MELADINHA DE PARIDA: UMA TRADIÇÃO FAMILIAR

Rosemary do Nascimento Porto Bragança
CEEP EMPREENDE BAHIA- SEC BA
rosemaryporto@gmail.com

RESUMO

O saber popular sempre despertou fascínio, principalmente, em torno da cultura alimentar e das curiosidades que envolvem esta temática. Dentre as várias manifestações de matriz africana, a meladinha de parida, um preparado misto de folhas composta de alecrim, losna, água de levante, arruda, cebola branca, gengibre, hortelã miuda, alfazema, e noz moscada adicionada à aguardente (também conhecida como cachaça de cana de açúcar) e mel tem todo um simbolismo social e é preparada, normalmente, pelos mais velhos da família para comemorar o nascimento de um membro e a fim de apresentar o novo componente aos familiares, à comunidade local e também para comemorar o batizado das crianças. O interesse de pesquisa foi baseado na escuta de conversas com o meu sogro Sr. Nivaldo Pereira Leite Bragança, 83 anos de idade, homem de origem serteneja do distrito de Senhor do Bonfim – BA que aprendeu a fazer a bebida artesanal com o seu tio João Laurindo da Silva nos meados de 1949 em Feira de Santana. A cada nascimento na família era preparado e oferecido ameladinha, e este era motivo para reunir o grupo familiar para confraternização. Há relatos também de que este aperitivo ou garrafada era servida às mulheres que acabavam de parir como forma de reposição das forças no pós-parto, principalmente, pela presença do mel que é um ingrediente mestre no restabelecimento por se tratar de uma fonte imediata de energia. Com o passar do tempo este costume vem se perdendo na modernidade, porém ainda é praticada no interior do estado com o objetivo de confraternização. Tradição esta conservada por Sr. Nivaldo até hoje a cada nascimento em sua família.

Palavras-chave: Meladinha de parida. Cultura e costumes. Tradição.