





A ARTE COMO UMA DAS FORMAS DE REPRODUÇÃO E REGISTRO DA COMIDA NA IDENTIDADE DE UM POVO

DOI: <https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.40650>

KAREN VEIGA*

JULIANE FREITAS **

MARÍLIA SANTANA***

* SENAC São Paulo w(SENAC SP)

**SENAC São Paulo (SENAC SP)

*** SENAC São Paulo (SENAC SP)

RESUMO: Abordaremos como a arte pode servir como reprodução e registro da identidade alimentar na cultura brasileira. Ao representar hábitos alimentares, ingredientes, preparações etc, a arte exprime a identidade cultural da qual se origina, podendo servir de instrumento de apoio para estudos sobre a identidade alimentar de um povo. Sendo a arte, um produto de sua época: (BRASIL, 1997); consideramos como objetos de análise: representações de preparações, ingredientes, etc., para evocar a identidade alimentar dentro dessas representações artísticas, referendando tais discussões a partir de pesquisas já consolidadas nos estudos da alimentação, entre elas as produzidas pelo italiano Massimo Montanari e pela antropóloga Maria Eunice Maciel, entre outros. Pesquisamos trabalhos de artistas brasileiros, buscando representações ligadas à alimentação. Evitando supor uma identidade alimentar homogênea, buscamos por narrativas diversas. Concluímos o nosso trabalho a partir dos estudos de caso sobre os seguintes artistas: Dona Onete, Luiz Gonzaga e José Portela (música); Porfírio Faustino (escultura); e Cora Coralina (literatura).

PALAVRAS-CHAVE: Identidade.Cultura.Alimentação.Arte.

Art as one of the ways to reproduce and record food in the identity of a society

ABSTRACT: In this article we are going to discuss how art can reproduce and record food identity in Brazilian culture. By representing eating habits, ingredients, preparations, etc. art expresses the cultural identity from which it originates, and can serve as a support tool for studies on the food identity of a people. Since art is a product of its time: (BRASIL, 1997); we consider as objects of analysis: representations of preparations, ingredients, etc., to evoke the food identity within these artistic representations, endorsing such discussions from research already consolidated in food studies, like those produced by the Italian Massimo Montanari and by the anthropologist Maria Eunice Maciel, among others. We researched works by Brazilian artists, looking for representations related to food. Avoiding assuming an homogeneous food identity, we searched for different narratives. We conclude our work from case studies on the following artists: Dona Onete, Luiz Gonzaga and José Portela (music); Porfírio Faustino (sculpture); and Cora Coralina (literature).

KEYWORDS: Identity.Culture.Food Studies.Art.

1. Introdução

O universo da arte confunde-se com a história da humanidade, por acompanhar de maneira bastante presente as perguntas do ser humano relacionadas ao seu lugar no mundo. De fato, não existe arte sem a presença humana, pois o ato de criar relaciona-se à maneira como interpretamos e respondemos à realidade circundante. “A arte de cada cultura é capaz de revelar o modo de perceber, sentir e articular significados e valores que governam os diferentes tipos de relações entre os indivíduos de uma sociedade. E que, por ser multidisciplinar, a arte solicita a visão, a escuta e os demais sentidos como ponto de partida para uma compreensão mais significativa das questões sociais.” (BRASIL, 1997, p. 19). Dessa maneira, pode-se entender que a arte é produto cultural de um povo e sua época, porque traduz as angústias e valores correspondentes a determinada cultura.

Neste artigo, buscaremos estabelecer uma relação entre a arte e a alimentação: por meio da primeira servindo como reprodução e registro plásticos do que compõe as diversas identidades alimentares brasileiras. Para isso, apresentaremos como exemplo, algumas representações do cotidiano brasileiro no período entre as décadas de 1940 e 1960, a partir da visão de artistas populares, presente nos trabalhos de Dona Onete, Luiz Gonzaga e José Portela (música); Porfírio Faustino (artes plásticas) e Cora Coralina (literatura).

Inicialmente, buscaremos localizar a arte como representação do cotidiano, representando conhecimentos e valores que nos permitam identificar os elementos que são parte da nossa identidade cultural e alimentar. Abordaremos os conceitos de identidade alimentar, para então introduzirmos a noção de uma identidade alimentar brasileira. Em seguida, traremos uma breve contextualização sobre o momento histórico analisado e as questões pertinentes às representações das artes populares, para, em seguida, passarmos aos estudos de caso de cada um dos artistas apresentados. É importante destacar que os objetos de análise no estudo de cada caso foram pratos espe-

cíficos, ingredientes e modos de produção. E também que em nosso recorte sobre arte consideramos música, literatura e artes plásticas. Nosso objetivo é explorar como a arte pode ser um instrumento de apoio para estudos da alimentação e observar a comida como um elemento de potencial relevância na construção não apenas do imaginário coletivo, como da identidade dos grupos sociais, sendo objeto de reverência na música, na pintura, na literatura e nas mais diversas representações artísticas.

2. Arte como parte do cotidiano

O conceito de arte como imitação da realidade encontra sua origem na Grécia Antiga. A teoria defendida por Aristóteles e Platão considera que a arte reproduz como um espelho a natureza, representando-a com fidedignidade. Desse conceito surge a famosa frase “a arte imita a natureza”, como forma de não apenas copiar, mas produzir, como nos processos naturais (LEMOS, 2009). Para Dewey (2018), ainda que essa teoria possa ser considerada questionável, sua popularidade demonstra como a vida cotidiana se coloca tão próxima às belas artes, simbolizando as emoções e ideias relevantes para o grupo social de seu período histórico.

Ao longo do tempo, em par com as transformações do mundo e os avanços tecnológicos, as representações artísticas modificam-se, recebendo e doando influência para a formação da cultura, tanto quanto as práticas alimentares. No Brasil, sítios arqueológicos, guardam registros de saberes alimentares de tempos remotos e trazem pistas dos costumes, formas de preparo e cultivo, além dos alimentos consumidos pelos povos originários. Saberes estes que, mais tarde, foram registrados literária e graficamente pelo olhar do estrangeiro colonizador.



la Tupi Guarani. Acervo do Museu Nacional, UFRJ, s/d.



ígenas preparando e consumindo o cauim. Jodocus Hondius. América (detalhe), gravura em metal, 1606.

Já no séc. XX, o movimento antropofágico dos modernistas, faz referência à alimentação em seu próprio nome, comparando o processo do fazer artístico ao da deglutição, como uma metáfora de ingestão e processamento da arte européia, em busca de uma identidade nacional autêntica. Nesse período temos obras como *Café*, de Cândido Portinari, que representa um momento de grande importância relacionada à alimentação no Brasil, que é o ciclo do café.



Cândido Portinari. *Café*, 1935.

Já na arte contemporânea, a representação da alimentação continua a se diluir como tema habitual e familiar, presente corriqueiramente como parte do cotidiano (FLANDRIN, MONTANARI, 2003).

Desta forma, a comida está presente nas manifestações artísticas contemporâneas, incluindo as populares, por vezes como tema central, e em grande parte como acessório simbólico de um costume de um grupo social, refletindo sua identidade alimentar.

A arte é uma expressão cultural e de identidade, relaciona-se com a alimentação porque esta também pode funcionar como ferramenta de reconhecimento (PELLERANO, 2018).

Ambas trazem histórias, expressões culturais e características marcantes e distintivas de determinada comunidade. Aqui, estamos considerando o conceito de arte como sendo uma forma de expressão e, por uma questão de recorte, estamos destacando neste artigo a literatura, a música e as artes plásticas.

3. Identidade Alimentar

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem o pratica, é depositária das tradições e da identidade de um grupo. Constitui assim, um extraordinário veículo de autorrepresentação e comunicação. (MONTANARI, 2009, p. 183).

Historicamente, é possível compreender que a cultura alimentar de cada povo foi básica e primeiramente tirada da disponibilidade que determinado ambiente era capaz de oferecer. Logo, a necessidade, criativamente moldada pelos seres humanos, sua identidade e, em grupo, sua cultura, tornou-se hábito, preferência e, conseqüentemente, uma cultura alimentar. Assim, no desenvolver das sociedades, as escolhas alimentares são influenciadas pela disponibilidade, preferência, costumes, prazer e, de modo geral, pela identidade (o “eu” e suas idiossincrasias) e pela cultura.

Tomando o conceito de identidade, esta define-se de forma dupla, sendo a primeira o “eu”, uma versão mais subjetiva e, a segunda, é comunitária, ou seja, diz respeito ao pertencimento a uma comunidade. Nessa segunda versão os indivíduos definem-se pela questão de pertencimento, encaixam-se em nomenclaturas pré-estabelecidas e isso torna-se sua identidade.

Sintetizando a ideia: o homem é composto pelo ambiente e o ambiente é construído pelo homem. Sendo assim, a identidade é algo extremamente complexo. Conclui-se, dessa maneira, que a identidade e a cultura fazem parte de uma rede de influências, uma sobre a outra sem que, no entanto, se excluam. Tentar simplificar as práticas alimentares dentro de conceitos científicos tradicionais acaba por ignorar a autonomia da construção de saberes que tecem a cultura de um grupo social, não podendo haver um sistema único e lógico que classifique todas as identidades alimentares. (CANESQUI, 1988).

As viagens históricas, as grandes navegações, o processo de colonização de um país, tudo isso contribuiu para a construção do repertório alimentar das populações. Hábitos que foram sendo desenvolvidos pelas influências de processos migratórios, os domínios das técnicas agrícolas pelos povos escravizados, o conjunto de saberes tradicionais dos povos originários, foram capazes de desenvolver e preservar novos alimentos em solos desconhecidos.

No livro *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível* (2005), Maria Eunice Maciel fala, no capítulo 2, sobre o primeiro contato dos europeus com alguns dos alimentos do continente americano, como milho, batata, abóbora, e que depois foram introduzidos também em outros continentes. Em cada novo país, esses alimentos se adaptaram com as novas condições de clima e as sociedades foram criando outros tipos de preparo, característicos de sua própria região. Nos dias de hoje, conseguimos perceber como os mesmos ingredientes são usados de forma tão diferente. Como por exemplo, o café, que é consumido em várias partes do mundo mas com diferentes técnicas de preparo.

Massimo Montanari fala, em *Comida como Cultura* (2013), que as tradições e a identidade não estão no patrimônio genético de um povo: elas modificam-se a partir das influências com outros povos. É difícil afirmar que a identidade alimentar é algo imutável, algo ditado e reduzido a um singular. É um projeto coletivo, que está em constante transformação.

A identidade alimentar é reflexo do que viveram os povos originários e de como a sociedade continua se moldando. É um espelho, que reflete pluralidades, intercâmbios de culturas e as circulações de alimentos (SANTOS, 2005). Transforma-se com as mudanças ocasionadas pela cozinha *fast food*, reality shows, mudanças climáticas, e pandemias. Transforma-se com as oportunidades de provar um novo alimento e se transforma também com a falta dele, adaptando-se com a realidade existente.

“Antigamente era a macarronada o prato mais caro. Agora é o arroz e feijão que suplanta a macarronada. São os novos ricos. Passou para o lado dos fidalgos. Até vocês, feijão e arroz, nos abandona! Vocês que eram amigos dos marginais, dos favelados, dos indigentes. Vejam só. Até o feijão nos esqueceu. Não está no alcance dos infelizes que estão no quarto de despejo. Quem não nos desprezou foi o fubá. Mas as crianças não gostam de fubá. (JESUS, 2014, pg.43)

Os pratos que conhecemos nos dias de hoje como “regionais”, com ingredientes locais e com um determinado tipo de preparo, não existiam em outros tempos. No geral, até se consumiam ingredientes locais, mas, por exemplo, na época pré-moderna, as mesas tinham uma abundância de pratos de diferentes localidades, com misturas de ingredientes, e os indivíduos sempre buscavam por novas experiências alimentares. De lá para cá, o gosto sofreu transformação, caminhando para uma naturalidade na cozinha, valorizando cada vez mais o que é do seu próprio território (MONTANARI, 2013).

O repertório alimentar e o paladar são enriquecidos com o conhecimento. Assim como a aprendizagem de uma nova cultura, é nessa abordagem que o indivíduo também vai construindo sua própria identidade alimentar. Pode ocorrer em diferentes níveis, como os *gourmets*, os curiosos e interessados em provar novas comidas, as pessoas que estão apenas “desfrutando” ou os adeptos de uma filosofia ou uma alimentação mais saudável. (PELLURO, 2013) .

O que comemos alimenta mais do que o corpo, também uma certa forma de viver (MACIEL, 2004). Para cada povo, a alimentação traz um significado simbólico e, por isso, também está tão fortemente presente nas representações artísticas. Entender a presença da alimentação na arte é refletir sobre relatos do cotidiano e, até mesmo, analisar os ingredientes, preparações e práticas de uma época.

A arte, quando representa a identidade alimentar de um povo, consegue dialogar o passado com o presente, faz-nos refletir sobre os imaginários construídos sobre o nosso país, mostra pesquisas dos ingredientes, elementos e práticas de produção, cenas cotidianas, lutas identitárias e as influências de outros povos. Muitas representações artísticas tornam-se próximas e acessíveis porque fazem uma conexão poética da nossa história e retratam ingredientes importantes do nosso cotidiano.

Há uma relação interdependente entre hábitos alimentares, cultura e ambiente. A cultura é determinada pelo ambiente, que também é influenciado pela cultura dos povos. Conseqüentemente, a comida depende da cultura, assim como do ambiente.

4. A identidade alimentar brasileira

Falar de uma identidade alimentar brasileira, tratando-se de um país de vasto território e heterogeneidade cultural, torna necessário observar alguns cuidados: o primeiro é de que não é possível definir uma identidade brasileira única e homogênea.

Os códigos culturais de um grupo também se aplicam à alimentação, refletindo aspectos como hierarquia social, família, religião, fatores econômicos, acesso e práticas de consumo (PELLERANO, 2018), portanto, é preciso analisar ao mesmo tempo os aspectos específicos de um grupo social e o contexto de tradições e culturas macro em que estão inseridos, acompanhados de suas constantes transformações.

Um dos perigos ao se falar de identidade alimentar brasileira é crer inadvertidamente em uma informação que muito se propaga, de que a culinária brasileira é formada por influências dos povos indígenas, escravizados africanos e dos colonizadores europeus de maneira homogênea e democrática.

O mito das três nações, sustentado por autores importantes do século XX, como Gilberto Freyre e Darcy Ribeiro, levantando a ideia de povo-nação forjado no alicerce da miscigenação (GEROLDO, 2019) não se sustenta mais com tanta firmeza. Para pesquisadores como Ricardo Luiz de Souza, por exemplo, “identidades nascem de uma relação de poder na qual setores dominantes da população buscam construir uma imagem de si e uma representação histórica compatível com seus interesses” (2007). Portanto, é mais verossímil considerar trabalhos que analisam mais criticamente tanto a contribuição quanto a subtração das culturas dos povos escravizados e dos povos indígenas para a cultura alimentar brasileira.

A mística em torno do surgimento da feijoada, por exemplo, teria nascido sob um discurso exagerado, sendo retratada no filme *Macunaíma*, em 1927, e reproduzida por autores e sujeitos como uma síntese do sucesso da união de três nações. No entanto, a apropriação do prato como troféu da identidade nacional brasileira, criado durante a Modernidade, fala mais das opressões contra os povos escravizados e a necessidade de minimizar atrocidades acontecidas no país no período. (DORIA, 2009)

O autor defende ainda que é mais comum, em países colonizados, que não se observe historicamente o surgimento de uma identidade alimentar nacional, pelo desejo e esforço dos colonizadores ao longo do processo histórico de não fundirem suas culturas com a dos povos nativos (DORIA, 2009). Como já foi definido, uma cultura alimentar forma-se a partir da integração e influência de diferentes povos. Mas em um país que foi colonizado, atribuir a participação dos povos fundadores e fundantes da nacionalidade como “influências”, “contribuições”, ou ainda, “vestígios”, é uma maneira de reduzir e ignorar o contexto histórico em que se deu essa participação, pois esse processo envolveu desigualdades, conflitos, discriminações e hierarquizações (MACIEL, 2004).

O que chamamos de cozinha brasileira é o resultado de um processo histórico complexo, que incluem elementos de procedências diversas e que foram mesclados, adaptados e modificados. Dessa forma, podemos compreender que tudo o que consumimos enquanto comida faz parte dessa identidade, pois ela resulta de uma dinâmica cultural que está constantemente recriando sua maneira de viver, com novas formas e significações (MACIEL, 2004).

As obras analisadas abaixo levam em consideração a diversidade alimentar no território brasileiro, expressa por artistas de diferentes linguagens e origens geográficas, mas que apresentam como fator comum a comida em seus trabalhos. Por meio da expressão artística popular, compreende-se a alimentação dentro de um recorte espaço-temporal, comunicada diretamente por agentes imersos no processo cultural, permitindo novas observações e análises, em contraponto a discursos simplistas e generalistas acerca da identidade nacional formulados no passado.

A partir dessas análises e do entendimento das singularidades das diversas culturas alimentares da população brasileira, conseguimos entender que embora a cozinha

de um povo não possa ser reduzida a um repertório ou conjunto de ingredientes ou receitas parados no tempo, é possível identificar elementos que, ao se repetirem, mostram a importância que possuem para determinada cultura alimentar.

5. Manifestações artísticas populares e os recortes de identidade alimentar no Brasil: estudos de caso

Para a escolha das manifestações artísticas pensamos, de início, em fazer um recorte por região do Brasil para ilustrar os símbolos e a diversidade dos territórios, no contexto da identidade alimentar. No percurso, entendemos que a categorização dos artistas por regiões não representaria, de fato, a multiplicidade de particularidades culturais ou alimentares, em um país tão extenso como o nosso: não apenas porque cada região possui sua diversidade, mas também porque as principais propostas de divisão regional do IBGE passaram por mudanças geográficas e políticas desde o primeiro projeto de 1942, até o último de 1990.

Outro obstáculo que encontramos, com relação à escolha dos artistas e trabalhos para este estudo de caso, foi o recorte temporal: entendemos que existem diversas especificidades históricas com relação à cultura e à alimentação, e seria muito difícil abordar em um único artigo – com alguma profundidade – representações alimentares de momentos históricos muito diferentes entre si. A única exceção é a música Tipiti, de Dona Onete, que apesar de ter sido lançada apenas em 2016, aborda como tema central uma tecnologia secular brasileira, sendo registrada por Hans Staden em 1556, no seu livro *Duas Viagens ao Brasil*, mas que perdura até os dias atuais, podendo ser observada também dentro do recorte temporal que fizemos para esse artigo.



H. Schultz. Mulher Krahó sentada num tipiti, 1960

Dessa forma, acabamos decidindo por destacar quatro trabalhos artísticos (ou no caso das artes visuais, um grupo de trabalhos que é variação do mesmo tema) que contenham algum saber popular sobre alimentação brasileira: sejam tecnologias, costumes, ingredientes ou até mesmo um registro da situação alimentar, como no caso da música de Luiz Gonzaga e José Portela, que aborda, entre outras ideias, a presença da fome na região do semiárido na década de 40. Na escolha, também priorizamos artistas relacionados à arte popular, ou seja: cujo trabalho tenha aderência às pulsações telúricas, espirituais e sociais do povo (PAVIANI, 2003) em um recorte temporal aproximado entre as décadas de 1940 à 1960, capazes de traduzir alguma situação ou costume com relação à alimentação no Brasil.

Vale lembrar, por fim, que o período considerado, de aproximadamente 20/25 anos que contextualiza os seguintes trabalhos, se dá em um momento de constante instabilidade política, mobilizações sociais e golpes de Estado, além da Segunda Guerra Mundial. É nessa época também, que se dá o início da industrialização no Brasil, que enfrentava crises de abastecimento, inflações, produção de alimentos aquém das necessidades, além de uma rápida e crescente urbanização, como consequência do êxodo rural. Os ingredientes e processos mencionados abaixo retratam peculiaridades

que, por sua relevância na cultura alimentar do grupo social observado pelo artista, demonstram sua relevância na composição de determinado sistema alimentar naquele momento histórico, e reforça como a arte expressa a realidade utilizando-se de mecanismos diversos.

5.1 Música: *Tipiti, Dona Onete*

Além de cantora, Ionete da Silveira Gama é compositora e poetisa. Nasceu em Cachoeira do Arari, município da Ilha do Marajó, no Pará, e só veio lançar o seu primeiro álbum aos 72 anos, porque apesar de compor desde jovem, não era permitida pelo marido a se dedicar à carreira na música. Além de abordar temas de sedução em suas letras, também aborda muito da cultura popular de seu estado: vegetais, feiras, modos de preparo de alimentos, ritmos, signos e personagens da região.

A música *Tipiti*, do álbum *Banzeiro*, faz referência a um tipo de espremedor ou prensa de palha, usado por indígenas e ribeirinhos da região amazônica para escorrer e secar a mandioca. A letra traz todo o contexto desde a colheita da mandioca, os cestos de palha (o aturá) usados no transporte, até o processo para separação da massa e a retirada do tucupi. O tucupi, alimento presente principalmente na região norte, é o líquido amarelo extraído da mandioca brava. Ele é cozido para a retirada do veneno e submetido a um processo de fermentação.

Arranca a mandioca/ Coloca no aturá/ Prepara a sororoca/ Tem mandioca pra ralar/
Oh, prepara a peneira/ Joga na masseira/ Pega no tipiti/ Pra tirar o tucupi/ Fiz meu retiro
na beira do Igarapé/ Fica melhor pro poço da mandioca/ Fiz meu retiro na beira do Igarapé/
Fica melhor pro poço da mandioca/ De arumã ou tala de mirití/ Mandei descer o famoso tipiti/
De arumã ou tala de mirití/ Mandei descer o tipiti (...) (ONETE, 2016).

5.1.1 Música: *Feijão cum Côve, Luiz Gonzaga e José Portella*

Luiz Gonzaga, nascido em 1912 no município de Exu, Pernambuco, trouxe em suas músicas a alimentação nordestina como uma forte temática. O que era plantado nas roças, a comida do dia a dia, a “bóia” que os trabalhadores levavam para o almoço, as confraternizações e festas, os ingredientes e as feiras livres, que eram os lugares de compra e troca dos alimentos produzidos na terra.

Além da comida, o artista também falou sobre a falta dela advinda da seca e outros assuntos do cotidiano do sertão nordestino, que abrangia principalmente: Pernambuco, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba e Alagoas, em região de clima semiárido.

Ai que será?/ Tenho pra tando/Muita côve no quinta/ Ai o que será?/ Feijão com côve/ Que talento pode dá?/ Cadê a banha?/ Pra panela refogá/ Cadê açúcar?/ Pro café açucara/ Cadê manteiga?/ Leite e pão/ Onde é que tá?/ Cadê o lombo?/ Cadê carne de jabá?/ Já tô cansado/ De escutá o doutor fala/ Que quarqué dia/ As coisa tem que melhorá/ Sem alimento/ Num se pode trabaiaí/ Por que será?/ Feijão com côve/Que talento pode dá? (GONZAGA; PORTELA, 1946)

Na letra *Feijão cum côve* (1946), escrita por Luiz Gonzaga e José Portela, podemos analisar os principais ingredientes da alimentação nordestina, mas também a problemática de quando eles faltam (SOBRAL, 2015). Neste período, apesar de terem ocorridos avanços sociais, como a consolidação das leis trabalhistas e ampliação nos direitos das mulheres e idosos, a fome e a insegurança alimentar não foram superadas (MENEZES et e tal).

5.2 Artes Visuais: Esculturas do processamento da mandioca, Porfírio Faustino

Conhecido por ser um dos ceramistas pioneiros no trabalho figurativo no Brasil, Porfírio Faustino era reconhecido como artista, ainda antes dos anos 1940 e do Mestre Vitalino (FROTA, 2005). Atribui-se a Porfírio a autoria de pequenas esculturas brancas com detalhes coloridos, que representavam cenas cotidianas e, em sua maioria, figuras típicas de folguedos e do carnaval do interior de Pernambuco. Mais tarde, porém, Borba Filho e Rodrigues (1969) registraram que a autoria de tais esculturas pertenceriam, na verdade, a seus dois filhos, Israel e Vastir, na época adolescentes, que assinavam como o pai, utilizando o nome Porfírio.

Tal imprecisão com relação a autoria das figuras analisadas não causa prejuízo à intenção de relacioná-las ao registro de uma identidade alimentar, pois tratam-se de autores pertencentes ao mesmo local (e à mesma família).

Nas peças escultóricas analisadas: *Cavalo transportando mandioca*, *Mulher raspando mandioca (do conjunto Mulheres Trabalhando)* e *Homens girando roda de moer mandioca*, é possível perceber a importância do ingrediente para o cotidiano da região.



Porfírio Faustino. Cavalo transportando mandioca, escultura, primeira metade do séc. XX.



Porfírio Faustino. Mulher raspando mandioca, escultura, primeira metade do séc. XX.



Porfírio Faustino. Homens girando roda de moer mandioca, escultura, primeira metade do séc. XX.

Nos trabalhos de Porfírio, pertencentes ao acervo do Museu do Homem do Nordeste, apenas a cana-de-açúcar também aparece como ingrediente registrado. Porém, a mandioca merece destaque especial porque além do seu registro enquanto ingrediente, podemos verificar também a tecnologia utilizada para o seu processamento, enquanto uma atividade cotidiana. Seja moída pelos homens ou raspada pela mulher, temos indícios de como a mandioca será consumida na região: sob a forma de farinha.

5.3 Literatura: Poema Todas as Vidas, Cora Coralina

Anna Lins dos Guimarães Peixoto Bretas, nascida na cidade de Goiás, no estado homônimo, acabou estudando até o primário. Contista, poetisa, doceira e cozinheira, lançou seu primeiro livro bem tarde, aos 75 anos de idade.

Viveu parte de sua vida longe das grandes cidades e essa característica vem traduzida em seus textos, com uma linguagem simples e informal, onde retratou temas do cotidiano, vivência no meio rural, a mulher e o trabalho, elementos folclóricos, a cozinha como espaço físico, rituais de preparação e consumo de determinados alimentos.

Vive dentro de mim/ a mulher cozinheira/ Pimenta e cebola/ Quitute bem feito/ Panela de barro./ Taipa de lenha./ Cozinha antiga/ toda pretinha./ Bem cacheada de picumã./ Pedra pontuda./ Cumbuco de coco./Pisando alho-sal (...) (CORALINA, 1965)

Além de trazer a questão de gênero no poema *Todas as Vidas*, existem elementos que descrevem com detalhes a estrutura de uma cozinha e alguns ingredientes do preparo da refeição no trecho em que Cora retrata a figura da mulher cozinheira. Uma cozinha antiga, rural, com paredes de taipa (construção feita com barro), toda pretinha e recheada com picumã (fuligem causada por conta do fogão a lenha). Ingredientes comuns das principais preparações do nosso dia a dia: cebola, pimenta, alho e sal. O termo que ela utiliza é “pisando alho-sal”, que é socar o alho e o sal no pilão, hábito que ainda é bem comum nos dias de hoje.

6. Considerações finais

Seja na expressão da identidade alimentar sertaneja, marcada pela simplicidade da “bóia” com os ingredientes da roça, como em *Feijão com Couve*, ou na representação do processamento de um ingrediente popular, como a mandioca, a arte brasileira cumpre seu papel dialógico com a cultura à mesa.

Para os artistas representados neste breve trabalho e também para centenas de outros – desde a conceituada arte de Tarsila do Amaral e Cândido Portinari, passando pelos enredos das escolas de samba, a música sertaneja, a literatura de cordel, ou ainda os seriados do serviço de *streaming* –, a comida e sua presença no cotidiano oferecem um repertório simbólico da identidade presente na sua linguagem. Os exemplos são inúmeros.

Ficou explícito durante a pesquisa e análise dos trabalhos descritos que é reducionista falar em identidade alimentar brasileira como um conceito único. É perceptível a sua heterogeneidade, diversidade e causalidade, como consequência dos infinitos contextos e subculturas que existem em nosso país. É possível perceber identidades variadas em uma mesma região, bem como encontrar similaridades em grupos geograficamente distantes.

Da mesma forma, percebemos que as identidades alimentares se transformam ao longo do tempo, capturando influências, deixando de lado outras, e

caminhando ao passo que também se transformam outras expressões culturais, sociais e econômicas.

O vocabulário de ingredientes, métodos de preparo e rituais de comensalidade são inúmeros - o feijão com arroz, a farinha, as bebidas, são apenas alguns exemplos - e denotam a sua importância e, por assim dizer, inerência na construção de um imaginário, a ponto de serem eternizados nessas obras.

Notamos, no processo de pesquisa para este trabalho, que há boas referências ao campo da arte e sua relação como a forma como nos alimentamos, mas que este terreno ainda é pouco explorado como potencial documental para entender a dinâmica das identidades alimentares e como elas comunicam-se e entrelaçam-se com outros aspectos da identidade cultural de um povo.

Vale salientar que na atual pesquisa, apenas alguns recortes e exemplos foram utilizados, deixando abertos caminhos para aprofundamento em identidades regionais, a partir de uma seleção mais completa de exemplos e de suas consequentes análises, incluindo outras comparações espaço-temporais. Também é preciso ressaltar que, no caminho de vislumbrar os objetivos deste artigo, as minúcias sobre as identidades regionais e a brasileira em si foram panos de fundo, bem como as mais diversas modalidades de expressão artísticas e culturais mencionadas.

Cabe a nós, pesquisadores, nortear nosso olhar não apenas para os momentos em que o ato de comer concretiza-se materialmente diante de nós, mas também para as nuances e simbioses cotidianas, e muitas vezes, imperceptíveis, que formam o tecido da nossa cultura.

Apenas assim, considerando a alimentação como joia em constante contribuição da e para nossa compreensão e existência no mundo, hoje, ontem e, imaginando, amanhã, poderemos assimilar, produzir e transformar o que a arte vem tentando nos comunicar sobre nossa identidade alimentar.

Referências:

- AGNOLIN, Adone. *Antropofagia ritual e identidade cultural entre os Tupinambá*. *Revista de Antropologia*, SÃO PAULO, USP, 2002, V. 45 nºfl 1. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ra/a/hhctMhKRHZrQ8qxGs4F9GQv/?lang=pt&format=html#>. Acesso em 20 maio 2022.
- ARAÚJO, Emanuel. *Artistas e artífices: Ancestralidades, Arcaísmos e Permanências. Uma Introdução à Estética Popular*. In: *Mostra do Redescobrimento: Arte Popular Brasileira*. [s.l.] Associação Brasil 500 Anos Artes Visuais, 2000.
- BRASIL, Ministério da Educação. *Parâmetros Curriculares Nacionais para o Ensino Fundamental*. Brasília, MEC/SEF, 1997.
- BRUNO, Rafaela Bonogli. *Alimentário: arte e construção do patrimônio alimentar brasileiro*. RPM Criticando, março 5, 2015. Disponível em: <http://rpmcriticando.blogspot.com/2015/03/alimentario-arte-e-construcao-do.html>. Acesso em 15 maio 2022.
- CABRINI, Fernanda; TERÇA-NADA, Marcelo. *Salvem as casas de farinha*. In: LODY, Raul (org). *Farinha de Mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. São Paulo: Editora Senac, 2013. p. 73-82
- CANESQUI, A.M. *Antropologia e alimentação*. *Rev. Saúde públ.*, São Paulo, 22: 207-16,1988.
- CANTARELLI, Rodrigo. *Porfírio Faustino*. In: *Pesquisa Escolar. Recife: Fundação Joaquim Nabuco*, 2013. Disponível em: <https://pesquisaescolar.fundaj.gov.br/pt-br/artigo/porfirio-faustino/>. Acesso em: 10 jul. 2022.
- CONTEL, F. B. *As divisões regionais do IBGE no século XX (1942, 1970 e 1990)*. *Terra Brasilis*, n. 3, 25 jun. 2014.
- DEWEY, John; *Arte como experiência*. 1 ed.: Martins Fontes, 2008. p. 66-67.
- DJANIRA. In: *ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira*. São Paulo: Itaú Cultural, 2022. Disponível em: <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/pessoa9397/djanira>. Acesso em: 15 de maio de 2022.
- DJANIRA DA MOTA E SILVA. *Casa de farinha, 1967. Ponta seca e água forte*. Disponível em: <https://artsandculture.google.com/asset/casa-de-farinha-djanira/aAFP8neRtzvS1Q>. Acesso em 22/07/2022.
- DONA Onete. In: *ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira*. São Paulo: Itaú Cultural, 2022. Disponível em: <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/pessoa640289/dona-onete>. Acesso em: 27 de julho de 2022. *Verbetes da Enciclopédia*.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo : Publifolha, 2009
- DUARTE, Bete. *Uma deliciosa noite com os Veríssimos. Saborosa viagem*. Abril de 2018. Disponível em: <https://www.saborosaviagem.com.br/2018/04/uma-deliciosa-noite-com-os-verissimos/>. Acesso em 7 de julho de 2022.
- ÉDOUARD MANET. *Fish (Still Life)*, 1864. *Pintura*. Disponível em: <https://artsandculture.google.com/asset/fish-still-life-Édouard-manet-french-1832-1883/ewGYSj5bQzflTg?hl=pt-br>. Acesso em 22/07/2022.
- FERREIRA, M. R.; TORRES, M. A. *Cora Coralina: uma poética sobre lugares e sabores*. *Revista Geografia Literatura e Arte*, [S. l.], v. 2, n. 2, p. 129-145, 2020. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/geolite>

art/article/view/168824 . Acesso em: 20 maio. 2022.

FILHO, Hermilo Borba; RODRIGUES, Abelardo. *Cerâmica popular no Nordeste*. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Cultura, 1969.

COELHO FROTA, Lélia. *Pequeno dicionário da arte do povo brasileiro*. Rio de Janeiro: Aeroplano. 2005.

GEROLDO, Nanci. *Macunaíma, o mito das três raças e a sociedade brasileira*. *Anais do VII Seminário Internacional Étnico Racial* v. 7 n. 1 (2019). 35-41.

GONZAGA, Luiz; PORTELA, José. *Feijão cum Côve, 1946*. SITE OFICIAL DO ARTISTA “LUIZ LUA GONZAGA”. Disponível em: <https://luizluagonzaga.com.br/feijo-cum-cve/>. Acesso em: 20 de maio de 2022.

GRAELLSIA. *Alimentação na Pintura ao longo da História da Arte*. *Arte Cultura e Pastelaria*, outubro 2, 2012. Disponível em: <https://arteculturaepastelaria.blogs.sapo.pt/13960.html>. Acesso em 15 maio 2022.

Guia de Visitação do Museu Nacional. Disponível em: <<https://www.museunacional.ufrj.br/guiaMN/Guia/paginas/7/ceramicatupi.htm>>. Acesso em: 25 ago. 2023.

JESUS, Carolina Maria de. *Quarto de despejo: diário de uma favelada*. 10 ed. São Paulo: Ática, 2014. 200p.

LEMOS, Carlos de Almeida. *A imitação em Aristóteles*. *Anais de filosofia clássica*, volume 3, nºffl 5, 2009. Acessado em 20 de maio de 2022. <https://revistas.ufrj.br/index.php/FilosofiaClassica/article/view/16970/10328>

LUIZMORS. *Cauim: a primeira cerveja brasileira*. Disponível em: <<https://oetnobotanico.wordpress.com/2014/01/20/cauim-a-primeira-cerveja-brasileira/>>. Acesso em: 25 ago. 2023.

MACIEL, M. E. . *Uma cozinha à brasileira*. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, jan-jun/2004. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>. Acesso em 20 maio 2022.

MENEZES, F.; PORTO, S.; GRISA, C. *ABASTECIMENTO ALIMENTAR E COMPRAS PÚBLICAS NO BRASIL: UM RESGATE HISTÓRICO*. [s.l.] Centro de Excelência Contra a Fome, [s.d.]. v. 1

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

ONETE, Dona. *Tipiti*, 2016. SITE Genius. Disponível em: <https://genius.com/Dona-onete-tipiti-lyrics> Acesso em: 22 de julho de 2022.

PAULA, Jakeline Fernandes Cunha de. *As várias faces do Brasil: a imagem do caju em Macunaíma*. 2009. *Dissertação (Mestrado em Teoria Literária e Literatura Comparada)* - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010. doi:10.11606/D.8.2010.tde-12032010-172014. Acesso em: 2022-05-23.

PAVIANI, J. *Estética mínima*. [s.l.] EDIPUCRS, 2003.45-49.

PORFÍRIO FAUSTINO. *Cavalo transportando mandioca*. *Primeira metade do século XX*. *Pintura*. Disponível em: <<https://artsandculture.google.com/asset/cavalo-transportando-mandioca/YAFuqprt4qQr5A?childAssetId=cwGv1bqMDv4nQw&hl=pt-br>>. Acesso em 22/07/2022

PORFÍRIO FAUSTINO. *Homens girando roda de moer mandioca*. *Primeira metade do século XX*. *Pintura*. Disponível em: <<https://artsandculture.google.com/asset/homens-girando-roda-de-moer-mandioca/FwE6hQltkCmerQ?childAssetId=AgHxirTGkZa6zQ&hl=pt-br>>. Acesso em 22/07/2022

PORFÍRIO FAUSTINO. *Mulher raspando mandioca. Primeira metade do século XX. Pintura. Disponível em: <<https://artsandculture.google.com/asset/mulher-raspando-mandioca-porf%C3%AAdrio-faustino/YwGGWzIuB1CrA?childAssetId=awGzF3mfCLTJAQ&hl=pt-br>>. Acesso em 22/07/2022*

PELLERANO, Joana A. “A gente carrega a comida com a gente”: Consumo alimentar como processo comunicativo na convivência intercultural do trabalho. 2018. Tese (Doutorado em Comunicação e Práticas de Consumo) – Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Práticas de Consumo, Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM), São Paulo.

RIBENBOIM, Felipe. Disponível em: <<https://escola.itaucultural.org.br/curso/escritas-gastronomicas/15/37>>. Acesso em: 28 ago. 2023.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. Artigo (Publicação do Programa de Pós-graduação em História). Revista História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR*

STADEN, H. et al. *Duas viagens ao Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia Editora, 2008.*

SOBRAL, Moacir Ribeiro Barreto. *Luiz Gonzaga e alimentação sertaneja: as práticas alimentares representadas nas letras musicais. Interações, Campo Grande, v. 16, n. 1, p. 155-162, jan./jun. 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/inter/a/HvMgDmCGFG4BP3bYm3XQPMt/?lang=pt#>. Acesso em 21 maio 2022.*

SOENTGENI, J.; KLAUS HILBERTII. *A química dos povos indígenas da América do Sul. Química Nova, v. 39, n. 9, p. 1141-1150, 2016.*

SOUZA, Ricardo Luiz de. *Identidade nacional e modernidade brasileira: o diálogo entre Silvio Romero, Euclides da Cunha, Câmara Cascudo e Gilberto Freyre. São Paulo. Autêntica, 2018.*

TUBAMOTO, Fernanda Tiemi. *Nutrição e identidade: como costumes alimentares se encaixam na sociedade. Fala Universidades, maio 28, 2020. Disponível em: <https://falauniversidades.com.br/nutricao-e-identidade-como-costumes-alimentares-se-encaixam-na-sociedade>. Acesso em: 20 maio 2022.*

VAN DE BEUQUE, J. *Arte Popular Brasileira. In: Mostra do Redescobrimento: Arte Popular Brasileira. [s.l.] Associação Brasil 500 Anos Artes Visuais, 2000.*

VIDIGAL, Rafael. *A Comida na Música Brasileira. Esquina Musical, janeiro 8, 2014. Disponível em: <https://esquinamusical.com.br/a-comida-na-musica-brasileira>. Acesso em 15 maio 2022.*



Rubiane Maia, O jardim, Performance [2 meses]. Exposição 'TERRA COMUNAL + Marina Abramovich + MAI' SESC POMPÉIA, São Paulo, Brazil, 2015.
Fotografias: Tete Rocha, Hick Duarte, Víctor Nomoto e Víctor Takayama

