

CUNHA, Marcia Moreira. Aromas e Temperos da Bahia: breve estudo sobre a história da culinária baiana, Bragança Paulista, SP: FESB, 2012. (IMPRESSO)

RESUMO

A finalidade da pesquisa é expor a questão da diversidade cultural no Brasil, um povo formado por várias etnias. Com o objetivo de divulgar a história da culinária baiana, retratando especificamente a cidade de Salvador ainda no período colonial, século XVIII. Não sendo possível fazer essa pesquisa sem discorrer da influência das três matrizes principais da formação dos brasileiros sendo: os índios, os africanos e europeus (portugueses). Procuramos entender porque, ao contrário do que aconteceu no resto do Brasil, a culinária afro-brasileira permaneceu, resistiu na Bahia, Salvador diferentemente das outras regiões brasileiras, não apenas, manteve, mas também acentuou as características africanas, afro-brasileiras. Demonstrando a ligação da culinária com o surgimento do candomblé e as comidas de santo. Segundo com a formação do país destacando os imigrantes que vieram para substituir a mão de obra escrava e acabaram permanecendo e introduzindo no país novas culturas e costumes, inclusive na alimentação. O ato de se alimentar não é apenas biológico, mas é também social e cultural, a relevância da alimentação para o entendimento da História do Brasil.