia entre 1824, 1851 e 1880 descrevem os araçás como frutos regionais valorizados na Bahia, sendo comuns na alimentação local. As datas das receitas dos doces também remontam aos séculos XVIII, XIX e início do XX. A folclorista conhecida Hildegardes Vianna, na década de 1970, discorre que os doces de araçá ainda eram presentes.

No discurso de Jorge Amado, publicado em 1977, já descreve o doce de araçá como uma raridade, indicando que, em menos de um século, houve redução significativa na disponibilidade desses frutos. A obra do autor Itamar Vieira Junior, de 2023, também cita a escassez, descrevendo os araçás como cada vez mais raros, como também vimos essa realidade reforçada pela memória das pessoas com quem entrevistamos, recordando uma abundância que não existe mais.

Essa progressiva raridade, de acordo com a análise dos resultados, pode ser atribuída a uma combinação de fatores, incluindo a urbanização desordenada a partir de 1950 em Salvador, potencializando o desmatamento no território e em paralelo a expansão do agronegócio que, ao eleger poucas espécies de alimentos para cultivo, padroniza as opções e preferências alimentares. A transição de um Brasil agrário para um país cada vez mais urbanizado e industrializado desenfreado resultou na redução das áreas verdes e na perda das espécies nativas. A erosão genética dessas espécies, como os araçás, não apenas reduziu a biodiversidade, mas também fez esquecer parte das tradições e memórias associadas a elas, o que se denomina erosão cultural.

Esse trabalho é significativo pois integra e amplia a área de estudos sobre alimentação e cultura. Com uma breve história que incita o debate sobre esse desaparecimento dos doces de araçá, ele pode fornecer ideias para futuras

investigações sobre práticas culinárias e conhecimentos ecológicos tradicionais e território, temas que também dialogam com a gastronomia e agroecologia, com um entendimento interdisciplinar permite um entendimento multifacetado e profundo desses estudos.

Ademais, destacamos a importância da conservação do meio ambiente, e consequentemente da biodiversidade, especialmente no que diz respeito aos araçás. Essa conscientização pode despertar o interesse de organizações não-governamentais, políticas públicas e movimentos em prol do reflorestamento das cidades, como é o caso do estado de São Paulo.

Apesar dos avanços descritos, algumas limitações devem ser reconhecidas. A principal limitação foi a dificuldade em localizar indivíduos que ainda conhecem e consomem o araçá na capital baiana, o que tornou desafiador a etapa de início das entrevistas. Além disso, o recorte geográfico restrito à cidade de Salvador, pode não refletir plenamente as diversidades de experiências e conhecimentos sobre o objeto de estudo, que podem estar presentes em outras regiões do estado da Bahia.

A natureza qualitativa do trabalho também foi marcada de desafios, visto que a coleta de dados e análises demandaram um tempo significativo. Sendo assim, para superar essas limitações, pesquisas futuras poderiam expandir o recorte geográfico, diversificar o número de pessoas entrevistadas, analisar outros documentos históricos, como os jornais dos séculos passados, aqui citados e considerar um prazo mais longo para a execução do estudo.

Portanto, a trajetória do araçá e de seus doces na doçaria baiana não é apenas uma narrativa sobre uma fruta esquecida que se pretende resgatar ou fazer com que as pessoas voltem a consumir, se não a quiserem. É uma discussão que traz à luz de uma curiosidade que partiu do pesquisador que aqui escreve. Se antes eu não via, não comia e nem escutava falar sobre o araçá, agora, depois dessa pesquisa eu vejo o araçá. Ele sempre esteve presente, próximo e existente. Só não conseguia enxergá-lo.

REFERÊNCIAS

ANDERSEN, Otto; ANDERSEN, U. Verônica. **As frutas silvestres brasileiras**. 2.ed. Rio de Janeiro: Globo, 1988.

AMADO, Jorge. **Tieta do Agreste**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

ALBERTI, Verena. **Narrativas na história oral**. In: Simpósio Nacional de História. Anais eletrônicos. ANPUH-PB, João Pessoa, 2003.

ARAÚJO, Rafaela Lima de. **Diversidade e estrutura genética de populações de araçá (*Psidium guineense* Sw.) no estado de Pernambuco**. 2014. Dissertação (Mestrado em Melhoramento Genético de Plantas), Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2014.

ALMEIDA, Vanessa de Oliveira. **Estudos em mirtáceas em quatro municípios do Recôncavo da Bahia**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas, Cruz das Almas-BA, 2011.

BACELAR, Jeferson; MOTT, Luiz. **A Comida Baiana – Cardápios de um prisioneiro ilustre (1763)**. Salvador: EDUFBA, 2016.

BRASIL. **Alimentos regionais brasileiros**. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2016.

BEZERRA, João; *et al.* Araçá. In: VIEIRA, R. F.; COSTA, T. S. A.; SILVA, D. B.; FERREIRA, F. R.; SANO, S. M. **Frutas nativas da região Centro-Oeste do Brasil**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2006.

BORTONI-RICARDO, Stella Maris. **Manual de Sociolinguística**. São Paulo: Editora Contexto, 2014.

BARBOSA, Luiz Mauro; *et al.* **Lista de espécies indicadas para restauração ecológica para diversas regiões do Estado de São Paulo**. São Paulo: Instituto de Botânica, 2017. Disponível em: <https://www.infraestruturameioambiente.sp.gov.br/institutodebotanica/wp-content/uploads/sites/235/2019/10/lista-especies-rad-2019.pdf>. Acesso em: 07 de ago. 2024.

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

COSTA, Paloma Amado. **As Frutas de Jorge Amado**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

CARELLI, Ana Esmeralda; MONTEIRO, Silvana Drumond. Ciberespaço, memória e esquecimento. 2007. In: **II seminário em ciência da informação - UEL**,

Londrina, 2007. Disponível em: <http://eprints.rclis.org/13257>. Acesso em: 11 nov. 2023.

CAYMMI, Dorival. Em busca do mais simples. Entrevista concedida a Tárík de Souza. *In: Veja*, São Paulo, v. 193, p. 3-5, 17 maio 1972. Disponível em: <http://www.jobim.org/caymmi/handle/2010.1/13315>. Acesso em 01 ago. 2024.

EMBRAPA. **Valor nutricional do araçá**. Embrapa Florestas, 2015. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1027134>. Acesso em: 03 abr. 2023.

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

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala** – Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 1.ed. São Paulo: Global Editora, 2019.

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

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

FRANZON, Rodrigo; *et al.* **Araçás do Gênero Psidium**: principais espécies, ocorrência, descrição e usos. Planaltina: Empraba, 2009.

FRANZON, Rodrigo; SILVA, José. **Araçá – psidium spp**. PROCISUR. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2018.

GOMES, C. Gustavo; *et al.* **Produtividade do araçá-vermelho (*Psidium cattleyanum* L.) em pomar de seis anos sob manejo ecológico**. ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E PÓS-GRADUAÇÃO DA EMBRAPA CLIMA TEMPERADO, 3., 2010, Pelotas. Carreira, ética e inovação: o que você está fazendo: [anais]. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2010.

GARNIER, B. L., GARNIER, H. **Doceiro Nacional ou a arte de fazer toda qualidade de doces**. 4a ed. Rio de Janeiro: Tipografia Garnier Irmãos, 1895. Disponível em: https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3821?fbclid=PAaAZ_ZgaaHdECsJSdxnWznljEgbrkfnx_EW_TRkMf3Oio6L0a58Dfg82s9c. Acesso em: 06. abr. 2023.

GONÇALVES, Ana Maria. **Um defeito de cor**. Rio de Janeiro: Editora Record, 2006.

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GODOY, Arilda Schmidt. Pesquisa Qualitativa – tipos fundamentais. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 35, n.3, p. 20-29, 1995.

GWOZDZ, Pereira Eloir; *et al.* Propriedades Nutritivas e Bioativas do Araçá (*Psidium cattleianum* Sabine). **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 11, n. 1, p. e59011125424, 2022. DOI [10.33448/rsd-v11i1.25424](https://doi.org/10.33448/rsd-v11i1.25424). Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/25424>. Acesso em: 21 mar. 2024.

HALBWACHS, M. La mémoire collecve. Paris, PUF, 1968 *In*: POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n 10, p. 200-212, 1992.

IPHAN. **História - Salvador (BA)**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1410/>. Acesso em: 02 de ago. 2024.

LODY, Raul. **Vocabulário do Açúcar: Histórias, Cultura e Gastronomia da Cana Sacarina no Brasil**. São Paulo, Editora Senac, 2011.

LODY, Raul. **Bahia Bem Temperada: Cultura gastronômica e receitas tradicionais**. 1ed. São Paulo, Editora Senac, 2013.

LANDRUM, L. R.; KAWASAKI, M.L. **The genera of Myrtaceae in Brazil: an illustrated synoptic treatment and identification keys**. *Brittonia*, 49, 508-536, 1997.

LESNAU, Marcilene Carmen da Silva. **Influência Portuguesa na Doçaria Brasileira**. 2004. 81 f. Monografia (Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar) - Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

LEMPS, Alain de Huetz. **As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar**. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. 10. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2020.

LANZETTA, Paulo. **Foto de Araçá**. Embrapa Clima Temperado, 2012. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-imagens/-/midia/640002/araca>. Acesso em: 21 mar. 2024.

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

MILANI, Lara Borriero. **Para compreender Le Viandier: do estudo do livro medieval de receitas à elaboração de um glossário verbal culinário**. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos, Literários e Tradutológicos em Francês) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, 2010. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8146/tde-20062011-142246/pt-br.php>. Acesso em: 22 de mar.2024.

MACHADO, Maria Rita. O processo histórico do desmatamento do nordeste brasileiro: impactos ambientais e atividades econômicas. **Revista de Geografia**, Recife, v.23, n. 2, 2006.

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

MATTOSO, Kátia. **Bahia século XIX – Uma província no Império**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992.

MELO, D. W. de; CAVALCANTE, B. D. M.; AMANTE, E. R. Caracterização do araçá vermelho (*Psidium Cattleianum Sabine*) liofilizado em pó. **Brazilian Journal of Development**, [S. l.], v. 6, n. 5, p. 29868–29875, 2020. DOI: [10.34117/bjdv6n5-442](https://doi.org/10.34117/bjdv6n5-442). Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/10428>. Acesso em: 7 ago. 2024.

MEREGALLI, Monalise; *et al.* Conventional and ultrasound- assisted methods for extraction of bioactive compounds from red araçá peel (*Psidium cattleianum Sabine*). **Arabian Journal of Chemistry**, 2020. DOI: [10.1016/j.arabjc.2020.04.017](https://doi.org/10.1016/j.arabjc.2020.04.017). Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878535220301234>. Acesso em: 07 ago. 2024.

NUNES, Priscila; ZEGARRA, Makarena. Sobremesas: de Portugal a Pernambuco. **Revista Contextos da Alimentação**, vol. 3 nº 1 ano dezembro de 2014.

NUNES, T. Alissandra; *et al.* **Araçá – aproveitamento de frutas**. Disponível em: <http://www.cnip.org.br/PFNMs/araca.pdf>. Acesso em: 24. abr. 2023. Universidade Federal de Pernambuco, Recife, s/d.

NORA, Pierre. Entre Memória e História – A problemática dos lugares. Proj. História, São Paulo, (10), dez. 1993. *In: Les lieux de mémoire*. I La République, Paris, Gallimard, 1984, pp. XVIII - XLII.

NEPOMOCENO, Taiane; *et al.* A diversidade de sistemas de produção e dinâmicas da cana-de-açúcar na agroindústria familiar: estudo de casos múltiplos no estado do Paraná, Brasil. **Research, Society and Development**, v. 12, n. 4, e27112441167, 2023, ISSN 2525-3409, DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v12i4.41167>. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/41167>. Acesso em: 24 de jan. 2024.

OLIVEIRA, Tereza Cristina de Oliveira. **Revalorización de alimentos símbolo de comunidades-territorio. Los casos de la miel virgen de abejas Pisilnekmej en territorio maseual (México) y el queso Gamonéu de pastores de Picos de Europa (España)**. 2023. Tese (Doutorado em Recursos Naturais e Gestão Sustentável) - Universidad de Cordoba, 2023. Disponível em: <https://helvia.uco.es/xmlui/handle/10396/24902>. Acesso em: 13 nov. 2023.

PADILHA, Maria; *et al.* Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC): Uma alternativa para a gastronomia pernambucana. **Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agrônômica**, [S. l.], v. 13, p. 266–278, 2018. Disponível em: <https://www.journals.ufrpe.br/index.php/apca/article/view/1909>. Acesso em: 13 nov. 2023.

PADRÓS, E. S. Usos da memória e do esquecimento na história. **Letras**, Santa Maria, 2001. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/letras/article/view/11826>. Acesso em: 11 nov. 2023.

POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n 10, p. 200-212, 1992.

POLLAK, Micheal. Memória, Esquecimento, Silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 2, n 3, p. 3-15, 1989.

PEREIRA, Elisa; *et al.* Psidium cattleianum fruits: A review on its composition and bioactivity. **Food Chemistry**, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.03.024>. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814618304394?via%3Dihub>. Acesso em: 07 ago. 2024.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. 3ªed. São Paulo: Martins Fontes, 2011.

REGO, Antonio José. **Diccionario do Doceiro Brasileiro**. 3 edição. Rio de Janeiro, 1892.

RADEL, Guilherme. **A doçaria da Bahia**. Salvador: s/e, 2014.

SOBRAL, M.; PROENÇA, C.; SOUZA, M.; MAZINE, F.; LUCAS, E. Myrtaceae. *In:* Lista de Espécies da Flora do Brasil. **Jardim Botânico do Rio de Janeiro**, 2015. Disponível em: <http://servicos.jbrj.gov.br/flora/search/Myrtaceae>. Acesso em: 03 abr. 2023.

SQUIRE, Corinne. O que é narrativa?. **Civitas: revista de Ciências Sociais**, [S. l.], v. 14, n. 2, p. 272–284, 2014. DOI: [10.15448/1984-7289.2014.2.17148](https://doi.org/10.15448/1984-7289.2014.2.17148). Disponível em: <https://revistaseletronicas.pucrs.br/civitas/article/view/1714>. Acesso em: 13 nov. 2023.

SOUSA, G. S. de. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. São Paulo: Editora Nacional, 1971.

SLOWFOOD BRASIL. **A arca do gosto na Bahia**. Salvador: Governo do Estado da Bahia, Secretaria de Desenvolvimento Rural, 2011.

SANTOS, C. Lúcia. **Frutas de Doce – Doces de Frutas**. 2.ed. Rio de Janeiro, F. BRIGUIET, 1950.

SANTOS, Miguel Cerqueira dos. Urbanização e Riscos Ambientais, na Cidade de Salvador – Bahia. **Revista Territorium**, nº18, p.193-200, 2011. DOI: [10.14195/1647-7723_18_17](https://doi.org/10.14195/1647-7723_18_17). Disponível em: https://impactum-journals.uc.pt/territorium/article/view/1647-7723_18_17. Acesso em: 7 ago.2024.

SALES, Lucas da Silva; SOUZA, Patrick Gomes de. Produção de cerveja do estilo Catharina Sour com Araçá-Boi (*Eugenia Stipitata Mcvaugh*). **Brazilian Journal of Development**, [S. l.], v. 7, n. 1, p. 1599–1613, 2021. DOI: [10.34117/bjdv7n1-109](https://doi.org/10.34117/bjdv7n1-109).

Disponível em:

<https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/22690>. Acesso em: 7 ago. 2024.

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

SILVA, Murillo César da Silva. Eu organizo o movimento, eu inauguro o carnaval: a necessária relação entre Caetano Veloso e o tropicalismo. **Brasil/Brazil**, Porto Alegre, vol. 33, n° 62, 2020. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/brasilbrazil/article/view/105890>. Acesso em: 25 de mar. 2024.

SCHMIDT, Juliana Nogueira; *et al.* Potencial apícola em espécies de Myrtaceae em uma área de mata no município de Alagoinhas-BA. *In*: NUNES, José Marcos de Castro; MATOS, Mara Rojane Barros. **Litoral Norte da Bahia – Caracterização Ambiental, Biodiversidade e Conservação**. Salvador: EDUFBA, 2017.

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

SOUSA JUNIOR, V. C; TAVARES FILHO, R. A; SILVA VASCONCELOS, T. F. Os de comer dos baianos nas descrições dos cronistas e viajantes do século XIX. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas**, [S. l.], v. 2, n. 1, p. 80–102, 2020. DOI: [10.35953/raca.v2i1.31](https://doi.org/10.35953/raca.v2i1.31). Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/31>. Acesso em: 6 ago. 2024.

SÁNCHEZ, Vara; PADILLA, Cuéllar M. Biodiversidad cultivada: una cuestión de coevolución y transdisciplinariedad. **Revista Ecosistemas**, 22(1), 5-9, 2013. DOI: [10.7818/ECOS.2013.22-1.02](https://doi.org/10.7818/ECOS.2013.22-1.02). Disponível em: <https://www.revistaecosistemas.net/index.php/ecosistemas/article/view/758>. Acesso em: 15 de jul. 2024.

TEMPASS, M. C. Os Grupos Indígenas e os Doces Brasileiros. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 2, n. 2, p. 98, 2008. DOI: [10.22456/1982-6524.7201](https://doi.org/10.22456/1982-6524.7201). Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/EspacoAmerindio/article/view/7201>. Acesso em: 13 nov. 2023.

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. **A memória biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais**. 1ª ed. São Paulo: Editora Expressão Popular, 2015.

VIANNA, Hildegardes. **A cozinha baiana: seu folclore, suas receitas**. 2.ed. São Paulo: GRD, 1987.

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

VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. **Dos Sabores Fortes aos Suaves: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1680-1780**. Vitória: Editora Identidade, 2020.

VIANA JUNIOR, F. S. C.; MERLO, P. M. S.; TEIXEIRA, A. P.; COSTA, M. M.; LIMA, N. C. S. Entre panelas, impressos, pratos e ideias: concepções sobre as moquecas baiana e capixaba. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 104-118, jun. 2024. DOI: [10.70051/mangt.v4i1.58037](https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.58037). Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/5803>. Acesso em: 6 ago. 2024.

VILHENA, Luis dos Santos. **A Bahia no Século XVIII**. Volume I. Salvador: Itapoã, 1969.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate aberto. **Temáticas**, Campinas, 22, (44): 203-220, ago/dez. 2014. DOI: [10.20396/tematicas.v22i44.10977](https://doi.org/10.20396/tematicas.v22i44.10977). Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/tematicas/article/view/10977>. Acesso em: 15 jul. 2024.

VILA VERDE, Mariane Reis; *et al.* Expansão urbana e redução de áreas verdes em Salvador/BA: o caso do Parque São Bartolomeu. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 10, e1199106913, 2020. DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i10.6913>. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/6913>. Acesso em: 7 ago. 2024.

VIEIRA JUNIOR, Itamar. **Salvar o Fogo**. 2ª ed. São Paulo: Todavia, 2023.

WETHERELL, James. **Brasil: apontamentos sobre a Bahia. 1824-1851**. Salvador. Edição Banco da Bahia, s/d.

ENTREVISTADA A. Entrevista concedida a pesquisa *Sobre os doces de araçá na cidade de Salvador: Nunca Vi, Nem Comi e Nem Ouço Falar*. Salvador, março de 2024. Entrevista concedida a Matheus Magalhães Costa.

ENTREVISTADA B. Entrevista concedida a pesquisa *Sobre os doces de araçá na cidade de Salvador: Nunca Vi, Nem Comi e Nem Ouço Falar*. Salvador, março de 2024. Entrevista concedida a Matheus Magalhães Costa.

ENTREVISTADA C. Entrevista concedida a pesquisa *Sobre os doces de araçá na cidade de Salvador: Nunca Vi, Nem Comi e Nem Ouço Falar*. Salvador, março de 2024. Entrevista concedida a Matheus Magalhães Costa.

ENTREVISTADA D. Entrevista concedida a pesquisa *Sobre os doces de araçá na cidade de Salvador: Nunca Vi, Nem Comi e Nem Ouço Falar*. Salvador, março de 2024. Entrevista concedida a Matheus Magalhães Costa.

ENTREVISTADA E. Entrevista concedida a pesquisa *Sobre os doces de araçá na cidade de Salvador: Nunca Vi, Nem Comi e Nem Ouço Falar*. Salvador, março de 2024. Entrevista concedida a Matheus Magalhães Costa.

ENTREVISTADA F. Entrevista concedida a pesquisa *Sobre os doces de araçá na cidade de Salvador: Nunca Vi, Nem Comi e Nem Ouço Falar*. Salvador, abril de 2024. Entrevista concedida a Matheus Magalhães Costa.

ENTREVISTADA G. Entrevista concedida a pesquisa *Sobre os doces de araçá na cidade de Salvador: Nunca Vi, Nem Comi e Nem Ouço Falar*. Salvador, abril de 2024. Entrevista concedida a Matheus Magalhães Costa.

ENTREVISTADA H. Entrevista concedida a pesquisa *Sobre os doces de araçá na cidade de Salvador: Nunca Vi, Nem Comi e Nem Ouço Falar*. Salvador, maio de 2024. Entrevista concedida a Matheus Magalhães Costa.

APÊNDICE A

Entrevistador: _____

Local: _____

Data: _____ / _____ / _____

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS
R. Araújo Pinho, 32 Canela – Salvador/BA CEP: 40.110-150
Tel. (71) 3283-7700 Fax 3283-7701

PESQUISA SOBRE OS DOCES DE ARAÇÁ NA CIDADE DE SALVADOR

- 1) Você conhece a fruta araçá? Já ouviu falar?
- 2) Se sim, o que você sabe sobre essa fruta?
- 3) Você a conhece com outros nomes?
- 4) Você já consumiu produtos feitos com araçá (como doces, sucos etc.)?
- 5) Se sim, quais tipos de produtos ou doces de araçá você já experimentou?
Qual ou quais você mais gostou?
- 6) Você consome/consumia araçá em Salvador?
- 7) Você sabe como fazer doces utilizando o araçá?
- 8) Se sim, poderia compartilhar o modo de preparo que você conhece?
- 9) Se não, poderia informar quem realizava esses preparos?
- 10) Onde você costuma ou costumava comer doces ou produtos feitos com araçá ?
- 11) Existe algum lugar específico que você associa ao consumo de araçá?
- 12) Se você ainda encontra esses doces, costuma comprar ou ganhar?
- 13) Se for comprar, onde costuma comprar (mercados locais, feias, lojas etc.)?
- 14) Se não, onde costumava comprar?
- 15) Você acha que as pessoas conhecem ou possuem o interesse no araçá atualmente?
- 16) Você percebe variações na disponibilidade do araçá ao longo do ano?
- 17) Qual é o seu doce ou produto com araçá favorito?

- 18) Onde você encontrava pé de araçá?
- 19) Você acha que o araçá é valorizado na culinária local?
- 20) O araçá tem algum significado cultural na sua região?
- 21) Ele é utilizado em celebrações ou eventos específicos?
- 22) O araçá faz parte da sua alimentação diária?
- 23) Você conhece alguém que produz e/ou gosta do araçá e/ou dos doces? Se sim, quem? Pode me passar os contatos?