

Entre panelas, impressos, pratos e ideias: concepções sobre as moquecas baiana e capixaba

Between pots, prints, plates and ideas: conceptions about moquecas from Bahia and Espírito Santo

Entre vasijas, impresos, platos e ideas: concepciones sobre las moquecas de Bahía y Espírito Santo

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.58037>

Fernando Santa Clara Viana Junior | fernandosantaclara@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-9181-9075>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Patrícia Maria da Silva Merlo | patricia.merlo@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-7584-9047>

Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, ES, Brasil.

Alice Pinheiro Teixeira | alicepinheiro1588@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-2507-5052>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Matheus Magalhães Costa | matheus.magalhacosta@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-5208-0722>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Naiara Cintia Silva de Lima | naiaralima385@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0004-0194-5791>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Recebimento do artigo: 11-abril-2023

Aceite: 18-agosto-2023

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**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 104-118, jun. 2024.



RESUMO

Este trabalho tem por objetivo debater sobre os sentidos atribuídos às moquecas no Brasil, prato clássico e identitário do território nacional, mas apropriado a partir de múltiplas formas. Em um debate sobre as legitimidades territoriais da iguaria, elegemos como fontes os impressos capixabas e baianos dos séculos XIX e XX, com vistas a compreender como eram executados os pratos, em que momento passaram a ser denominados baiana ou capixaba e buscando, por meio do método de análise de conteúdo, perceber aproximações e distanciamentos na confecção do prato ao longo do tempo. Além das fontes históricas, debatemos com autores que se debruçaram sobre as moquecas e seus sentidos ao longo do tempo, no Brasil e fora dele.

Palavras-chaves: Gastronomia; Moquecas; Moqueca capixaba; Moqueca baiana; Análise de conteúdo.

ABSTRACT

This work aims to discuss the meanings attributed to moquecas in Brazil, a classic dish that identifies the national territory, but appropriated in multiple ways. In a debate about the territorial legitimacy of the delicacy, we chose as sources the prints of the 19th and 20th centuries from Bahia and Espírito Santo in order to understand how the dishes were executed, at what moment they started to be called baiana or capixaba, seeking, through the method of content analysis, to perceive approximations and distances in the cooking of the dish over the time. In addition to historical sources, we debated with authors who studied moquecas and their meanings over time, in Brazil and abroad.

Keywords: Gastronomy; Moquecas; Moqueca capixaba; Moqueca baiana; Content analysis.

RESUMEN

Este trabajo tiene como objetivo discutir los significados asignados a las moquecas en Brasil, un plato clásico que identifica el territorio nacional, pero apropiado de múltiples maneras. En un debate sobre la legitimidad territorial del manjar, elegimos como fuentes las estampas de Bahía y Espírito Santo de los siglos XIX y XX, con el fin de entender cómo se ejecutaban los platos, en qué momento pasaron a llamarse baiana o capixaba, buscando, a través del método de análisis de contenido, percibir aproximaciones y distancias en la elaboración del plato a lo largo del tiempo. Además de las fuentes históricas, debatimos con autores que estudiaron las moquecas y sus significados a lo largo del tiempo, en Brasil y en el exterior.

Palabras claves: Gastronomía; Moquecas; Moqueca capixaba; Moqueca baiana; Análisis de contenido.

INTRODUÇÃO

Para além dos aspectos nutricionais, a humanidade conferiu aos alimentos, ao longo do tempo, um conjunto de sentidos e significados variados e complexos. Transformar em alimento o que existe na natureza, utilizar métodos, aparatos, técnicas de manipulação e a construção de espaços específicos para isso foi um grande marco da e para a espécie humana.

A partir disso, os sujeitos forjam constantemente um conjunto de relações que permeia o cotidiano. Individual e coletivamente, escolhem os insumos a serem utilizados, transformados e consumidos, configuram um ambiente destinado à preparação e apreciação dos ingredientes e atribuem sentidos àquilo que a natureza dá. Além de transformarem a natureza em comida, utilizam-na como ferramenta no preparo dos alimentos. Assim, a humanidade se apropria da natureza para lhe dar sentido a todo momento, seja na sua transformação em alimento, seja na sua transformação em aparatos para produzi-lo e consumi-lo.

No reconhecimento das práticas, espaços e modos de consumo, as pessoas passam a valorizar os sentidos em torno dos fazeres. É a partir das identificações e dos valores, do envolvimento e da representação, que o alimento se torna algo social e coletivo. Nesta perspectiva, a transformação do alimento em comida é, por essência, um fato social total (Collaço, 2013).

Ao conjunto de transformações e elaborações possíveis dos alimentos, muitos nomes aparecem para despaganizar o trabalho, ou seja, dotar-lhe de um sistema que o organize e o nomeie: receitas, pratos, produções, preparações etc. No *hall* de nomenclaturas, cabe destacar que, ao refletirmos sobre os sentidos dessas transformações do alimento, é muito comum que os localizemos dentro de um contexto específico – espaço geográfico de produção, elementos materiais que sustentam a produção e o consumo, elementos imateriais que cercam os sentidos e a comensalidade envolvida. O nome do prato, da técnica e da receita, por exemplo, diz muito sobre os locais, os modos de produção e de consumo e os sentidos que recebe coletivamente.

Desta forma, cabe a nós reconhecer que a cozinha compõe com suas receitas o léxico do campo semântico da gastronomia, que vai além das palavras, envolvendo também todas as nuances que perpassam a arte preparativa e gustativa dos alimentos e seu entorno. Ela engloba todo um conjunto de significantes e significados que traduzem a feitura e apreciação de pratos, maneiras de os servir e de se portar nos rituais de comensalidade, além da satisfação ou não quando da degustação da iguaria, o que pode se revelar inclusive através dos gestos.

Partindo do sentido de História Conceitual proposto por Koselleck (2002), consideramos aqui a moqueca como um conceito. Segundo o historiador, quando uma ideia se converte em conceito, a totalidade dos contextos de experiência e significados sociopolíticos aparecem e, por isso, o conceito assume um caráter essencialmente plural, articulando a experiência acumulada e os horizontes de expectativas. Incorporam-se, portanto, elementos sincrônicos e diacrônicos que lhe conferem maior plasticidade e realismo. Nesse entendimento, um conceito transcende seu contexto original e assume a capacidade de se projetar no tempo e no espaço. Não é inalterável, não é um centro fixo e estável e deve ser entendido como um objeto imerso na temporalidade e na linguagem. O conceito, em outras palavras, tem várias

camadas temporais e os seus significados têm diferentes *dureés*, ou seja, durações (Koselleck, 2002).

Assim, procurando detectar a dinâmica e a existência de significados aparentemente diversos dentro de uma mesma época, buscamos reunir subsídios que ajudem a compreender o complexo processo de construção temporal das moquecas no Brasil, prato clássico e identitário do território nacional, com especial atenção às moquecas baiana e capixaba, analisando as ressignificações ao redor dos pratos ao longo do tempo, analisando a variação semântica em seus usos nas múltiplas dimensões da socialização brasileira. Considerando que todo prato é inscrito no tempo, carregando camadas temporais diversas, formado pela junção ou reapropriação de termos, técnicas de produção e aspectos intangíveis ligados ao consumo, acreditamos que podemos tratá-lo como um conceito (Koselleck, 2002).

Nessa perspectiva, compreendendo que um prato, seja ele qual for, é cercado por um conjunto de aspectos, uma cadência de disponibilidades, ideias e possibilidades transformadoras, temos nos debruçado, já há alguns anos, sobre escritos que versam acerca de um preparo específico – a moqueca –, sendo ele um prato de acionamentos territoriais da mais pura e diversa brasilidade. Entretanto, a moqueca perde seu cânone de um prato brasileiro quando se torna moqueca capixaba, moqueca baiana, moqueca paraense, moqueca paulista, ou moqueca de qualquer outro território que resolva atribuir à técnica e ao prato nuances próprias do local, se tornando um prato identitário. Dito de outra forma, a moqueca capixaba feita em qualquer lugar do mundo deve seguir perspectivas próprias da moqueca capixaba. Isso também vale para a moqueca baiana e envolve o uso de ingredientes, de instrumentos para a confecção das moquecas e dos sentidos a elas atribuídos. Entretanto, quando pensamos nas moquecas enquanto conceito amplo, há a permissão de adaptabilidades, uma vez que a técnica, neste caso, ganha proeminência sobre os insumos.

Como nossa pesquisa objetiva investigar a construção semântica do termo-receita-conceito ao longo do tempo, temos recorrido aos usos do termo “moqueca” como se apresenta, *ipsis litteris*. Além do termo, temos buscado dicções equivalentes: “moqueca”, “muqueca”, “peixada” e “caldeirada”. Isso se faz necessário porque buscamos sua incidência nas fontes de pesquisa, inscritas em diferentes temporalidades. Desta forma, compreender um percurso semântico dialógico entre termos que tenham sentidos muito próximos é fundamental ao nosso trabalho.

As fontes em que trabalhamos nossas análises são os impressos nacionais dos séculos XIX e XX – destacadamente da Bahia e do Espírito Santo –, disponíveis no *site* da Hemeroteca Nacional da Biblioteca Nacional¹. O uso dos termos “moqueca” e “muqueca” é importante na busca pois há, na escrita, clara aproximação gráfica entre ambos, o que faz com que ocorram em diferentes grafias nos impressos pesquisados. Além disso, buscamos por “peixada” e “caldeirada” por questões de aproximação semântica. Para tanto, temos lançado mão do método de análise de conteúdo, proposto por Bardin (2016), a partir do qual compreendemos o conceito enquanto conteúdo utilizado dentro de um recorte temporal específico pela fonte (o apresentado aqui, entre os séculos XIX e XX), percebido a partir das aproximações e dos afastamentos de utilização do termo com o que significa hoje, observado sobre quais são as

¹ Disponível em: <http://bndigital.bn.gov.br/hemeroteca-digital/>. Acesso em 16 mar. 2023.

outras extensões que o tempo pode atingir, e caracterizando, quando possível, como se modificou ao longo do tempo de acordo o território em que foi empregado.

A escolha dos lugares não se deu por um acaso. Se defendemos que as moquecas são pratos nacionais, há aspectos de disputas identitárias nos territórios supracitados. “Moqueca é só capixaba, o resto é peixada”, grafava o jornalista Cacau Monjardim nos idos dos anos 1970, num claro embate com a moqueca baiana, dita por ele “mais pesada”².

Pela ideia de lugares, aliamos-nos ao conceito de territórios. Recorremos ao teórico Milton Santos, que nos diz que a configuração territorial é a materialidade do espaço, formada pelos elementos naturais e artificiais que compõem a paisagem. É o resultado da ação humana sobre o meio, que cria e transforma objetos e signos. Afirma, ainda, que a configuração territorial é dinâmica e heterogênea, pois reflete as diferentes formas de apropriação e uso do espaço pelos diversos agentes sociais (Santos, 1996).

Assim, o território usado é a forma como os grupos sociais se organizam e se relacionam no espaço, de acordo com seus interesses, necessidades e identidades. É o espaço vivido, onde se manifestam as práticas cotidianas, as lutas, as resistências e as solidariedades. O território usado é também dinâmico e heterogêneo, pois varia conforme o tempo, o lugar e o sujeito (Santos, 1996).

A comida, então, está inserida no espaço formado por elementos naturais e transformados pelo ser humano, repleto de objetos e signos, símbolos da ação humana. Assim, quando a comida deixa de ser um alimento dado pelo espaço e ganha contornos de território, de ação e de sentido humanos, é também um produto territorial.

Cabe, ainda, circunscrever a comida como cultura. De certo, uma vez que o território se configura a partir de ação humana, os objetos, os signos, os símbolos e os sentidos são forjados coletivamente e se alteram ao longo do tempo. Não há cultura sem coletividade e atribuição de valores, sentidos e identidades. A comida não está isenta das tradições inventadas (Hobsbawm; Ranger, 1997), das culturas recém-formadas e dos conflitos identitários (Silva, 2000). Ela é, essencialmente, produto de uma sociedade em um território e tempo dados, a partir de contribuições de sujeitos advindos de múltiplos lugares e que ressignificam suas perspectivas em contextos atualizados.

A MOQUECA É...

“De onde vem a moqueca?” talvez seja a pergunta de um milhão de notas. Se a comida é uma via de comunicação entre um mesmo grupo e grupos distintos (Lima *et al.*, 2015), também é, na contramão, uma via de disputas postas, identificadora de si e do outro, um profícuo espaço de manifestações que busca dizer de alguém – como todas as formatações de linguagens (Montanari, 2008) e subjetividades (Deleuze; Guattari, 1995).

Ressalta-se que não é uma especificidade da moqueca ocupar esse espaço de disputas entre territórios e culturas. Alguns outros alimentos, como identificadores sociais, representam

² Um dos exemplos da sobredita disputa pode ser visto em uma série de reportagens, a exemplo da que trazemos. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/turismo/2019/02/espírito-santo-so-reconhece-a-sua-moqueca-o-resto-e-peixada.shtml>. Acesso em 23 mar. 2023.

grupos a partir de múltiplas óticas. O arroz com feijão, por exemplo, carrega consigo uma ampla associação de uma pretensa brasilidade, ainda que essa não seja a base alimentar de muitos grupos que compõem o território nacional (Casudo, 2016). Essa ideia de brasilidade territorial também acontece com os preceitos técnicos que, nacionalmente, forjam uma ementa culinária brasileira que passa pelas perspectivas de pratos secos e molhados (Damatta, 1986). Dentre os secos, carnes moqueadas, farinhas de guerra, carnes salgadas e charqueadas (com reduzida atividade de água) são alimentos de guarda. Dentre os molhados, a comida caldosa que aparece de norte a sul do país, comida fresca, da abundância e da complexidade técnica está em todos os espaços. São pratos do Brasil, mas de quais brasis estamos falando quando pensamos nisso?

Em nossa análise, surgem as dúvidas que são orientadoras. A moqueca é um prato indígena, inicialmente seco e depois ganhou seu aspecto caudaloso? Ou a moqueca é um prato africano, comido com pão e feito com várias carnes? Ou é um grande derivado das clássicas peixadas portuguesas? Ou, ainda, é a moqueca um fenômeno brásico, em que os pratos se encontram, adaptam-se e ganham nuances próprias?

São forjadas pelas mãos das cunhãs, nome generalista atribuído às cozinheiras locais de povos originários (Casudo, 2016), perpassada pelas mãos da violenta colonização – de território, de ideias e de práticas – empreendida inicialmente pelos portugueses e, posteriormente, por outros grupos europeus. A tal processo somaram-se as mãos de pessoas escravizadas, vindas de múltiplos territórios africanos, trazidas à força para atender a um projeto econômico que ultrapassava as barreiras territoriais em que viviam. Foi esse emaranhado que pariu o que hoje entendemos como cozinha brasileira. Entendemos as moquecas a partir deste lugar: a moqueca é, antes de tudo, um prato brasileiro. Este prato é feito a partir da junção de ingredientes, pessoas, técnicas, utensílios e valores de múltiplos povos que forjaram o território brásico.

São vários os produtos originados desse longo movimento de bricolagens, não só a moqueca. Interessa-nos aqui, entretanto, este prato específico (ou muqueca, ou peixada, ou caldeirada). Tal iguaria se ressignificou território afora, e existe uma tendência, do século XVIII em diante, em ligar essas moqueadas às carnes de peixe (Merlo, 2011) de forma mais enfática. O tupinólogo baiano Teodoro Sampaio, amplo conhecedor das tradições indígenas ligadas ao tronco tupi, explica que a moqueca se trata, antes de tudo, de uma alteração fônica do tupi sob influência da língua portuguesa. Para o autor,

Assavam carne ou peixe sobre brasas, ou então sobre um gradeado de madeira, operação a que se dava o nome de *mokaen*, de que procedem o nosso vocábulo moquém e o verbo moquear. Ao assado envolvido em folhas, como faziam com o peixe, chamavam *pokeka*, de que se fez, por corruptela, moqueca, e significa embrulho (Sampaio, 1987, p. 163).

Esta foi a visão de um tupinólogo, propagada anos a fio a partir de obras clássicas sobre a história da alimentação no Brasil (caso da homônima obra de Luís da Câmara Casudo, de 1967). Entretanto, a disputa de narrativas não cessa aí. Oscar Ribas, etnógrafo angolano, estudioso da alimentação local de seu território, registrou que é “*mukeka* – guisado de peixe com fatias de pão torrado. Depois do peixe pronto, lança-se sobre o pão. De <Kukeka>: retalhar. Alusão às fatias de pão” (Ribas, 1989, p. 20). Este é o escrito fundador de uma visão africanizada do prato. A partir dele, o antropólogo Raul Lody (2013) é um dos vários escritores que reforçam

a versão da moqueca vinda do banto, *mukeya*. Câmara Cascudo, por sua vez, discordou, e colocou a citação como proferida por Teodoro Sampaio: “moqueca é um vocábulo de origem tupi, apesar de alguns escritores dizerem que é africano” (Cascudo, 2016, p. 616), sem maiores aprofundamentos. O folclorista aponta ainda que, além da moqueca enquanto receita, assada em folhas, feita em painéis, há outras aplicações do termo: “estar de moqueca: encolhido, acomodado, agasalho, amoquecado. Na frase vulgar, ‘estar de moqueca’ é estar de pé dormente, sem se importar com coisa alguma” (Cascudo, 2016, p. 616).

Logo, é interessante perceber que há um debate sobre as origens, além da pluralidade de usos do termo. Igualmente, devemos destacar a variância no preparo ligada aos aspectos territoriais que envolvem o prato. Apesar de um ícone da cozinha brasileira, são dois os estados que guardam muito de suas influências identitárias na produção e no consumo dessa iguaria até os dias atuais: a Bahia e o Espírito Santo, debate este já levantado anteriormente.

Câmara Cascudo diz que “uma moqueca de peixe é privilégio da cidade do Salvador. Inútil a memória para reconstruí-las” (Cascudo, 2016, p. 616). Já o naturalista Saint-Hilaire (1975, p. 55), em 1815, registrou em sua visita ao Espírito Santo que a região de Goiabeiras Velha, em Vitória, era o lugar da confecção da “caldeira de terracota, de orla muito baixa e fundo muito raso.” Ainda que o francês não tenha mencionado a moqueca, o prato em si, provavelmente na época de sua passagem tais caldeiras deviam ser usadas também para cozinhar frutos do mar, pois este era o alimento primordial e preponderante dos nativos da região desde tempos muito pretéritos. Segundo informam os estudiosos da identidade local, os sambaquis deixados pelo protocapixaba em diversos pontos do litoral do Espírito Santo são, em sua essência, um amontoado de conchas partidas e de cascas de moluscos. Além disso, a região de Goiabeiras Velha é um grande manguezal, com parte aterrada pelo avanço das perspectivas urbanas.

De fato, esses processos milenares de coleta de frutos do mar persistem entre os locais com uma força imorredoura. Constituem, ainda hoje, cenas diárias nas praias, manguezais e pedras do litoral do estado. Vestígios desses sambaquis, compostos de grande quantidade de lascas de quartzo e de conchas de ostras, foram identificados em 2005, durante a construção da nova pista do aeroporto que corresponde à região de Goiabeiras, por exemplo (IPHAN, 2006).

Estes, então, são os eixos que orientam nosso escrito. A proposta é analisar a presença dos termos moqueca, muqueca, peixada, caldeirada nos impressos dos séculos XIX e XX, buscando perceber em que medida tais termos são apropriados para representar pratos locais ou os usos técnicos na concepção de acepipes. Para tanto, utilizaremos os impressos baianos e capixabas do período, privilegiando os periódicos produzidos em localidades nos quais a moqueca atravessa espaços de disputas territoriais por ter se convertido em um prato identitário.

Para desenvolvermos a pesquisa, partimos de perspectivas quanti-qualitativas: o quantitativo é o número de ocorrências dos termos moqueca, muqueca, peixada e caldeirada nos impressos dos séculos XIX e XX, estes disponíveis no *site* da Hemeroteca Nacional da Biblioteca Nacional e feito a partir do uso da ferramenta de busca de termos, disponibilizado pela própria Hemeroteca. Qualitativamente, ficamos na análise de discurso, ou seja, quais são

os usos e as aplicações dos termos, quais são os sentidos a eles atribuídos no ato da escrita, buscando compreender a mensagem produzida pelo escritor.

A pesquisadora Eni Orlandi apresenta tal metodologia a partir dos sentidos dos usos simbólicos dos termos e escritos. Ela registra que

a entrada no simbólico é irremediável e permanente: estamos comprometidos com os sentidos e o político. Não temos como não interpretar. Isso [...] nos coloca em estado de reflexão [...], permite-nos ao menos sermos capazes de uma relação menos ingênua com a linguagem (Orlandi, 1999, p. 18).

E isso influencia o que é produzido a partir da linguagem. Assim, todo uso é dotado de intencionalidade e surge a importância de analisar o que estava em pauta nos momentos em que apareciam nos impressos e, ainda, o que representavam ou não no campo da alimentação ao longo do período.

É também crucial esclarecer que partimos aqui da premissa de que as palavras – moqueca, muqueca, peixada e/ou caldeirada – são sinônimos em seus aspectos representativos, ainda que ingredientes e processos de feitura variem nos diferentes territórios. Em nosso entendimento, isso revela camadas de tempo que resultaram na constituição do prato como um conceito, à luz do pensamento de Koselleck (2002).

Desta forma, compreendemos que o prato, a moqueca, além de estar inserido na possibilidade de se tratar de uma corruptela linguística, aos moldes do que disse Sampaio (1987), ou vir de outro continente, em que aspectos linguísticos se adaptaram a uma nova realidade, como traz Ribas (1989), é, antes de tudo, uma construção social e histórica. Registre-se que a tradição não é uma evidência natural, não é algo já presente numa comunidade ou que está dada: é um processo causado por necessidades materiais e imateriais que se constrói no tempo, que muda de acordo com o período histórico (Hobsbawm; Ranger, 1997). Nesse sentido, a construção da ideia de tipicidade e de autenticidade é só um dos aspectos desse processo de “invenção” ou de “recriação” da tradição.

No âmbito alimentar, parece ser ainda mais difícil especificar o que é autêntico. Afinal, trata-se de técnicas e saberes transmitidos ao longo do tempo, de acordo com diferentes práticas estabelecidas, possuindo uma multidão de produções distintas e uma enormidade de condições adaptativas (Merlo, 2011). Este é o cenário em que localizamos o objeto e os espaços que apresentam identificações com o preparo. Vejamos agora, em linhas gerais, a moqueca como constructo, expressão de identidade e sua formação conceitual.

MOQUECAS SÃO MUITA COISA!

Como já mostramos, as origens do prato nos levam a duas distintas naturezas: a que reforça os aspectos locais e de contribuições de povos tradicionais, mais especificamente os de tronco tupi, e a que diz tratar-se de um prato da Costa, em que foram inseridos elementos que o tornaram localmente identificado como brasileiro. Entretanto, para além dos aspectos ligados à origem, muitos são os elementos que reforçam sua brasilidade. Primeiro, a moqueca é um prato comum ao longo do extenso litoral e em regiões de rios caudalosos, ou seja, não se trata de um prato localizado ou exclusivo da costa brasileira. Entretanto, assume distinções ao longo do território que expressam retratos históricos dos processos formativos desses vários

espaços, como a moqueca de pescoço de peru, de galinha e de tantas outras formas executadas nas regiões mais adentradas do Brasil. A mesma perspectiva vale para elementos não cárneos no preparo: maxixe, maturi (castanha de caju verde), ovos, chuchu, abóbora, que podem aparecer como elementos principais na execução do prato.

Apesar da presença da iguaria em distintas versões, voltemos aos casos específicos em tela: a Bahia e o Espírito Santo. Alertando, contudo, que o discurso sobre “a verdadeira moqueca” ou “a moqueca autêntica” se inscreve na contemporaneidade, especialmente em razão do desenvolvimento da indústria do turismo após 1970. Nesse sentido:

O que hoje é geralmente vendido como uma tradição alimentar é um conjunto de produtos completamente fabricados, ou seja, socialmente construído, de acordo com estratégias econômicas, culturais e políticas. Entretanto, ao mesmo tempo, é inegável o fato de que essas produções culturais mantêm uma conexão forte com o “fazer” tradicional e um lugar específico (Merlo, 2011, p. 33).

Isto posto, regressemos aos territórios de nosso recorte. A Bahia é um estado formado, atualmente, pelo que foram três das quatorze capitanias hereditárias do Brasil colonial – Porto Seguro, Ilhéus e Baía de Todos os Santos. A última capitania, cabe reforçar, depois de não ter sido requerida pelos herdeiros de seu primeiro donatário, voltou para as mãos do Estado português, que pagou à família do falecido Francisco Pereira Coutinho uma boa quantia (Tavares, 2019).

Por pertencer à coroa, foi aí instaurada, em 1549, a primeira capital da América Portuguesa, São Salvador. Centro da administração régia, a capital recebia pessoas e insumos, além das múltiplas contribuições de diferentes povos que por lá aportaram trazendo produtos e saberes de seus territórios de origem, ensinando e aprendendo técnicas culinárias diversas, além de criar memórias – na oralidade e/ou no registro gráfico – relacionadas à produção e ao consumo.

O atual estado do Espírito Santo, por sua vez, seguiu um curso diferente. A fundação da capitania ocorreu em 1535, sendo seu donatário Vasco Fernandes Coutinho, que deu início ao processo de tomada do território sob forte resistência dos nativos. O fato, entretanto, não impediu que o cultivo de cana-de-açúcar fosse iniciado com razoável sucesso. Em tal conjuntura, cabe registrar:

Somando-se aos ajustes da coroa e à amenização dos confrontos com os nativos, digna de nota é a conjuntura de bons preços pagos pelo açúcar entre a segunda metade de século XVI e a primeira do XVII, algo que incentivou a construção de engenhos por todo o Brasil, inserindo-se o Espírito Santo nesse contexto. Assim, o momento propício à economia local no fim do século XVI permitiu a entrada de novos sesmeiros e o estabelecimento de unidades produtivas nas terras recém redistribuídas por Vasco Fernandes Coutinho Filho, donatário da capitania desde a morte de seu pai, de mesmo nome, em 1561 (Conde, 2011, p. 31).

Apesar de seguirem trajetórias históricas distintas, as duas capitanias compartilharam características geográficas semelhantes, tendo o mar como importante elemento de ligação e subsistência ao longo do tempo. Talvez tais semelhanças expliquem a prevalência das moquecas na cozinha litorânea tradicional de ambos os territórios, expandindo a modalidade do prato Brasil afora. Ademais, a comida pode distinguir ou aproximar territórios, servindo

como marcador de identidades coletivas, uma vez que estas são formadas por grupos que se reconhecem em aspectos comuns do dia a dia – aqui, no caso, a alimentação –, conectando uma rede de significados e unindo indivíduos que partilham de perspectivas e sentimentos semelhantes (Contreras; Gracia, 2011).

As cozinhas são constituídas por expressões tanto materiais quanto imateriais que identificam a si e o grupo ao qual pertence. Por seu intermédio, pode-se perceber o que se convencionou chamar de tradições e gostos locais, um amálgama forjado entre sujeitos, que emergem na convivência entre as pessoas (Anderson, 2008), ou partem de tradições inventadas (Hobsbawm; Ranger, 1997) – entendidas aqui como elementos identitários construídos para além dos sujeitos sociais diretamente envolvidos. Nesse entendimento, os alimentos, as escolhas e interdições que os cercam, assim como seus preparos e consumos revelam, em parte, as pessoas e os grupos em que estão inseridos.

As expressões das tradições ocorrem por meio de múltiplas vias. O que têm de essencial entre elas, entretanto, é sempre o reconhecimento das diferenças e, a partir disso, as tensões no campo discursivo sobre as legitimidades na produção e no consumo de insumos, pratos, dos modos de comensalidade etc. (Montanari, 2008). Como ensinou Fredrik Barth (2000), as identidades ou grupos étnicos dependem da manutenção de uma fronteira para existir:

As características culturais que assinalam a fronteira podem mudar, assim como podem ser transformadas as características culturais dos membros e até mesmo alteradas a forma de organização do grupo. Mas o fato de haver uma contínua dicotomização entre membros e não-membros nos permite especificar a natureza da continuidade e investigar forma e conteúdo culturais em mudança (Barth, 2000, p. 33).

Passemos então aos jornais buscando identificar pistas sobre a construção de tais fronteiras e identidades a partir da apropriação dos termos moqueca, muqueca ou peixada, nas publicações feitas entre 1810 e 1969. Disponíveis na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, encontramos 360 periódicos publicados na Bahia entre 1810-1959. Já no Espírito Santo, localizamos 99 periódicos publicados entre 1830 e 1969. Foi a partir desta base de dados que buscamos os termos supracitados e analisamos seus usos nos discursos, buscando compreender como estavam localizados nos diferentes contextos.

De modo geral, inicialmente os impressos tinham por objetivo reproduzir os discursos nacionais publicados nos grandes centros e abrigar ordens e atos de governos provinciais. Posteriormente, passaram a versar sobre a política local e, ao longo do século XX, seguiram uma literatura mais generalista (Reis, 2003).

Em meio às produções dos discursos, encontramos as ocorrências dos termos das seguintes maneiras:

Quadro 1. Incidência dos termos nos periódicos da Bahia (BA) e do Espírito Santo (ES)

Termos	Jornais BA	Jornais ES
Moqueca	29	17
Muqueca	7	40
Peixada	4	50
Caldeirada	2	12

Fonte: os autores.

Como podemos observar, em termos de proporcionalidade, há uma maior incidência do termo “moqueca” nos impressos do Espírito Santo e quantitativamente uma incidência maior de “muqueca” e “peixada” também nestes impressos. Assim, parece-nos que a iguaria tem uma maior presença em terras capixabas do que em terras baianas. Para entender melhor tais dados, buscamos identificar os livros de cozinha publicados no intervalo analisado. Observamos, inicialmente, que o segundo livro de cozinha brasileiro, “Cozinheiro Nacional”, cuja data de publicação não se sabe ao certo, mas estima-se que seja entre fins de 1870 e meados de 1880, traz o primeiro registro de um prato preparado *à baiana*. Lá, encontramos “bacalhau, mero etc. ensopados *à baiana*” (SENAC, 2008), cujos ingredientes são água, sal, pimenta, cebola, gengibre, peixe e tomates.

Além disso, há o primeiro tratado sobre a cozinha baiana, datado de 1923, que apresenta a receita de moqueca baiana:

Moqueca de peixe fresco

Escama-se o peixe, retiram-se os intestinos e depois do bem lavado com bastante limão e água, vão-se depositando as postas em frigideira. Prepara-se depois o molho, composto de sal, pimenta-malagueta, coentro, limão (de preferência ao vinagre), tomate, cebola, moído tudo em um prato, molho este derramado sobre as postas do peixe.

Antes de levar a frigideira ao fogo para cozer o peixe, deita-se o azeite de oliveira ou o azeite de cheiro, conforme o paladar ou o gosto de cada domicílio, sendo preferido o emprego de ambos estes óleos (Querino, 2011, p. 32).

Em linhas gerais, este é o modo de preparo da iguaria em território baiano, observando-se, contudo, que na atualidade outros ingredientes foram incluídos: pimentões, leite de coco e a obrigatoriedade do dendê. Na Bahia, não há um grande volume de publicações tal qual no Espírito Santo. Talvez por ser um prato comum, dispensando maiores referências. Apesar disso, é importante apontar que nos impressos a primeira menção ao termo “moqueca” está em uma publicação baiana de 1838, fazendo referência a um prato bem apimentado. Trata-se de uma crônica, intitulada “Moqueca de Pititinga para o cidadão”, cujo teor é uma crítica política a desafetos do Rio de Janeiro, que chamaram os políticos baianos de “moquecas”. Num dado trecho, diz o autor da crônica que

[...] He natural que o cidadão lhe ache muito pimenta, porém, isso é bagatela; entretanto o ardor das pimentinhas pode bem ser, que dê também maior incremento do espírito conquistador de pastas, de que se acha esfaimada a tal sócia chamada oposicionista. Apague! Que está ardendo muito esta moqueca! Beba-lhe água em cima, sr. Cidadão *sans-cullote*, e vá se acostumando às moquecas da Bahia (Correio Mercantil, 1838, p. 3).

Observamos aí um importante traço distintivo da iguaria baiana: a pimenta, a capacidade de arder. É também o ingrediente que aparece nas receitas supracitadas. Como pontuado, não o leite de coco ou pimentões imprescindíveis na moqueca contemporânea, ou o dendê, já registrado por Querino, mas como um elemento opcional, apesar da sugestão de que fosse usado junto ao azeite de oliva.

No Espírito Santo, por sua vez, encontramos também a presença da pimenta, mas a sugestão de que ela seja servida à parte, como molho, e não no preparo:

Província do Espírito Santo. Grande Hotel Zangú. Almoço oferecido: Muqueca de peixe cosido ou ensopado. Bacalhau ensopado. Linguiças na frigideira. Assado de carne verde (de 3 dias). Acepipes: Azeite em garrafa de Cosinha. Mólho de pimenta malagueta. Arroz d'água e sal. Pirão com farinha de mandioca. Sobremeza. Manteiga em pires! (O Espírito-Santense, 1878, p. 3).

Em tempo, esta é a forma tradicional ainda na atualidade de se servir o molho de pimenta, sempre ao lado das muquecas capixabas.

Interessante também é considerar outros sentidos em que os termos aparecem nos periódicos. Inicialmente, destaca-se o uso do termo “muqueca” fazendo menção à morosidade, à lentidão com que alguns processos e algumas pessoas se comportam. Por vezes, tal morosidade está ligada a uma condição, como a doença. Na Bahia, encontramos um exemplo deste registro aqui:

[...] Entre dois indivíduos:

– O que tanto lhe incomoda?

– Deixe-me! Vivo afetíssimo, porque tenho uma mulher bonita, muito jovem e que está sempre de muqueca...sempre doente!!

– Ora, ora, ora, isso não é nada!! E eu tenho uma mulher, com quem vivo há 40 anos, que nunca teve uma dor de cabeça! (Revista do Brasil, 1908, p. 22).

Se na Bahia é a esposa de alguém que anda muqueca de saúde, no Espírito Santo observamos um processo que anda muqueca na Assembleia Legislativa, que se cozinha como uma “muqueca de lula” (O Espírito-Santense, 1874, p. 2).

A primeira vez que vemos nos impressos uma menção ao prato na Bahia é em 1849, no poema “Sala Régia”:

Diniz, grande Diniz, aonde estás,

Para que te auzentastes, oh rapaz!

Porventura não tinhas na Bahia

Moquéca, vatapá, alcomonia? [...] (O Cosmoramana Bahia, 1849, p. 4.).

Já no Espírito Santo, encontramos em 1878, quando lemos:

[...] O nosso heroe, assim com ares de Marechal, não do Brazil, mas de França, quando passar revista ao primeiro exercito do mundo e reconhece o lusimento e garbo militar dos seus soldados, concertou a guella e com arreganho de general gritou – Sr. Commandante, força é quartel... e... venha ceiar comnosco uma bela muqueca de papaterra! (O EspíritoSantense, 1878, p. 3).

Outras ocorrências giram em torno das apropriações semânticas já apontadas, especialmente, à lentidão do processo, à leseira, ou ao ardido de determinadas posições. É curioso observar que nos impressos baianos, o uso do termo de forma metafórica é bastante comum, referindo-se à condição de morosidade ou doença. No Espírito Santo, 76% dos impressos aludem ao prato propriamente, enquanto 65% o fazem na Bahia.

Já o termo muqueca apresenta-se como um sinônimo de moqueca e na maior parte das ocorrências está ligado ao prato em si. Talvez, se aderirmos às teses de Sampaio (1987) em relação às corruptelas linguísticas, muqueca acabe figurando como o prato, enquanto moqueca

carregue consigo sentidos mais abrangentes. No caso da Bahia, há “muqueca de xinxim” (A Hora, 1919, p. 2), uma técnica aliada à outra. Não conseguimos informações que clarificassem o que seria a moqueca e o xinxim naquele contexto, uma vez que são pratos tecnicamente distintos, mas devemos observar a menção a tal iguaria em um impresso de 1948.

Na Bahia, é muito mais frequente o uso do termo peixada para se referir ao prato. Foi essa iguaria, “uma apimentada peixada”, que cruzou um espinho na garganta de uma criança que precisou ir ao pronto-socorro. Três das quatro ocorrências localizadas faziam menção ao alimento. Só uma tinha sentido diverso: “[...] a vaga do senador Peixada pelo sr. Nilo Peçanha” (A Notícia, 1915, p. 2).

No caso dos impressos capixabas, peixada é o termo com maior incidência de ocorrências. Quase todas relacionam-se a um preparo de peixe. Há “[...] os fundadores do ‘Terror do Silêncio’ [que] vão oferecer, em dia que ainda não marcaram, aos seus amigos uma peixada ao ar livre” (Diário da Manhã, 1926, p. 6), o “Club Victoria” que brindou os convidados com “a peixada [que foi servida] ao pessoal das oficinas, com um profuso copo de cerveja” (Diário da Manhã, 1930, p. 8), além de um cardápio com “[...] peixada, porcada, galinhada assada, churrascada, petiscada de fritada de pescada [...]” (Vida Capichaba, 1927, p. 33).

A única exceção aos moldes do que encontramos na Bahia é a menção a um senhor “José Antonio Peixada, português, taverneiro na colônia Oliveira Machado [...]” (Comercio do Espírito Santo, 1893, p. 2).

O QUE A MOQUECA TEM, AFINAL?

O conjunto de dados apresentado confirma algumas das conclusões preliminares. A primeira é que o termo “peixada” tem uma associação muito maior com a comida caldeirada de peixe, do que o termo “moqueca” em ambas as regiões. No caso do Espírito Santo, as citações ao prato como “muqueca” são mais frequentes do que como “moqueca”, embora numericamente inferiores aos termos “peixada” e “caldeirada”, o que pode fazer parte de uma corruptela do termo. Tanto na Bahia quanto no Espírito Santo, o termo “moqueca” parece ir muito além da comida, trazendo consigo uma sensação de lentidão, vagareza, desconforto, sendo em alguns casos um adjetivo, e não o substantivo que usualmente nos parece na atualidade.

Os dados também apontam para a necessidade de historicizar os termos, transmutando seus usos e significados, admitindo assim sua polissemia e, por fim, refletir sobre como as identidades não são dadas, mas construídas e, em muitos casos, em tempos muito recentes. Na verdade, o uso irrefletido dos termos acaba obscurecendo as camadas da história da construção e seu significado. Pela naturalização de práticas, falas e usos, abandonamos um debate muito mais rico: identidades são construções, inscrevem-se em uma dinâmica social dentro de um tempo histórico e possivelmente muito mais recente do que achamos. Receitas são partes de identidades alimentares múltiplas, dotadas de sentido histórico e revestidas por camadas ao longo do tempo.

A reinterpretção brasileira do processo de preparo das moquecas, muquecas, peixadas e caldeiradas na contemporaneidade revela como a cultura alimentar é um intercâmbio permanente de conhecimentos, ingredientes, sabores e demandas mercadológicas que está

sempre em mudança, embora seja considerada e percebida como estável e constante prerrogativa do ato cotidiano de comer. A alimentação inclui diversas áreas geográficas, o que permite certa multiplicidade de plantas e animais. A esse cenário é preciso adicionar outras variáveis, como o acesso aos produtos, os tabus, as dietas impostas ou desejadas, as transformações diferentes de um mesmo prato e as demandas de mercado, que fazem da comida, da preparação, dos ingredientes, das “antigas” e “novas” tradições, elementos em contínua transformação.

REFERÊNCIAS

- A HORA: diário vespertino – político e independente. Salvador:, ed. 94, 1919.
- A NOTÍCIA: nosso programa – nossa rota, nosso escopo. [s.l.]: ed. 273, 1915.
- ANDERSON, B. **Comunidades imaginadas**: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2016.
- BARTH, F. **O guru, o iniciador e outras variações antropológicas**. Rio de Janeiro: Contracapa, 2000.
- CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2016.
- COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, jul./dez. 2013, p. 203-222.
- COMMERCIO DO ESPÍRITO SANTO do Espírito Santo, [s.l.]: ed. 859, 1893.
- CONDE, B. Ss. **Depois dos jesuítas**: a economia colonial do Espírito Santo (1750-1800). Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2011.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- CORREIO MERCANTIL: jornal político, commercial e litterario, [s.l.]: ed. 588, 1838.
- DAMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco: 1986.
- DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil platôs**. Rio de Janeiro: Editora 34, v. 1, 1995.
- DIÁRIO DA MANHÃ: órgão do partido construtor. Vitória: ed. 127, 1926.
- DIÁRIO DA MANHÃ: órgão do partido construtor. Vitória: ed. 2447, 1930.
- HOBBSAWM, E.; RANGER, T. (orgs). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.
- INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Dossiê IPHAN 3. Ofício das Paneleiras de Goiabeiras**. Brasília: IPHAN, 2006.
- KOSELLECK, R. **The practice of conceptual history**: timing history, spacing concepts. Stanford: Stanford University Press, 2002.

LIMA, R. S.; FERREIRA NETO, J. A.; FARIAS, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *Demetra*, Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, 2015, p. 507-522.

LODY, R. **Bahia bem temperada**: cultura gastronômica e receitas tradicionais. São Paulo: Senac, 2013.

MERLO, P. Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local. *Interseções*, Rio de Janeiro, v. 13, n. 1, 2011, p. 26-39.

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

O COSMORAMA NA BAHIA. [s.l.]: ed. 1, 1849.

O ESPÍRITO-SANTENSE. Vitória: ed. 42, 1874.

O ESPÍRITO-SANTENSE. Vitória: ed. 70, 1878.

ORLANDI, E. P. **Análise de discurso**: princípios e procedimentos. Campinas: Pontes, 1999.

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

REIS, R. Percursos do Jornalismo no Espírito Santo Correio da Vitória, primeiro jornal capixaba: reminiscências de um lugar. **Anais do 1º Encontro Nacional da Rede Alfredo de Carvalho (online)**, Porto Alegre, RS, 2003. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/alcar/encontros-nacionais-1/encontros-nacionais/10-encontro-2003-1>. Acesso em: 20 mar. 2023.

REVISTA DO BRASIL. [s.l.]: ed. 15, 1908.

RIBAS, O. **Alimentação regional Angolana**. 6 ed. Lisboa: Fundo de Turismo e Publicidade, 1989.

SAINT-HILAIRE, A. **Viagem ao Espírito Santo e Rio Doce**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1975.

SAMPAIO, T. **O tupi na geografia nacional**. São Paulo: Editora Nacional, 1987.

SANTOS, M. **A natureza do espaço** – Técnica e tempo. Razão e emoção. São Paulo: Hucitec, 1996.

SENAC. **Cozinheiro nacional**. São Paulo: Senac, 2008.

SILVA, T. T. (org.). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2000.

TAVARES, L. H. D. **História da Bahia**. 12 ed. Salvador: EDUFBA; São Paulo: UNESP, 2019.

VIDA CAPICHABA. Vitória: ed. 87, 1927.