

**“CAMBUÍ DO CABO”, UMA (IN)FUSÃO DE SABORES E  
SABERES DA COMUNIDADE DE ARRAIAL DO CABO E DA  
RESTINGA DE MASSAMBABA**

*“Cambuí do Cabo”, a (in)fusion of flavors and knowledge of the Arraial  
do Cabo community and from the Massambaba Sandbank*

Luiz Fernando de Melo Brettas

**RESUMO:** Os biomas brasileiros possuem uma diversidade de plantas usadas na alimentação das comunidades tradicionais e na elaboração de produtos típicos que refletem suas culturas e reafirmam suas identidades. Entretanto, as pesquisas sobre ingredientes brasileiros e seus usos culinários e gastronômicos ainda são incipientes. Em Arraial do Cabo, município da Região dos Lagos – RJ, a comunidade elabora uma bebida infundada composta por cachaça e o fruto do cambuí (*Myrciaria floribunda*), planta nativa da Restinga de Massambaba, parte integrante do Parque Estadual da Costa do Sol (PECS). Este estudo visa registrar os modos de preparo da cachaça com cambuí e identificar possíveis diferenças e preferência na elaboração da bebida. Além disso, a pesquisa busca apresentar os elementos distintivos que fazem com que o cambuí se apresente como um dos principais preparos da culinária local e, conseqüentemente, como parte da cultura e da identidade cabista. Para tal, foi realizado um levantamento bibliográfico sobre o uso alimentício da espécie. Em seguida, foram realizadas pesquisas e entrevistas com conhecedores locais e membros da comunidade cabista sobre os frutos da restinga, o modo de preparo do cambuí e suas relações culturais com a bebida e a restinga. Por fim, foram realizados testes com a infusão do fruto em diferentes bebidas alcoólicas a fim de identificar diferenças e potenciais de uso de cada uma delas para que, posteriormente, possa ser possível realizar novas pesquisas e testes a partir de diferentes composições da infusão.

**Palavras-chave:** Arraial do Cabo. Cambuí. Culinária.local. Restinga de Massambaba.

**ABSTRACT:** Brazilian biomes have a diversity of plants used to feed traditional communities and to produce typical products that reflect their cultures and reaffirm their identities. However, research on Brazilian ingredients and their culinary and gastronomic uses is still incipient. In Arraial do Cabo, a municipality in the Lagos Region - RJ, the community makes an infused drink composed of cachaça and the fruit of cambuí (rumberry) (*Myrciaria floribunda*), a native plant from the Massambaba Sandbank, which is part of the Costa do Sol State Park (PECS). This study aims to record the ways of preparing cachaça with cambuí and identify possible differences and preferences in the elaboration of the drink. In addition, the research seeks to present the distinctive elements that make the cambuí present itself as one of the main preparations of the local cuisine and, consequently, as part of Arraial do Cabo's culture and identity. To this end, a bibliographic survey on the species food use was carried out. Then, research and interviews were carried out with local experts and members of the Cabista community about the fruits of the sandbank, the way of preparing the cambuí and its cultural relations with the drink and the sandbank. Finally, tests were carried out with the infusion of the fruit in different alcoholic beverages in order to identify differences and potential use of

each one of them so that, later, it may be possible to carry out further research and tests from different compositions of the infusion.

**Keywords:** Arraial do Cabo. Rumberry. Regional cuisine. Massambaba sandbank.

## 1. INTRODUÇÃO

O ser humano precisa de alimento para sobreviver. No entanto, pelo seu caráter racional e adaptativo aos diferentes meios em que vive (Cuche, 1999), o homem pode, além de escolher o que comer, domesticar e controlar a produção de plantas e animais para o seu consumo (Montanari, 2013). Por essa razão, Sahlins (2003) aponta que nem todo alimento é transformado em comida. As escolhas que definem quais alimentos se tornarão comidas são baseadas não apenas de forma objetiva, mas também sob aspectos subjetivos como o contexto histórico, a identidade cultural, a condição social e a religião (Da Matta, 1987).

Para Giard (1994), os alimentos e iguarias de uma comunidade são organizados com base em um código complexo de valores, regras e símbolos que compõem um modelo alimentar de um grupo, em um espaço cultural em um período de tempo. A alimentação possui uma relação sociocultural em que a escolha e o consumo dos alimentos refletem fatores ecológicos, sociais, históricos e econômicos ligados a um conjunto de elementos culturais que estabelecem os critérios de gosto e valorização (Alvarez, 2002).

O gosto está relacionado às percepções materiais e simbólicas de práticas e objetos, classificadas e classificadoras, que vão construir um determinado modo ou estilo de vida com gostos específicos de um determinado grupo (Bourdieu, 1983). Segundo Maciel (2004), os produtos usados na alimentação do grupo e organizados como uma cozinha tornam-se símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, que possibilitam a sua orientação e distinção. “Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado “modo” ou “estilo” de vida que se quer particular a um determinado grupo (Maciel, 2004, p.36).

Segundo Gimenes (2009), uma cozinha (local, regional, ou nacional) pode ser entendida, portanto, como um conjunto de saber-fazer constituído por ingredientes, receitas, técnicas culinárias de preparo e formas de servir e consumir organizadas com coerência, geograficamente delimitada e passível de reconhecimento. Ampliando essa compreensão:

“As cozinhas regionais, portanto, “falam” do homem e de seu meio, na medida em que apresentam não apenas ingredientes e sabores próprios de uma localidade, mas os apresentam a partir de uma lógica própria, de técnicas de produção, preparo e serviço que transmitem valores e tradições de um determinado contexto cultural. A “territorialidade gastronômica”, desta forma, se constrói na medida em que uma determinada região se torna intimamente associada a um conjunto culinário, fazendo com que a menção a uma determinada iguaria remeta à ideia que se tem de uma região” (BAHL *et al.*, 2011, p. 5)

Se os termos cozinha e culinária são sinônimos (Fishcler, 1988; Montanari, 2013), o mesmo não cabe para a culinária e a gastronomia. Objetivamente, a culinária é o conjunto de ingredientes, técnicas e modos de preparo de um grupo, e gastronomia é o estudo teórico e prático da culinária a fim de potencializar os sabores e os demais prazeres sensoriais gerados pela comida (Atala e Dória, 2008).

Com base nos estudos de Atala e Dória (2008), Brillat-Savarin (1995), Dória (2014), Fishcler (1988), Franco (2001), Goody (1982), Mintz (2001), Montanari (2013) e Sert (2009), Brettas (2019) concentrou os conceitos que distinguem a culinária da gastronomia. Assim, enquanto a culinária se caracteriza por ser uma atividade doméstica, desenvolvida em ambientes privados, baseada em hábitos e costumes, tradicionalista, conservadora, de abrangência regional, particularista, que se destaca pela simplicidade, tem limites definidos, é informal e se baseia em um conhecimento empírico de base oral predominantemente, a gastronomia se caracteriza por ser uma atividade profissional realizada em ambientes públicos, tecnicista e científica, progressista, inovadora, de abrangência global, universalista, que preza pelo refinamento, que é ilimitada, formal e tem sua base estabelecida na formação específica de base escrita.

Se a culinária está associada à preservação dos saber-fazer tradicionais que compõem a identidade cultural única de cada localidade, a gastronomia é o universo livre de trocas e experimentos em busca de um novo conhecimento agregador de diferentes saberes. Embora os conceitos sejam antagônicos, muitas vezes são confundidos e utilizados como sinônimos ou são traduzidos com sentidos distintos.

Como exemplo, podemos citar o termo Etnobiologia Gastronômica (gastronomic ethnobiology), conceituado por Pieroni *et al.* (2016). Embora a expressão remeta à ideia de gastronomia, o trabalho discorre sobre o conhecimento tradicional de plantas locais negligenciadas e seus usos em preparos típicos das áreas pesquisadas. Portanto, como conceituado acima, o trabalho se relaciona com a culinária local desses grupos.

Por outro lado, o movimento “Saving Knowledge” desenvolve um projeto na capital da Bolívia, em parceria com o restaurante Gustu, com o mesmo título e que tipifica

com clareza a concepção do termo associado à gastronomia. O projeto consiste no estudo das plantas, dos sistemas alimentares e da culinária local para o uso em um restaurante de alta gastronomia. Os pratos são elaborados exclusivamente com ingredientes bolivianos e buscam retratar o potencial produtivo, a riqueza cultural e a biodiversidade nacional com o intuito de valorizar e reconhecer os conhecimentos ancestrais e os sabores locais e impulsionar a cultura local (gustu.bo/es). Além do restaurante, o Gustu oferece serviço de catering e consultorias.

Muitas plantas que já fizeram parte do sistema alimentar de uma determinada comunidade ao longo de um período de tempo entraram em desuso com a transformação dos sistemas de produção e consumo e atualmente fazem parte do que Kinupp (2009) classifica como plantas alimentícias não convencionais (PANCs). O autor salienta que essa classificação pode ser transitória pois, assim como essas espécies nativas perderam espaço e se tornaram “matos”, elas podem ser ressignificadas e revalorizadas com a ampliação das suas culturas e usos.

Nos últimos anos, as pesquisas com ingredientes nativos se intensificaram e diversos movimentos gastronômicos têm recorrido a esses sabores para a ressignificação da cozinha local, com o que Csergo (1998) aponta como um elemento da diversidade regional que forma a identidade de um grupo. Na América Latina podemos destacar o México e o Perú como exemplos dessa tendência, sobretudo com o uso das diversas variedades nativas de milho e batata, respectivamente.

No Brasil, os sabores amazônicos já vêm sendo alvo de valorização e popularização há algum tempo. Açaí, cupuaçu e castanha do Brasil são exemplos de ingredientes amazônicos que romperam as fronteiras e são encontrados em grande parte do país. Essa tendência de valorização e popularização do uso de espécies nativas vem sendo observada também em outras regiões, como o Cerrado e a Caatinga.

A castanha de baru, do Cerrado, e o licuri, da Caatinga, já podem ser encontrados com mais facilidade em outras regiões e têm seus usos já consolidados no cenário gastronômico do país. Podemos citar, ainda, a expansão de franquias de sorveterias especializadas em produtos elaborados com frutas nativas como a Frutos de Goiás e a frutos do Cerrado.

Na Caatinga, o chef alagoano Timóteo Domingos vem despertando o interesse da mídia com um projeto pioneiro de valorização cultural e gastronômica da região. O movimento Gastrotinga, segundo Domingos (2017), busca elaborar receitas com os

recursos naturais, as vezes desmerecidos, da caatinga sob a ótica da gastronomia de forma a despertar o interesse das pessoas e difundir os sabores ainda desconhecidos.

O processo de valorização dos sabores regionais se encaixa no que Hall (2004) aponta como um movimento de fortalecimento das identidades nacionais e locais, que surgem como reflexo de um processo de resistência ao sistema de homogeneização cultural causado pela globalização. Os pratos e produtos típicos são elementos de valorização cultural que preservam a memória culinária local e podem gerar recursos financeiros para a comunidade (Flandrin e Montanari, 1996).

Nesse sentido, o movimento Slow Food, fundado na Itália na década de 1980 pelo sociólogo Carlo Petrini, tem como uma de suas características o conceito de que o estímulo de consumo de alimentos regionais pode ser uma estratégia tanto de preservação das espécies alimentares quanto de fomento ao desenvolvimento sustentável pela sua produção (Makuta, 2018). Petrini (2009) destaca que, ao valorizar esses alimentos locais, cria-se uma cadeia de proteção da sociobiodiversidade, da cultura e do meio ambiente, garantindo a segurança alimentar e nutricional para esta e para as gerações futuras.

Essa tendência de consumo consciente iniciada pelo Slow Food na década de 1980 se consolidou e, em 2016, a Organização das Nações Unidas (ONU) instituiu, em assembleia, o dia da gastronomia sustentável. Celebrado no dia 18 de junho a partir de 2017, a data busca chamar a atenção para a necessidade de pensar o consumo e a produção de alimentos no mundo de forma sustentável, evitando o desperdício, mostrando a relevância da gastronomia sustentável nesse processo e reafirmando o papel das diferentes culturas e comunidades na promoção do desenvolvimento sustentável (ONU, 2020).

Para a ONU (2020), a gastronomia tem papel de destaque pois se relaciona com as três esferas do desenvolvimento sustentável – a econômica, a ambiental e a social. Aliado a isso, a gastronomia também pode contribuir para o alcance dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) ao promover o combate à fome, a alimentação segura, a nutrição, o desenvolvimento agrícola, a produção sustentável e a conservação da biodiversidade.

No Brasil, o tema também tem ganho destaque na Embrapa e está inserido em três dos oito objetivos estratégicos de posicionamento no ecossistema de inovação do VII Plano Diretor da Embrapa (PDE) 2020-2030. Em “Sustentabilidade e competitividade”, o documento cita o desenvolvimento de meios que aumentem a competitividade e sustentabilidade dos sistemas produtivos nos diferentes biomas e regiões e a busca por

soluções que impactem positivamente as economias e comunidades locais. Em “Novas tendências de consumo e agregação de valor”, o texto aponta para o atendimento ao público consumidor que valoriza as questões éticas, sociais e ambientais e para o fomento ao desenvolvimento de cadeias produtivas que agreguem valor aos produtos com a indicação de origem, características organolépticas e nutricionais, métodos de preparo e outros. Em “Desenvolvimento regional sustentável e inclusão produtiva”, o PDE destaca a importância da geração e popularização do conhecimento, da inclusão produtiva e das práticas e alternativas tecnológicas voltadas para o desenvolvimento regional sustentável (Embrapa, 2021).

A gastronomia pode, portanto, ser uma ferramenta agregadora de diversos campos do conhecimento, especialmente pelo seu caráter multidisciplinar (Brillat-Savarin, 1995). De acordo com Santiago e Coradin (2018), as pesquisas e publicações na área da gastronomia com receitas elaboradas com espécies nativas contribuem para a popularização de um uso mais amplo das espécies nativas da flora brasileira, ampliam o conhecimento e estimulam a conservação da biodiversidade.

Diante disso, a pesquisa, o registro e a divulgação das práticas culinárias e das potencialidades de uso de uma bebida tradicional da comunidade de Arraial do Cabo elaborada com aguardente e cambuí (*Myrciaria floribunda*), fruto nativo da Restinga de Massambaba, podem contribuir para a caracterização de um produto típico com aumento do valor agregado e para a conservação do saber-fazer e da biodiversidade local.

## **2. MATERIAL E MÉTODO**

### ***Área de estudo***

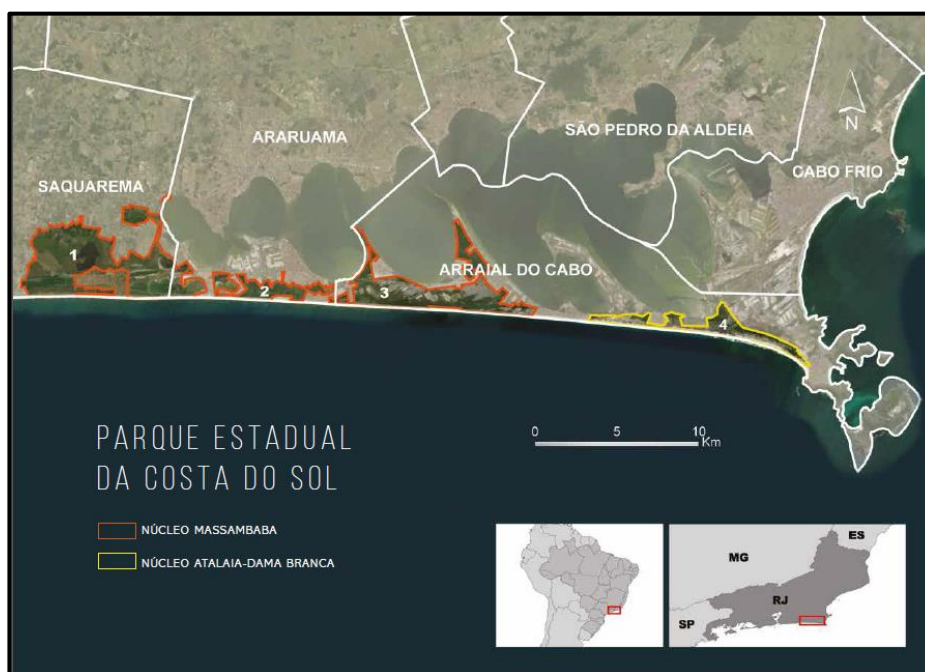
A pesquisa foi realizada na Restinga de Massambaba, situada nos municípios de Arraial do Cabo, Araruama e Saquarema, no litoral do Estado do Rio de Janeiro, junto à comunidade de Arraial do Cabo. Parte integrante do bioma Mata Atlântica, localizada entre as coordenadas 22°30' - 23°S e 41°52' - 42°42'W, a restinga ocupa uma faixa de terra com 48 km de extensão ao longo desses três municípios (Carvalho *et al.*, 2018) e é ladeada pelo Oceano Atlântico e a Laguna de Araruama – a maior laguna hipersalina em estado permanente do planeta (Kjerfve *et al.*, 1996).

A região na qual a Restinga de Massambaba está inserida apresenta diversas particularidades climáticas e ecológicas e possui, além das suas formações vegetais características, diversas espécies endêmicas e raras (Coe *et al.*, 2007). Diante dessas características, a WWF/IUCN classificou a região como Centro de Diversidade Vegetal

de Cabo Frio (CDVCF) – um dos 14 centros de diversidade vegetal do país (Araujo, 1997).

Desde 1986, a Restinga de Massambaba está sob a proteção dos órgãos ambientais do Rio de Janeiro. Inicialmente, como Área de Proteção Ambiental (APA) de Massambaba pelo Decreto nº 9529-C de 15 de dezembro de 1986, atualmente é o maior dos quatro núcleos do Parque Estadual da Costa do Sol – Anita Mureb (PECS), ocupando mais da metade da área total do parque. O PECS (INEA, 2019) foi criado pelo Decreto Estadual nº 42.929, de 18 de abril de 2011 e, de acordo com o *Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza (SNUC)*, consiste em uma Unidade de Conservação de Proteção Integral que admite apenas o uso indireto dos seus recursos naturais. Além do Núcleo Massambaba, o PECS é composto por mais três núcleos: Sapiatiba, Pau-Brasil e Atalaia-Dama Branca.

Figura 1 – Mapa do Parque Estadual da Costa do Sol (PECS).



Fonte: Carvalho *et al.* (2018).

Com uma área de 9.790,44 hectares, o PECS está inserido em terras de seis municípios - Araruama, Armação dos Búzios, Arraial do Cabo, Cabo Frio, Saquarema e São Pedro da Aldeia. Segundo o INEA (2019), o núcleo Massambaba possui 4.941,43 ha e representa 55,51% da área total da Unidade de Conservação (UC). Conforme consta no documento, o PECS foi dividido em cinco tipos de zonas: Zona de Preservação (ZP), Zona de Conservação (ZC), Zona de Conservação Moderada (ZCM), Zona Transitória (ZT) e Zona de Sobreposição Territorial (ZST). A composição do núcleo Massambada

está distribuída da seguinte forma: 3.085,74 ha de ZP (62,45%); 1.604,66 ha de ZC (32,47%); 106,84 ha de ZCM (2,16%); 104,31 ha de ZT (2,11%) e 39,88 ha de ZST (0,81%).

A história de Arraial do Cabo, em grande parte, está vinculada à de Cabo Frio, pois somente pela Lei Estadual nº 839 de 13 de maio de 1985, Arraial do Cabo se emancipou de Cabo Frio e se tornou um município independente. Apesar dos fatos históricos como a chegada de Américo Vespúcio em 1503, as extrações de pau brasil pelos franceses no século XVI, os inúmeros naufrágios ocorridos na região, as instalações dos telégrafos ótico (1809) e elétrico (1852), dos faróis velho e novo (1836 e 1861, respectivamente), a localidade manteve suas características de uma pequena vila de pescadores (Brettas, 2018).

Somente na década de 1950, com a construção da Companhia Nacional de Álcalis (CNA) e com o início das suas operações em 1960, que o Arraial do Cabo vivenciou um significativo processo de transformação cultural, social e econômica. Até esse período, a pesca, seguida pela extração de sal, eram as principais atividades econômicas da localidade. Brettas (2018) destaca que, até a década de 1950, o crescimento populacional se dava a uma média de dez por cento por década. No entanto, de 1950 a 1960 a população de Arraial do Cabo mais que dobrou, passando de cerca de 3 mil para 7 mil e duzentos habitantes (Nunes, 1968) e 10 mil em 1965 (Araújo, 1965). Grande parte dessa nova população era composta por nordestinos que vieram para a construção da fábrica (Brettas, 2018). Em 1962, a CNA tinha 3.010 funcionários registrados, dos quais 1.248 residiam no Arraial (Vasconcellos, 1962).

Com a chegada da CNA, a pesca vinha sendo desestimulada, pois era considerada mais cansativa e perigosa, e passou a ser substituída por um trabalho com remuneração garantida. Os antigos pescadores não abandonavam a atividade, mas desejavam que seus filhos não tivessem o mesmo destino de perigo no mar com a chegada da fábrica e do desenvolvimento (Prado, 2002).

A instalação da fábrica e a conseqüente modernização do local trouxeram novas dinâmicas nas relações da comunidade com a restinga, como aponta Brettas (2018). Com a chegada dos fogões a querosene e posteriormente, a gás, deixou-se de coletar lenha na restinga. Com a desvalorização da pesca e a chegada de novas possibilidades de entretenimento, diminuiu-se o fluxo de idas à restinga. Com a abertura das estradas e o incremento do comércio, ampliou-se o acesso às frutas comerciais e reduziu-se o hábito da coleta e do consumo das frutas nativas.



A construção da Rodovia Amaral Peixoto na década de 1950 e da ponte Rio x Niterói em 1974 trouxeram não somente uma maior agilidade no escoamento da produção da CNA, mas também no incremento à atividade turística. Atualmente, Arraial do Cabo vem ganhando destaque no cenário turístico nacional com a beleza natural das suas praias de águas cristalinas e presença de diversas delas em várias listas de sites e revistas especializadas com as melhores e mais belas praias do Brasil.

### 3. MÉTODOS E ANÁLISE DOS DADOS

Em um primeiro momento foi realizado um levantamento bibliográfico para coletar informações sobre o cambuí e seu uso alimentar em outras localidades do Brasil. A coleta de dados foi feita pela internet na busca por artigos científicos e publicações digitais ou físicas sobre o uso do cambuí (*Myrciaria floribunda*) na alimentação.

Figura 2 – Planta e frutos do cambuí.



Fonte: Carvalho *et al.* (2018) e <https://www.farwellfruitfarm.com>.

Em seguida, foi feita uma pesquisa por meio de um questionário digital sobre os frutos da Restinga de Massambaba em grupos de redes sociais da cultura cabista. As demais etapas da pesquisa foram realizadas em colaboração com membros da comunidade local, incluindo a Cooperativa de Mulheres Nativas do Arraial do Cabo. Sendo um integrante dessa comunidade, o acesso aos conhecedores locais foi facilitado por já manter relações sociais com pessoas que elaboram e consomem a bebida.

A escolha dos conhecedores foi intencional e buscou especialistas locais, homens e mulheres, nativos ou de famílias tradicionais de Arraial do Cabo que conservem a prática de elaboração e consumo da bebida. Preferencialmente, buscou-se colaboradores que tenham vivido no período antes da instalação da CNA. Essa escolha teve o intuito de auxiliar na compreensão das relações sociais da comunidade antes do processo de

transformação social causado pela instalação da fábrica na década de 1950. A escolha de pessoas com alto prestígio de conhecimento é extremamente importante pois favorece a aceitação e replicação do conhecimento e o torna potencialmente adaptativo (Albuquerque *et al.*, 2020).

As entrevistas realizadas com esses conhecedores locais foram semi-estruturadas, pois possibilitam que os entrevistados respondam às questões segundo seus próprios termos e permitem que o pesquisador tenha a possibilidade de estabelecer um diálogo com o entrevistado para o esclarecimento das respostas (May, 2004). Diante do cenário de pandemia do Covid-19 ainda presente durante a realização da pesquisa, as entrevistas foram feitas de forma remota afim de seguir os protocolos sanitários vigentes nos anos de 2020 e 2021.

Durante as entrevistas, além da apresentação dos Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para os entrevistados, foi solicitado que eles discorressem sobre quatro tópicos principais: a) a relação do entrevistado com a restinga e sua importância social e cultural para a comunidade cabista; b) a importância e o caráter distintivo do cambuí na restinga; c) A relevância da cachaça com cambuí na identidade cabista; d) como e quando é preparada a cachaça e quais são as características de um bom produto.

Para auxiliar na compreensão dos termos, é necessário fazer alguns esclarecimentos sobre a classificação de bebidas alcoólicas dispostas no decreto nº 6.871 de 4 de junho de 2009. O preparo tradicional elaborado com o cambuí infundido na cachaça é definido pelo decreto como aguardente composta - bebida com graduação alcoólica de 38 a 54°GL, resultante da adição de substância de origem vegetal na aguardente ou no destilado alcoólico simples ou na mistura destes ingredientes alcoólicos. Um destilado alcoólico simples é um produto com graduação alcoólica entre 54 e 95°GL destinado à elaboração de outras bebidas alcoólicas destiladas. A aguardente é a bebida com graduação alcoólica de 38 a 54°GL obtida com rebaixamento do teor alcoólico do destilado alcoólico simples ou pela destilação do mosto fermentado.

Entre os diversos tipos de aguardente, a cachaça é a mais importante. De acordo com o documento oficial, a Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica entre 38 e 48°GL, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro. Quando o volume de açúcar é superior a seis e inferior a 30 gramas por litro, a cachaça é denominada adoçada. Para a cachaça ser classificada como envelhecida, ela deve conter, no mínimo,

50 por cento da bebida envelhecida por um período superior a 12 meses, podendo conter caramelo para a correção da cor.

Devido à sazonalidade da frutificação anual, ocorrida no período do verão, foi importante que as entrevistas fossem concluídas antes desse período a fim de possibilitar a coleta do material para a produção das amostras.

Para a coleta de material botânico da Restinga de Massambaba é preciso ser feito o pedido de autorização através do Sistema de Autorização e Informação em Biodiversidade (SISBIO). No entanto, para essa pesquisa, foram utilizados frutos colhidos no quintal de um dos colaboradores.

#### **4. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Com os dados coletados nas entrevistas sobre os modos de preparo da bebida, identificou-se um padrão médio de 20 por cento do volume de bebida em peso do fruto. Isto é, 120g de frutos para 600ml de bebida, por exemplo. Além disso, observou-se uma predileção pelo uso de cachaças adoçadas na elaboração das infusões. Essa predileção foi observada analisando sua classificação com base nas marcas preferenciais citadas para a elaboração do “cambuí”.

De uma forma geral, as cachaças adoçadas estão mais associadas à produção industrial e, provavelmente, ao perfil de consumo desses produtos. Nenhum dos entrevistados citou, explicitamente, a preferência pelo uso de cachaça adoçada ou a escolha de uma determinada marca em razão dessa classificação. As escolhas, provavelmente, estão associadas à disponibilidade, custo e maior palatabilidade em comparação com outras marcas.

Por se tratar de uma bebida já elaborada pela comunidade por muitas gerações, é provável que, há décadas atrás, fossem utilizadas cachaças artesanais de alambiques da região e que não se enquadravam nesse grupo de cachaças adoçadas.

Na pesquisa realizada por meio de um questionário digital disponibilizado em grupos de redes sociais sobre a história e a cultura cabista foram obtidas 192 respostas. Desse total, 95% indicaram conhecer o cambuí e 60% o indicaram como um dos três frutos de maior representatividade na identidade cabista. Esse resultado colocou o cambuí (*Myrciaria floribunda*) em segundo lugar de uma lista de 22 espécies, atrás apenas da pitanga (*Eugenia uniflora*). Isso confirma a relevância e importância do cambuí na cultura alimentar da comunidade de Arraial do Cabo.

Figura 3 – Frutos do cambuí colhidos pela comunidade.



Fonte: Arquivo pessoal.

Conforme o relato da ex-presidente da Cooperativa de Mulheres Nativas do Arraial do Cabo, Zenilda Maria da Silva:

“Nas épocas do Cambuí era necessário um tempinho a mais para selecionar os melhores ou mesmo pela qualidade: murta, rosa (ou vermelho) e amarelo onde parte seriam consumidos na hora do sossego (descanso) juntamente com aqueles que ficaram em casa, sendo a outra parte colocada imediatamente em infusão na cachaça. Alguns guardavam em algum lugar fresco da casa, outros enterravam em lugares frescos para envelhecer. O cambuí sempre foi um dos mais apreciados dentre os frutos nativos de nossa restinga. Até pouco tempo atrás, o cambuí apenas era consumido em seu estado natural e na infusão, hoje, com os projetos em parceria com a cooperativa, verificamos que ele pode ser aproveitado para inúmeras outras preparações, como sorvete, chá, geleia e licor.”

A bebida infusionada com cambuí é um exemplo de insumo local que passa por um processo de transformação e ganha destaque no corpo cultural da comunidade cabista. Segundo Montanari (2013), a comida é cultura quando ela é produzida, preparada e consumida. Para o autor, esses critérios se relacionam com a capacidade humana de criar uma comida própria com base na transformação dos produtos por diferentes técnicas e na seleção e criação de valor do que comem e como comem. Ou neste caso, bebem.

De acordo com Paulo Franco, restingueiro e ex-funcionário da Companhia Nacional de Álcalis (CNA),

“A cachaça com cambuí reflete muito a cultura do cabista. Primeiro porque a gente pega ele na restinga e a restinga, ali entre o mar e a lagoa, é a natureza do Arraial. O pescador usava as plantas da restinga para fazer e tingir as redes de pesca, para fazer as boias da rede, para comer entre os intervalos da pescaria e, nesse caso, para fazer o cambuí. E a cachaça com cambuí é uma delícia! Parece um licor. E quanto mais

tempo ele fica na cachaça, mais gostoso ele fica. Tomar uma dosezinha quando saía da fábrica era quase que um ritual para muitos. Eu gostava com um peixinho frito ou nas noites de seresta.”

Leandro Miranda, autor de um livro que conta a história de um zepelim americano que caiu em Arraial na segunda guerra, relatou que o cambuí sempre fez parte dos hábitos da sua família e que isso está guardado na sua memória. Segundo Leandro,

“Quando eu era criança que eu ia com meus pais catar fruta na restinga e uma delas era o cambuí, aquela frutinha vermelha e saborosa. Lembro que meus pais colocavam ela na cachaça e fica aquela cor bonita, aquele vermelho rubro e com cheiro bem intenso. E lá em casa, sempre que fazíamos uma peixada ou recebíamos uma visita, era de praxe oferecermos o cambuí, como se fosse um licor, depois da comida.”

Figura 5 – Infusões com o cambuí.



Fonte: Arquivo pessoal.

Os relatos acima destacam como que um ingrediente nativo do ecossistema da região se transformou em um alimento repleto de histórias e significados com caráter distintivo de valor e importância na cultura local. Sobre isso, Montanari (2013) destaca que um produto obtido com a interação dessa relação entre comida e cultura torna-se um elemento decisivo da identidade de um grupo e uma das formas mais eficazes de comunicar sua identidade.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nos dados coletados, pudemos compreender de que forma a comunidade prepara e consome o cambuí. No entanto, entrando no universo da gastronomia, ainda se fazem necessárias mais pesquisas e testes sobre possibilidades de preparo da infusão e suas potencialidades de uso gastronômico. Nesse sentido, podemos destacar algumas questões que buscaremos responder em futuras pesquisas: Qual o melhor tipo de cachaça utilizada para a elaboração da bebida? É possível utilizar outros destilados e preservar a identidade da bebida? O licor pode ser uma nova bebida elaborada com cambuí? Qual a quantidade de açúcar ideal? É possível elaborar um produto superior ou premium utilizando uma cachaça envelhecida? Qual seria a melhor madeira? Com produtos diferentes, podemos ter usos diferentes e específicos para cada forma de preparo? Em que receitas podemos usar o cambuí?

Essas são perguntas que ainda precisarão de testes para serem respondidas. No entanto, podemos afirmar que o “Cambuí do Cabo” é um dos principais preparos típicos da culinária local e pode ser entendido como um símbolo da identidade cabista.

Além disso, acreditamos que a tradicional bebida da comunidade cabista possa motivar o desenvolvimento de uma economia sustentável que traga benefícios econômicos para a comunidade, preservando as áreas de vegetação nativa e valorizando a cultura local. Somado a isso, podemos promover um estímulo à pesquisa e ao seu uso gastronômico, bem como estimular a elaboração de outras bebidas utilizando os frutos da restinga.

## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino; NASCIMENTO, André Luis Borba; NETO, Ernani Machado de Freitas Lins; SANTORO, Flávia; SOLDATI, Gustavo Taboada; MOURA, Joelson Moreno Brito; JACOB, Michelle Cristine Medeiros; MEDEIROS, Patrícia; GONÇALVES, Paulo Henrique Santos; SILVA, Risoneide Henriques; FERREIRA JÚNIOR, Washington Soares. Breve introdução à etnobiologia evolutiva. Recife: Nupeea, 2020.

ALVAREZ, Marcelo. La cocina como patrimônio (in)tangible. In: Maronese, I. (Org.). Primeiras jornadas de patrimônio gastronômico. CPPHC-CABA: Buenos Aires, 2002, p. 11.

ARAÚJO, Danton Melo. Última estada em Arraial do Cabo. Revista do Instituto de Ciências Sociais. Universidade do Brasil. Rio de Janeiro, v.1, n. 1, 1965. p. 211-214.

ARAÚJO, Dorothy Sue Dunn. Cabo Frio Region. Centres of Plant Diversity: a guide and strategy for their conservation: The Americas. In: S. D. H. Davis, V.H. Herrera-Macbride, O. Villa-Lobos, J & Hamilton, AC. Oxford, WWF/IUCN, 1997, p. 373-375.

ATALA, Alex & Dória; Carlos Alberto. Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. 2ª ed. Revista. São Paulo, Senac, 2009.

BAHL, Miguel; GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; NITSCHKE, Leticia. (2011). Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. Revista Geográfica de América Central. V. 2. P. 1-16, 2011. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4517/451744820255.pdf>. Acesso em 22 de maio de 2021.

BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In: Questões de sociologia. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

BRASIL. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm). Acesso em 24 de junho de 2021.

BRETTAS, Luiz Fernando de Melo. Do mar à mesa: a pesca e a culinária típica da região do Cabo Frio. Cabo Frio: Sophia, 2018.

\_\_\_\_\_. Culinária e gastronomia: entre o local e o global. In: LEVANDOSKI, Joyce (Org). Alimentação e turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. p. 225-254.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. A fisiologia do gosto. 8ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995 [1826].

CARVALHO, Amanda Silva da Rosa; ANDRADE, Antônio Carlos Silva, SÁ, Cyl Farney Catarino, ARAÚJO, Dorothy Sue Dunn, TIERNO, Lorena Ruiz & FONSECA-KRUEL, Viviane Stern. Restinga de Massambaba: vegetação, flora, propagação e usos. Rio de Janeiro: Vertente Edições, 2018.

COE, Heloisa; CARVALHO, Cacilda; SOUZA, Leandro; SOARES, Antônio. Peculiaridades ecológicas da região de Cabo Frio. Revista Tamoios. Julho/ dezembro- Ano IV, nº. 2, 2007. Disponível em: <http://www.ffp.uerj.br/tamoios/2007.2/pdf/Artigo4.pdf>. Acesso em 23/06/2021

CSENGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, JeanLouis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.



CUCHE, Denys. A noção de cultura nas ciências sociais. Bauru: Edusc, 1999.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *Correio da Unesco*, ano 15, n. 7, 1987.

DOMINGOS, Timóteo. Reinventando o sertão. Aracaju: Edição independente, 2017.

DÓRIA, Carlos Alberto. Formação da culinária brasileira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

EMBRAPA. VII Plano Diretor da Embrapa: 2020–2030 / Embrapa. Brasília: Embrapa, 2020. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/217274/1/VII-PDE-2020.pdf>. Acesso em 16 de junho de 2021.

FISHCLER, Claude. Food, self and identity. *Social Science Information*. Sage publications, v.27, n.2, p.275-293, 1988.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5ª ed. São Paulo: Senac, 2010.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: Certeau, Michel de. A invenção do cotidiano – morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1994.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. O uso turístico das comidas tradicionais – algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). In: *Revista Turismo & Sociedade*, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 8-24, abr. 2009.

GOODY, Jack. *Cooking, Cuisine and Class: a Study in Comparative Sociology*. Nova York: Cambridge University, 1982.

INEA – Instituto Estadual do Ambiente. Decreto 42.929 de 18 de abril de 2011. Cria o Parque Estadual da Costa do Sol e dá outras providências. Disponível em: <http://www.inea.rj.gov.br/cs/groups/public/documents/document/zwew/mde4/~edisp/inea0018665.pdf>. Acesso em 4 de janeiro de 2021.

\_\_\_\_\_. Plano de Manejo do Parque Estadual da Costa do Sol (PECS). Disponível em: [http://www.inea.rj.gov.br/wp-content/uploads/2019/07/Plano-de-Manejo-PECS\\_-Versao-Final.pdf](http://www.inea.rj.gov.br/wp-content/uploads/2019/07/Plano-de-Manejo-PECS_-Versao-Final.pdf). Acesso em: 13 de abril de 2021.

KINUPP, Valdely Ferreira. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs): uma riqueza negligenciada. In: REUNIÃO ANUAL DA SBPC, 61, 2009, Manaus. Anais [...]. Manaus: SBPC, 2009. p. 1-4.



KJERFVE, Björn; SCHETTINI, Carlos Augusto França; KNOPPERS, Bastiaan Adriaan; LESSA, Guilherme Camargo; FERREIRA, Helder. (1996). Hydrology and Salt Balance in a Large, Hypersaline Coastal Lagoon: Lagoa de Araruama, Brazil. *Estuarine Coastal and Shelf Science - ESTUAR COAST SHELF SCI.* 42. 701-725. Disponível em: Acesso em 23 de junho de 2021.

MAY, Tim. *Pesquisa social: questões, métodos e processos*. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan/jun., 2004.

MAKUTA, Glenn. *Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las*. São Paulo: Associação Slow Food do Brasil, 2018.

MINTZ, Sidney Wilfred. *Comida e Antropologia: uma breve revisão*. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, Vol. 16 nº 47 outubro, São Paulo, 2001.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. 2ª ed. São Paulo: Senac, 2013.

NUNES, Carlos Luis. *Assim surgiu a Álcalis*. Cabo Frio: Álcalis, 1968.

ONU News. ONU celebra Dia da Gastronomia Sustentável combatendo desperdício de comida. Disponível em: <https://news.un.org/pt/story/2020/06/1717192>. Acesso em 12 de junho de 2021.

PIERONI, Andrea; PAWERA, Lukas; SHAH, Ghulam Mujtaba. *Gastronomic ethnobiology*. In: *Introduction to ethnobiology*. Suíça: Springer International, 2016. Disponível em: <http://www.andreapieroni.eu/Pieroni%20et%20al.,%202016.pdf>. Acesso em 18 de dezembro de 2020.

PETRINI, Carlo. *Slow food: princípios da nova gastronomia*. São Paulo: Senac, 2009.

PRADO, Simone Moutinho. *Da anchova ao salário-mínimo: uma etnografia sobre injunções de mudança social em Arraial do Cabo*. Niterói: EdUFF, 2002.

SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2003.

SANTIAGO, Raquel de Andrade Cardoso; CORADIN, Lídio. *Biodiversidade Brasileira: sabores e aromas* [recurso eletrônico] Ministério do Meio Ambiente, Secretaria de Biodiversidade. Brasília: MMA, 2018. Disponível em: [https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/biodiversidade/fauna-e-flora/copy2\\_of\\_LivrodeReceitasSaboreseAromas.pdf](https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/biodiversidade/fauna-e-flora/copy2_of_LivrodeReceitasSaboreseAromas.pdf). Acesso em 2 de junho de 2021.

SERT, Conde de. El goloso: una historia europea de la buena mesa. Madri: Alianza Editorial, 2009.

VASCONCELLOS, Marina São Paulo. Mudanças sócio-culturais em Arraial do Cabo. Revista do Instituto de Ciências Sociais. Universidade do Brasil. Rio de Janeiro: v. 1, n.2, 1962. p. 169-173