

REVISTA

DA UNIVERSIDADE FEDERAL
DE MINAS GERAIS



#29.3

ISSN 2316-770X

A Revista da Universidade Federal de Minas Gerais é uma publicação quadrimestral e tem o objetivo principal de abordar temáticas específicas, numa perspectiva interdisciplinar, podendo divulgar também resultados de pesquisas e de produções teóricas e artísticas diversas.

GESTÃO 2022-2026

Sandra Regina Goulart Almeida
REITORA

Alessandro Fernandes Moreira
VICE-REITOR

Rui Rothe-Neves
CHEFE DE GABINETE

Ivan José da Silva Lopes
PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

Claudia Andréa Mayorga Borges
PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Bruno Otávio Soares Teixeira
PRÓ-REITOR DE GRADUAÇÃO

Fernando Marcos dos Reis
PRÓ-REITOR DE PESQUISA

Maurício Freire Garcia
PRÓ-REITOR DE PLANEJAMENTO E
DESENVOLVIMENTO

Isabela Almeida Pordeus
PRÓ-REITORA DE PÓS-GRADUAÇÃO

Maria Márcia Magela Machado
PRÓ-REITORA DE RECURSOS HUMANOS

Tarcísio Mauro Vago
PRÓ-REITOR DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

Estevam Barbosa de Las Casas
DIRETOR DO IEAT - UFMG

Revista da UFMG

EDITORA
Ana Maria Rabelo Gomes

EDITORAS CONVIDADAS PARA ESTA EDIÇÃO

Fabiana de Menezes Soares
José Antônio Gontijo
Sergio Schneider

CURADORIA ARTÍSTICA
Isabela Sales Prado

EDITOR EXECUTIVO
Rogério Palhares Zschaber de Araújo

SECRETARIA EXECUTIVA
Tatiana Pereira Queiroz

PORTAL DE PERIÓDICOS UFMG
Bruno Oliveira
Carla Oliveira
Daniele Catizane

FICHA CATALOGráfICA

R 454 Revista da Universidade Federal de Minas Gerais. –
vol.15, 1965 – Belo Horizonte : UFMG, 1965- v. : il.
Quadrimestral, 2021-
Anual de 1965-1969.
A partir do v. 27, n. 1, 2021, passa a ser quadrimestral.
A partir do v. 19, n. 1/2, 2012 passa a ser semestral.
Título anterior: Revista da Universidade de Minas Gerais, 1929-
1964.
ISSN 2316-770X.
Disponível em: <[https://periodicos.ufmg.br/index.php/revista-
daufmg/index](https://periodicos.ufmg.br/index.php/revista-daufmg/index)>.
Quadrimestral
Inclui bibliografia.
I. Ensino superior– Periódicos. I. Universidade Federal de Mi-
nas Gerais.
CDD: 378.405 CDU: 378

Elaborada pela DITTI – Setor de Tratamento da Informação
Biblioteca Universitária da UFMG.
Bibliotecário Rafael Gonçalves Dias. CRB: MG-003277/O.

PROJETO GRÁFICO

Leo Ruas

PRODUÇÃO GRÁFICA

Warren Marilac, Editora da UFMG

DIAGRAMAÇÃO

Lucas Matoso, Estagiário do IEAT

REVISÃO

Agência Rivera de Consultoria em Comunicação

PRODUÇÃO EXECUTIVA

Instituto de Estudos Avançados Transdisciplinares da UFMG

*Conselho editorial*Alfredo González-Ruibal •
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DO PATRIMÔNIO, ESPANHAAnísio Brasileiro de Freitas Dourado •
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - UFPE,
BRASIL.Edésio Fernandes •
UNIVERSITY COLLEGE LONDON, REINO UNIDO,
BRASIL.Emerson Dionísio Gomes de Oliveira •
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - UNB, BRASIL.Estevam Barbosa de Las Casas •
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG,
BRASIL.Guilherme Ary Plonski •
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP, BRASIL.Heloisa Soares de Moura Costa •
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG,
BRASIL.Hugo Eduardo Araújo da Gama Cerqueira •
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG,
BRASIL.Joachim Michael •
UNIVERSIDADE DE BIELEFELD, ALEMANHA.João Antônio de Paula •
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG,
BRASIL.José Antônio Rocha Gontijo •
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP, BRASIL.Leila Christina Dias •
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, UFSC - BRASILLuiz Bevilacqua •
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, UFRJ - BRASIL.Luiz Carlos Dias •
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP, BRASIL.Luiz Oosterbeek •
INTERNATIONAL COUNCIL OF PHILOSOPHY AND HUMAN
SCIENCES, UNESCO.Maria do Carmo de Freitas Veneroso •
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, UFMG, BRASIL.Marília Andrés Ribeiro •
INSTITUTO MARIA HELENA ANDRÉS, BRASIL.Ricardo Hiroshi Caldeira Takahashi •
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, UFMG, BRASIL.Roberto Vecchi •
UNIVERSIDADE DE BOLONHA, ITÁLIA.Sérgio Schneider •
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - UFRGS,
BRASIL*Comissão Editorial*Ana Maria Rabelo Gomes •
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG, BRASIL.Estevam Barbosa de Las Casas •
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG, BRASIL.Heloísa Soares de Moura Costa
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG, BRASIL.Isabela Sales Prado •
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG, BRASIL.Marília Andrés Ribeiro •
INSTITUTO MARIA HELENA ANDRÉS, BRASIL.Rogério Palhares Zschaber de Araújo •
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG, BRASIL.

Pareceristas dessa edição

Alexandre Ferraro •

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP, BRASIL.

Angélica Bicudo •

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP, BRASIL.

Bruno Celso Vilela •

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO - UFRPE, BRASIL.

Camila Spolon Silva •

UNIVERSIDADE CRUZEIRO DO SUL, BRASIL

Carmencita Job •

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - UFRGS, BRASIL.

Clarice Libânio •

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG, BRASIL.

Claudio Santana Pimentel •

INSTITUTO TEOLÓGICO SÃO PAULO - ITESP, BRASIL.

Cristiana Santos Andreoli •

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS - IFMG, BRASIL.

Cynthia Xavier •

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - UFPE, BRASIL.

Dalva Mota •

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ - UFPA, BRASIL.

Daniella Carneiro Libanio de Almada •

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS - UEMG, BRASIL.

Debora de Jesus Lima Melo •

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO - UFMA, BRASIL

Denise Coelho •

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP, BRASIL.

Diego Casemiro •

UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA - UFSB, BRASIL

Doralice Barros Pereira •

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG, BRASIL.

Eliane Morelli Abrahão •

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP, BRASIL.

Emanoel Marcio Nunes •

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE - UERN, BRASIL.

Evander Elof Krone •

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - UFPE, BRASIL.

Fabiana Lucena •

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS - UEA, BRASIL.

Fabiana Thomé da Cruz •

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - UFRGS, BRASIL.

Felipe Nunes Coelho Magalhães •

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG, BRASIL.

Gabriel Bazo •

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP, BRASIL.

Geraldo Brasileiro Filho •

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG, BRASIL.

Glaucia Maria Pastore •

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP, BRASIL.

Iolanda Guilherme Assis da Silva •

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP, BRASIL.

Lilian de Pellegrini Elias •

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP, BRASIL.

Luciano Rogério Destro Giacóia •

CENTRO UNIVERSITÁRIO CLARETIANO - CLARETIANO, BRASIL.

Luiz Inácio Germany •

UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS - UNISINOS, BRASIL.

Marcia Barbosa Águila •

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UERJ, BRASIL

Marcia Domênica Cunico Barancelli •

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ - IFPR, BRASIL

Marcus Peixoto •

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG, BRASIL.

Maria Carolina França da Costa •

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - UFPE, BRASIL.

Moacir de Freitas Junior •

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA - UFU, BRASIL.

Nicole Weber Benemann •

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS - UFPEL, BRASIL.

Potira Viegas Preiss •

UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL - UNISC, BRASIL.

Rafael Ferro •

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI - UAM, BRASIL.

Raul Manhães de Castro •

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - UFPE, BRASIL.

Roberto Negrão •

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP, BRASIL.

Sandro Dias •

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP, BRASIL.

Sérgio Marba •

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP, BRASIL.

Silke Kapp •

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG, BRASIL.

Thiago Villela Basile •

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP, BRASIL.

Revista da Universidade Federal de Minas Gerais
Universidade Federal de Minas Gerais
Av. Presidente Antônio Carlos, nº 6.627, Campus Pampulha - Unidade Administrativa III, Sala 151 - Pampulha - Belo Horizonte - MG | CEP 31270-901 | +55 (31) 3409-4123 | 3409-5509



Rubiane Maia, O Jardim, Performance (2 meses), Exposição TERRA COMUNAL + MAI' SESC POMPEIA, São Paulo, Brazil, 2015.
Fotografias: Tete Rocha, Hick Duarte, Victor Nomoto e Victor Takayama

SUMÁRIO

EDITORIAL

- 09 Editorial
- 27 Sobre a artista e suas imagens
ISABELA PRADO
- 31 La cuciniera e il cuoco
MARIA GIUSEPPINA MUZZARELLI
- 47 A ordem da passagem: breves considerações sobre as comidas na festa judaica de *Pessach*
BRUNA STALL BLASKIEVICZ; ESTEVAN DE NEGREIROS KETZER
- 63 Consumo alimentar em gestantes no Brasil:
uma análise a partir dos dados do Sistema de vigilância alimentar e nutricional
MARCIA DOMÊNICA CUNICO BARANCELLI; DR. MARCIO GAZOLLA; DR. SERGIO SCHNEIDER
- 93 Brasil Sertanejo: A formação da Cozinha de Icó/Cearáica
MARIA NAYANE ALVES BEZERRA
- 119 Uma história para comparar. A questão alimentar no Brasil e no México, 1935-1979: políticas, instituições e campanhas governamentais
LUIS OZMAR PEDROZA ORTEGA
- 141 Mulheres e cozinha:
As contradições da experiência de uma tradicional festa italiana de São Paulo, Brasil
MARIA FERNANDA PETROLI FRUTUOSO; NATHALIA ORQUIZA DUMBRA; MARCOS ALBERTO TADDEO CIPULLO
- 164 A Arte como uma das formas de reprodução e registro da comida na identidade de um povo
KAREN VEIGA; JULIANE FREITAS; MARÍLIA SANTANA
- 189 O escrito e o não escrito: A escassez na medula do vocabulário de Carolina Maria de Jesus
DANIEL BARROS; SABRINA SEDLMAYER
- 213 Comida de rua como cartão postal do Rio de Janeiro: Debates sobre o caso dos food trucks e sua proposta artesanal
GABRIELA ELIS DA CUNHA
- 229 Ensaio de expressão artística sobre a fome no Brasil: A arte que manifesta a fome
SARAH SANTOS DA COSTA; VITÓRIA MARIA DE OLIVEIRA; VALBER DOS SANTOS SILVA; LUCAS SCARDINI NEVES;
RAONY PEGORETTI RODRIGUES; THAMIRES CANTALEJO FONTOURA; FLÁVIA VITORINO FREITAS
- 254 A arte, o corpo e o comer: Recomendações eugenistas sobre alimentação e beleza obtidas no acervo do Centro de Memória da Medicina de Minas Gerais
LUIZ GUSTAVO PESSOA PIRES JABOUR; ALINE MARCOS PIRES; THALITA AMORIM; ETHEL MIZRAHY CUPERSCHMID; EUGENIO PACCELLI DA SILVA HORTA; LUCIANA DINIZ SILVA
- 277 Medicina Culinária: A Interseção entre Comida, Ciência e Arte
RODRIGO HURTADO; LÍVIA SALOMÉ



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

COMIDA, CIÊNCIA & ARTE

O editorial deste número especial temático da Revista da UFMG não poderia deixar de render reconhecimento a famosa sentença de Hipócrates, o “pai da medicina” de que nós, humanos, somos o que comemos. Mas, como asseverou mais hodiernamente o sociólogo francês Claude Fischler, o problema é que na era contemporânea tornou-se quase impossível saber exatamente que tipo de comida estamos comendo.

Portanto, cria-se o paradoxo de que o alimento é parte de nossa identidade, mas ao não sabermos do que se trata, temos um problema de identidade com os alimentos e o ato da alimentação. Recentemente, assistimos à publicação de estudos (Bombardi 2023) demonstrando como a contaminação de alimentos e águas no Brasil por agrotóxicos proibidos na Europa, via práticas comerciais abusivas, envolve o chamado colonialismo químico

Atualmente, é amplamente aceito que a comida e a alimentação não ensejam um simples ato biológico de satisfazer necessidades energéticas e proteicas de tal sorte a manter os corpos em condições de funcionar. A alimentação se tornou um fato social à medida que ela passa a organizar atividades econômicas e produtivas, assim como sociais e culturais que mobilizam indivíduos, agrupamentos e organizações em torno das quais transcorrem relações de poder que tem um papel crítico não apenas para manter o ordenamento coletivo, mas também para permitir a sua reprodução social.

O ato de cozinhar traz consigo cargas simbólicas, referências, tradições que permitem traçar um itinerário de memórias e histórias expressas também em receitas, etiquetas, costumes que acontecem em todo o globo mas que são igualmente singulares.

A questão alimentar é complexa.

Não se resume na luta dos humanos contra a natureza para fazer frente às carências e necessidades biológicas. O avanço tecnológico permitiu o trânsito e acesso aos mais diversos alimentos e ao mesmo tempo desenvolveu inovações que asseguram uma imensa disponibilidade de alimentos. Porém, a questão alimentar atual é também uma questão de produção e oferta de alimentos com impactos sobre a saúde pública, o meio ambiente e os recursos naturais.

A comida é ambiência primeva da humanidade, nas religiões, filosofia, história, literatura, em todas as artes, constituindo usos, hierarquias, identidades culinárias, saberes e fazeres ancestrais, prazeres, apetites e gostos. A alimentação e sua necessidade são cercadas por toda sorte de ambivalências e tensões.

A alimentação humana torna-se um fato social de ordem maior nos anos recentes a conviver com desertos alimentares, subnutrição e desperdício. Assim, a adequada distribuição de alimentos, a educação alimentar assinala possibilidades de respostas à questão alimentar que ultrapassam as esferas regionais.

O sistema alimentar das sociedades contemporâneas não atende aos requisitos da segurança alimentar e da sustentabilidade. Segundo a FAO em estudo de 2020 (The State of Food Security and Nutrition in the World 2021), entre 720 a 811 milhões de pessoas são afetadas pela fome. Por outro lado, o setor gastronômico, segundo o World Travel and Tourism Council (WTTC), em pesquisa divulgada pelo Allied Market Research foi responsável por 10.4% da economia global em 2017 onde a cultura, a arte de cozinhar, a boa comida desempenha um importante papel no conceito de hospitalidade e conseqüentemente na economia em torno da alimentação.

A forma como os alimentos são produzidos, processados e consumidos tem repercussões importantes sobre o futuro das sociedades, especialmente sobre os ecossistemas e os recursos naturais, notadamente os solos, a água doce e a biodiversidade. Nosso sistema alimentar impacta o solo, a água e a biodiversidade e não é capaz de gerar mais segurança alimentar para a humanidade. O relatório do IPCC (2019) sobre clima e solo revela como a agricultura traz efeitos diretos sobre a biodiversidade, o clima e suas mudanças. A mensagem do relatório é clara: “the way we produce our food matters, dietary choices can help reduce emissions and pressure on land”.

Não é por outra razão que a ONU, Organização das Nações Unidas, convocou, em 2021, a primeira Cúpula Mundial sobre Sistemas Alimentares (UN Food Systems

Summit 2021), como parte da década de ações para atingir os objetivos de desenvolvimento sustentável (ODSs) até 2030.

A produção alimentar fundada no uso exagerado de fertilizantes e pesticidas contaminam a base natural da produção assim como os próprios alimentos que consumimos; além de gastarmos uma imensa quantidade de energia no transporte e abastecimento, que resulta em balanço energético negativo do sistema.

Por outro lado, há enormes desequilíbrios no acesso aos alimentos.

A Organização Mundial de Saúde, OMS, estima que hajam 1,9 bilhões de pessoas obesas ou em sobrepeso no e a Organização para Agricultura e Alimentação, FAO, aponta a incoerência entre o elevado número de subnutridos e famélicos convivendo com os excessos alimentares nos mesmos territórios.

No Brasil, a Constituição da República, no seu art. 6º, reconhece o direito à alimentação como direito social, ao lado de uma plêiade de direitos fundamentais, com força dirigente sobre a formulação de políticas de saúde, nutrição, do acesso aos alimentos, da produção agropecuária, da cultura, educação, trabalho, etc. A história da redação da Emenda Constitucional 64 que inseriu o direito à alimentação revela forte atuação de advocacy por parte de setores da sociedade, preocupados com a qualidade do alimento e com a garantia ao seu acesso. A existência da fome atenta contra o princípio constitucional da dignidade da pessoa humana que deve permear legislações e políticas públicas das mais diversas, mas também desumaniza.

Este número especial reúne uma plêiade de contribuições, advindas de diferentes áreas de estudo, regiões e pesquisadores. Somos gratos pela afluência das muitas submissões que recebemos, pois foi desse qualificado conjunto que selecionamos os trabalhos que brevemente apresentamos a seguir.

A primeira contribuição trata das razões históricas das assimetrias relativas à hierarquia social, ao fazer culinário, ao lugar que homens e mulheres ocupam na cozinha e das suas repercussões. O texto, publicado originalmente como capítulo de livro na Itália, foi traduzido especialmente para esta coletânea.

No artigo A Ordem da Passagem: breves considerações sobre as comidas na festa judaica de Pessach se propõe a pensar sobre os processos de incorporação através dos quais questões identitárias são efetuadas. Trata-se de uma contribuição para suscitar reflexões sobre os simbolismos da comida em um contexto histórico-cultural de afirmação de identidade dentro dos múltiplos deslocamentos de um povo e do papel de coesão representado pelas práticas alimentares compartilhadas.

Na sequência, o desenho da desigualdade alimentar foca as gestantes e suscita a importância do cuidado desse grupo vulnerável enquanto evidencia suas nefastas consequências sobre o desenvolvimento humano. O estudo considera a análise dos dados secundários do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN web de 2015 a 2020) que nos informam sobre o consumo alimentar de gestantes, nas regiões Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste e Norte, usando a série histórica de dados de 2015 a 2020.

O tema de políticas públicas alimentares que incluam acesso ao alimento saudável em perspectiva comparada também integra a diversidade de abordagens que a chamada para este número especial propiciou. A centralidade da questão alimentar na América do Sul em estudo considera uma longa série histórica de 1935 a 1979 no México e no Brasil e chama a atenção para a necessidade de ações governamentais em vários níveis.

A comida como saber tradicional local influenciado pela proeminência da atividade econômica ganhou um estudo de caso sobre o repertório alimentar (mercados e restaurantes) da Cozinha Sertaneja de Icó. O estudo se desenvolve por meio da pesquisa aplicada sob o ponto de vista bibliográfico e de trabalhos de campo.

Religião e cozinha foram o foco do sexto artigo selecionado. A presença de mulheres em típica e tradicional Festa de Nossa Senhora da Achirópita, no bairro do Bexiga, São Paulo. A dinâmica da cozinha em torno da festa expressa mais do que uma interação que fortalece a cultura alimentar, mas mostra os desafios de continuidade de tradições e da manutenção de papéis sociais.

As representações de hábitos alimentares, ingredientes, modos de cozinhar são o tema do artigo que demonstra as relações e correlações entre arte e tradição alimentar percorrendo a música, literatura e artes plásticas no Brasil, inspirados pelo modelo de análise da cultura em torno da comida via representações artísticas.

O fazer literário no contexto da fome, se lança sobre a obra de Carolina de Jesus e o processo de escrita na escassez. A dimensão social da carência é evidenciada nesse artigo que revela um processo de criação que dialoga com a necessidade e ressignificada seja pela própria fala da autora (Carolina), seja pela apreensão da sua imagem. A grandeza da escritora é revelada pelo cenário de dificuldade social e da abundância de talento, mediados também pela presença/ausência de comida.

Em mais um exemplo de dualidades complexas em torno da alimentação, o décimo artigo escolhido aponta a transformação do comer na rua à partir do advento dos food trucks ou comidas de rua artesanais. Se a comida de rua ganha outro status no Rio de Janeiro onde o turismo bebe em sua cultura e vivacidade, a tensão entre o artesanal e o legal revelam tensões e contradições na cidade dita maravilhosa a reclamar uma disciplina jurídica que faça sentido (ou propicie um sentido do gosto).

A identidade da fome no Brasil, tem uma geografia na poesia cantada. Esse é o tema do artigo que se vale da análise de representação artística via cordéis para elencar um quadro de assimétrica insegurança alimentar, dentro de um país que já teve sua geografia da fome esquadrinhada, mas que ainda precisa lutar contra bolsões de exclusão.

O acervo da memória da Faculdade de Medicina da UFMG foi o campo de investigação sobre as percepções do feio, doente, malsão que retratam a dimensão eugênica de práticas nutricionais do século passado mediante pesquisa nas bases do acervo e na literatura norteada pelos termos, alimentação, eugenia e antropometria. Será que o sentido contemporâneo do que é saudável e belo ainda ecoa essas percepções entre nós?

O último artigo trata de um tema caro aos antigos e que nos remete à filosofia e práticas da antiguidade, ou mesmo à práticas de povos tradicionais, ainda em nossos dias: a ‘medicina culinária’, ao discutir como a arte de cozinhar e a promoção de saúde são consideradas Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PICS)

Neste número especial sobre Alimentação: Comida, Ciência & Arte pretendemos lançar luzes e colocar em relevo a diversidade alimentar, os desafios à segurança e biodiversidade alimentares, a cultura e costumes que criam identidades, regras, comércio, representações de mundo com repercussão em todos os campos da literatura, artes, imprimindo hierarquias, fazendo paz e alimentando as mais variadas disputas e conflitos.

O papel da alimentação na vida humana e o compromisso de governos e instituições contra a fome e pelo alimento saudável e acessível são um imperativo não só pela nutrição ou sobrevivência, mas pela garantia das essenciais condições para uma igualdade de partida.

Fabiana de Menezes Soares (UFMG),

José Antônio Gontijo (UNICAMP),

Sergio Schneider (UFRGS)

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



FOOD, SCIENCE & ART

This thematic issue of Revista da UFMG could not fail to mention Hippocrates' (the "father" of Medicine) famous quote: we are what we eat. As the French sociologist Claude Fischler has asserted more recently, the problem in contemporary era is it has become almost impossible to know exactly what kind of food we are eating.

Therefore, a paradox takes place: food is part of our identity, but as we don't know what it's about, we have an identity problem as far as food and eating are concerned. Recently, we witnessed the publishing of studies (Bombardi 2023) showing how the contamination of food and water in Brazil by pesticides banned in Europe, via abusive commercial practices, comprehends what is called chemical colonialism.

It is currently widely accepted that food and eating are not limited to a simple biologic act of satisfying energetic and protein needs to keep bodies functioning. Food has become a social fact, as it mobilizes economic and productive activities, as well as social and cultural ones, that engage individuals, groups, and organizations in relationships of power that play a critical role not only in maintaining the collective rules (including the legal system), but also in enabling its social reproduction.

The act of cooking brings itself symbolic meanings, references, traditions which allow tracing an itinerary of memories and stories that are also expressed through recipes, labels, customs that happen worldwide but are, at the same time, equally unique.

Food is a complex issue.

It's not limited to the fight of humans against nature to cope with shortcomings and biological needs. Technological advances allowed the transportation and access to a wide variety of foods and at the same time fostered innovations that ensure a vast availability of food. Nevertheless, the current food issue is also a matter of production and supply with impacts on public health, the environment, and natural resources.

Food is the primordial ambiance of humanity, present in religions, philosophy, history, literature and in all expressions of art, establishing uses, hierarchy, culinary identities, ancestral knowledge and skills, pleasure, appetite, tastes. Food and its demand are surrounded by all sorts of ambivalence and tensions.

Human feeding has become a significant social fact in recent years, alongside food deserts, malnutrition, and waste. Therefore, the proper food distribution and food education points to possible answers to the food issue which go beyond the regional boundaries.

The food system of contemporary societies does not comply with the requirements of food security and sustainability. According to FAO, in a 2020 study (*The State of Food Security and Nutrition in the World 2021*), between 720 to 811 million people are affected by hunger. On the other hand, according to World Travel and Tourism Council (WTTC), in research published by Allied Market Research, the gastronomic sector was responsible for 10.4% of global economy in 2017, in which culture, the art of cooking and good food play an important role in the concept of hospitality and consequently in the food-based economy.

The way food is produced, processed, and consumed has significant impacts on the future of societies, especially on the ecosystems and the natural resources, notably soil, non-saline water and biodiversity. Our food system impacts the soil, the water and the biodiversity and it is unable to provide greater food security to humankind. The IPCC report (2019) on climate and land use discloses how agriculture brings about direct effects on biodiversity, climate, and its changes. The message of the report is clear: “the way we produce our food matters, dietary choices can help reduce emissions and pressure on land”.

It's for this reason that the United Nations Organization (UN), summoned in 2021, the first World Summit on Food Systems (UN Food Systems Summit 2021), as part of the decade of actions to achieve the sustainable development goals (ODSs) by 2030.

Food production based on excessive use of fertilizers and pesticides contaminates the natural bases of production as well as the food we consume. In addition, we spend an enormous amount of energy on food transportation and supply, which results in a negative energetic balance within the system.

On the other hand, there are enormous disparities in access to food.

The World Health Organization (WHO) estimates that there are 1.9 billion people who are obese or overweight, while the Food and Agriculture Organization (FAO) points out the inconsistency between the high number of undernourished and hungry people living alongside with dietary excesses in the same territories.

In Brazil, the Constitution of the Republic, in its 6th article, recognizes the right to food as a social right, alongside a myriad of fundamental rights, with ruling power on the formulation of public policies on health, nutrition, access to food, agricultural and livestock production, culture, education, labor, etc. The history of the draft of Constitutional Amendment 64, which included the right to food, disclosures a strong advocacy from sectors in society concerned with the quality of food and the guaranteed access to it. The existence of hunger not only goes against the constitutional principle of human dignity that must permeate legislation and public policies in all their width, but also dehumanizes people.

This special issue gathers multiple contributions from different areas of study, regions, and researchers. We are grateful for the influx of the many submissions we received, since due to this qualified collection we were able to select the papers that we briefly present as the following.

The first contribution addresses the historical reasons for asymmetries regarding social hierarchy, culinary practices, as well as the roles men and women play in the kitchen and their implications. The paper, originally published as a book chapter in Italy, has been translated specially for this issue.

The article *A Ordem da Passagem: breves considerações sobre as comidas na festa judaica de Pessach* aims to reflect on the incorporation processes through which identity issues are enacted. This contribution raises considerations on the symbolism of food in a historical-cultural context of identity affirmation within the multiple displacements of a people and the role cohesion represented by shared dietary practices.

Next, the design of food inequality focuses on pregnant women and raises the importance of caring for this vulnerable group, while it highlights its harmful consequences on human development. The study involves the analysis of secondary data from the Food and Nutrition Surveillance System (SISVAN web) from 2015 to 2020 that informs us about the dietary intake of pregnant women in the Southern, Southeastern, Midwestern, Northeastern and Northern Regions, using a historic series of data from 2015 to 2020.

1 A traditional expression of Brazilian literature containing rimed poems created from oral stories.

The topic of food public policies that include access to healthy food from a comparative perspective is part of the diversity of approaches that this issue's call for articles brought about. The study on the centrality of food issue in South America considers a long historic series from 1935 to 1979 in Mexico and in Brazil and it draws attention to the need of governmental action in various levels.

Food as traditional local knowledge influenced by the prominence of economic activity earned a case study on the culinary repertoire (markets and restaurants) of Cozinha Sertaneja de Icó. The study is conducted through applied research from both bibliographic and field perspectives.

Religion and cuisine were the focus of the sixth article in issue. It examined the presence of women in the typical and traditional Festa de Nossa Senhora da Achiro-pita, in the Bexiga neighbourhood, São Paulo. The dynamics of the kitchen during the festival express more than an interaction to strengthen the food culture. It also reviews the challenges of preserving traditions and maintaining social roles.

The representation of eating habits, ingredients, cooking methods are the subject of another article that demonstrates the relationships and correlations between art and food tradition through Brazilian music, literature, and fine art, inspired by the model of culture analysis surrounding food through artistic representation.

The literature creation in the context of hunger launches itself on the work of Carolina de Jesus and the process of writing in scarcity. The social dimension of deprivation is highlighted in this article, that unveils a creation process that dialogues with need and redefines it through the author's speech, and the apprehension of her image. The greatness of the author is exposed in the scenery of both social difficulties and talent abundance, mediated also by the presence/absence of food.

In another example of complex dualities surrounding food, the tenth article discusses the transformation of street food with the advent of food trucks or artisanal street food. While street food gains status in Rio de Janeiro, where tourism feeds on its culture and vivacity, the tension between homemade and the legal unveils tensions and contradictions in the so-called wonderful city claims for legal regulation that makes sense (or provides a sense of taste).

The identity of hunger in Brazil has the geography of a chanted poetry. This is the subject of the article that asserts the analysis of artistic representation via "cordel"

literature⁴ to cast a frame of asymmetric food insecurity, inside a country that has already scanned its hunger geography, but still needs to fight against exclusion bubbles.

The memory collection of the Faculty of Medicine at UFMG was the research field on the perceptions of the ugly, the diseased, the malignant that portray an eugenic dimension of last century's nutritional practices through research of the *acquis base* and the scientific literature guided by the terms food, eugenics and anthropometry. Does the contemporary sense of what's healthy and beautiful still echoes these perceptions among us?

The last article addresses a dear theme to ancient times that leads us to philosophy and ancient practices, or even the practices of traditional people, still nowadays: the "culinary medicine", in discussing how the art of cooking and the promotion of health are considered Integrative and Complementary Health Practices (PICS)

In this special issue on Nutrition: Food, Science & Art we aim to shed light and to highlight the diversity of food, the challenges to food security and biodiversity, the culture and customs that create identities, rules, trade relations, representations of the world with repercussions in all fields of literature, arts, hierarchies, peacemaking and feeding the most varied disputes and conflicts.

The role of food in human life and the commitment of governments and institutions against hunger and for healthy accessible food are mandatory not only for nutrition or survival, but also for securing the essential conditions for an equal starting point .

Fabiana de Menezes Soares (UFMG),

José Antônio Gontijo (UNICAMP),

Sergio Schneider (UFRGS)

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



SOBRE A ARTISTA E SUAS IMAGENS

Rubiane Maia: refletir sobre a alimentação a partir do sensível

ISABELA PRADO*

A alimentação é um aspecto fundamental da existência humana. É ciência, arte, identidade, cultura. É a base sobre a qual nos constituímos enquanto sociedade, envolvendo inúmeros aspectos associados à produção, distribuição e preparação dos alimentos.

Um tema tão relevante e abrangente naturalmente permite vários olhares e acolhe diferentes formas de abordagem, recorte e problematização. O ensaio visual deste número da revista busca então contribuir para a reflexão, de forma poética.

A artista que participa desta edição é Rubiane Maia, cujo trabalho maduro, político e sensível se expressa em mídias diversas, como performance, instalação, escrita, fotografia e vídeo. Em seu trabalho, se interessa pelas relações de interdependência entre seres humanos e não humanos, como minerais e plantas, e considera os elementos da natureza como guias para suas obras.

Para compor o ensaio visual deste número da revista, foram selecionadas três obras que trazem questões sobre o papel do alimento, sobre a relação entre o corpo e a natureza, sobre o cultivar, gestar, germinar, brotar, podar.

“O Jardim” é uma performance de longa duração, em que a artista permanece por dois meses, oito horas por dia em silêncio, cultivando uma plantação de feijões indoor, desde a semente até a planta adulta. Para tanto, é criado um laboratório com as condições adequadas para garantir e acompanhar o desenvolvimento dos pés de feijão, incluindo iluminação artificial, instrumentos médicos e materiais de jardinagem.

* Artista visual e professora na Escola de Belas Artes da UFMG

Rubiane Maia assume aqui o papel de artista-pesquisadora e, a partir dessa perspectiva, equipara a pesquisa em arte e a pesquisa científica, ao construir aquilo que denomina uma “instalação lab-microcosmo para ações diárias”. Por meio desse processo laboratorial, a obra lança luz sobre o tempo da natureza, o tempo de plantar e de colher, e a importância do trabalho humano. Ao mesmo tempo, com o cultivo dos feijões, ativa a memória do espectador – quem nunca plantou um grão de feijão na infância? – e nos convida a refletir sobre as questões associadas à cultura alimentar brasileira.

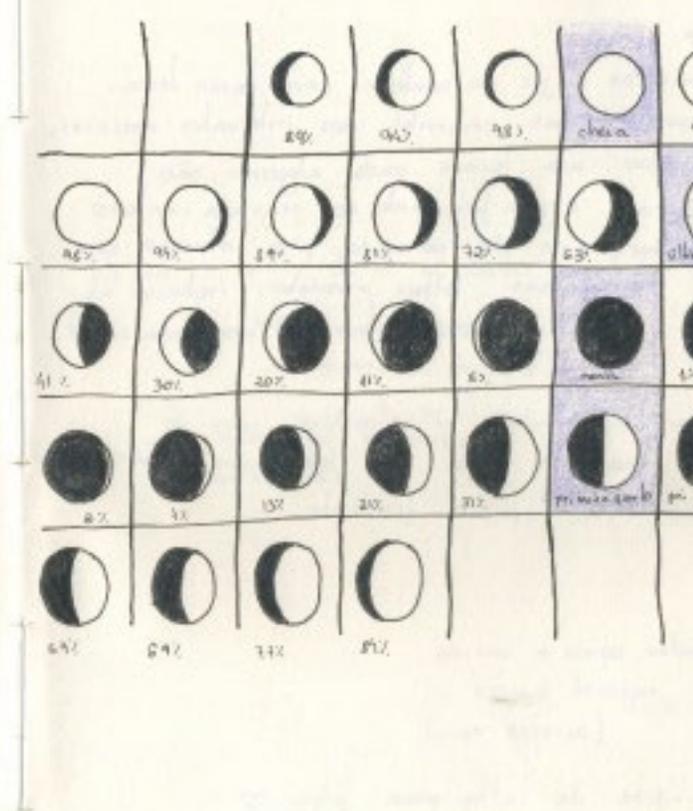
Compondo também este ensaio visual, temos a obra “Esquecimento”, definido pela artista como um autorretrato composto por seis fotografias. Para execução desta obra, Rubiane Maia cultivou sementes de feijão preto dentro de um livro, intitulado “Autobiografias de la tierra”. Por três semanas, acompanhou e retratou o processo de germinação das sementes. Somos instigados aqui a uma reflexão sobre o tempo e sobre a conexão entre corpo, natureza e conhecimento, aproximando a potência de saberes tradicionais a partir da observação da natureza ao conhecimento formal (dos livros).

“Esboços de um corpo desconhecido”, por sua vez, é um conjunto de vídeos que trata do corpo em sua relação íntima com a comida. Através do contato dos alimentos com todas as partes do corpo, busca criar saciedade e uma sensação de prazer e conforto. Também aqui o corpo é entendido como parte da natureza, assim como o são os alimentos. Neste trabalho, a artista estabelece uma relação sensorial, que promove a ativação das camadas de memória sobre a superfície da pele.

Rubiane Maia é uma artista brasileira, mulher, mãe. Como tal, traz em seu trabalho questões simbólicas muito pertinentes e fortes a respeito do alimento, do prover, do tempo da germinação, da gestação, tocando de forma poética várias características da cultura e da sociedade brasileiras. Estabelece, assim, uma contribuição sensível para a investigação que a revista se propôs a fazer sobre os múltiplos aspectos que envolvem o tema Alimentação.

preparação para exercícios
aéreos.

(folhas)



Rubiane Maia, caderno de processos da obra 'O Jardim'.

A artista

Rubiane Maia é uma artista transdisciplinar brasileira que vive em Folkestone, Reino Unido. Possui graduação em Artes Visuais e mestrado em Psicologia Institucional pela Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. Seu trabalho artístico é uma prática híbrida entre performance, vídeo, instalação e texto, ocasionalmente flertando com desenho e colagem. Ela se sente atraída por estados de sinergia, abrangendo as relações invisíveis de afeto e fluxo, e investiga o corpo para ampliar as possibilidades de percepção além do habitual. Em 2015, participou da exposição 'Terra Comunal - Marina Abramovic + MAI', no SESC Pompéia, São Paulo, com a performance de longa duração 'O Jardim'. Em 2016, realizou o projeto 'Preparação para o Exercício Aéreo, o Deserto e a Montanha' viajando por paisagens de altitude como: Uyuni (Bolívia), Pico da Bandeira (Espírito Santo/Minas Gerais, BR) e Monte Roraima (Roraima, BR/Santa Helena de Uai-rén, VEN). Em 2017, lançou seu segundo curta-metragem, ÁDITO no 24 Festival de Cinema de Vitória. Desde 2018 desenvolve o projeto 'Livro-Performance', criando ações que são concebidas em resposta a textos autobiográficos, particularmente influenciados por memórias transgeracionais conectadas a questões de gênero e raça. Em 2022, lançou o projeto Divisa, uma instalação online que pode ser acessada em www.projetodivisa.com. Rubiane Maia faz parte de uma ampla rede internacional de artistas, curadores e ativistas que se envolvem com conhecimentos tradicionais, ecologia e políticas da alimentação.

O jardim

A performance 'O Jardim' consistiu em permanecer dois meses, oito horas por dia em silêncio, cultivando um jardim de feijões indoor, da semente até se tornarem plantas adultas com a capacidade de florescer e formar vagens com novos grãos.

Projeto que foi realizado em duas grandes plataformas de concreto que formam a biblioteca do SESC Pompéia – um prédio de arquitetura modernista criado pela famosa arquiteta Lina Bo Bardi, e que atualmente é tombado como Patrimônio Cultural Nacional do Brasil.

Um ambiente preparado e ativo com todas as condições necessárias para que os feijoeiros se desenvolvessem e crescessem da melhor maneira possível, incluindo: mais de 10 toneladas de terra com substrato, iluminação especial, materiais de jardinagem, vidrarias e instrumentos de laboratório médico, água, papéis e materiais de desenho, mesas, e um computador com impressora.

Ou seja, uma instalação-lab-microcosmo para ações diárias, que se deslocavam entre a prática comum de jardinagem, a relação do corpo humano com o espaço e as plantas, o estudo e a observação intensa do processo (quase invisível) de crescimento dos ramos rumo a luz e a verticalização, exercícios de cuidado aplicados a si e ao outro (incluindo o público em ações indiretas), comunicação com as plantas, a instauração de um campo energético, dentre outros.





Esboços de um corpo desconhecido

O conjunto de vídeos 'Esboços de um Corpo Desconhecido' surgiu do projeto anteriormente intitulado 'À Primeira Vista' que, em seu desenvolvimento, pretendia realizar um estudo da ação performativa para a criação de imagens em vídeo.

O tema: o corpo na sua relação íntima com a comida.

Uma espécie de cozinha-ficção imaginada para criar saciedade e sensação de prazer e conforto através do contato dos alimentos com todas as partes do corpo.

Ou seja, o alimento como ativador das diversas camadas de memória que estão acomodadas sobre a superfície da pele.

O esquecimento

Esquecimento é um autorretrato composto por uma série de seis fotografias. Um trabalho realizado no período em que participei da residência artística 'Proyectos Clandestinos', em Buenos Aires, Argentina.

Como ponto de partida: uma vontade imensa de investigar as múltiplas relações entre afetos visíveis e invisíveis, a intimidade do meu corpo com as plantas, a solidão de um apartamento frio e impessoal e a memória.

Durante três semanas, retratei o processo de germinação de sementes de feijão preto dentro de um livro, intitulado 'Autobiografias de la Tierra', que comprei numa loja de sebo local.

Um gesto premeditado pela decisão de produzir um objeto sensível e efêmero, destinado a desaparecer.

Nessas imagens, o que resta são os fragmentos de uma matéria orgânica quase etérea, que gradualmente sai dos contornos, tornando-se completamente diluída naquilo que concebemos como o Todo.

Ou, transcendendo a existência individual.





Rubiane Maia, Esboços de um corpo desconhecido, Video Instalação [HD 16:9 - 27' 41" - Stereo - Color - 2 canais/Dimensões variadas].
Exposição 'Modos de Usar' no Museu de Arte do Espírito Santo - MAES, Vitória, Brazil, 2015.

LA CUCINIERA E IL CUOCO¹

A COZINHEIRA E O CHEF DE COZINHA²

MARIA GIUSEPPINA MUZZARELLI*

DOI: <https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.48537>

Dom e contra-dom. Explico. Faz alguns meses que Massimo Montanari me entregou algumas páginas fotocopiadas me perguntando se as conhecia e o que pensava sobre isso. Eram duas partes, do livro terceiro da Economia do Cidadão na Vila de Vincenzo Tanara, nobre agrônomo bolonhês, editado, pela primeira vez em 1644³. A obra de Tanara me era conhecida, entretanto, não havia focalizado a minha atenção sobre aquelas linhas que, à primeira vista, me pareceram interessantes. Agradei e mudamos de assunto.

O dom consistiu na deixa que aquelas páginas me forneceram para uma argumentação que desenvolvo aqui, sob a forma de um tipo de “contra-dom”⁴ por mim recebido pelos 70 anos de Massimo, em nome da longa amizade e de alguns compartilhamentos nos nossos temas de pesquisa: a referência veio devido ao meu interesse pelo binômio mulher e comida⁵.

Escrevia Vincenzo Tanara, depois de ter tratado do assunto do queijo e da manteiga, e de ter amplificado os efeitos dessa última, a qual comparou à vida do “bom” enquanto o queijo, àquela “dos tristes” e que a manteiga ou a parte excelente de leite, é adequada ao lactante e é muito útil na medicina (p. 175). Segue, assim, a indicação da prodigiosa capacidade dessa substância que livra da tosse, cura espinhas e assim por diante. Uma nova linha e o discurso muda completamente: já não falamos de «lucros do mercado», mas de «práticos em cozinha» e a glosa na margem chama a atenção para o tema desenvolvido a essa altura: «do chef de cozinha ou da cozinheira». É sobre

1 Nossos agradecimentos à Profa. Giuseppina Muzzarelli por nos ter permitido a tradução do seu escrito, exclusivamente para a Revista. O escrito integra coletânea em homenagem ao Prof. Massimo Montanari – “A BANCHETTO con gli amici : scritti per Massimo Montanari” / a cura di Tiziana Lazzari e Francesca Pucci Donati. - Roma : Viella, 2021. - 635 p. : ill., tab. ; 24 cm. (I libri di Viella ; 397) e à Profa Ana Gomes que gentilmente realizou a revisão da tradução.

2 Tradução de Fabiana de Menezes Soares. Os termos em italiano *cuciniera* e *cuoco*, cuja tradução em português levaria a uma única palavra – cozinheiro – serão referidos como cozinheiro/cozinheira (*cuciniera/cuciniera*) e chefe de cozinha (*cuoco*). Note-se que no texto original não aparece o termo *cuoca* (chefe de cozinha no feminino), termo de uso comum no léxico italiano contemporâneo.

* Universidade de Bolonha

3 Utilizo aqui a edição de 1687: Vincenzo Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, Venezia, G.B. Tramontin, 1687, pp. 175-176. "A Economia do cidadão no vilarejo" NT

4 Alberto Capatti e Massimo Montanari, *A cozinha italiana – História de uma cultura*. Roma- Bari, Laterza, 1999, p. 278.

5 Maria Giuseppina Muzzarelli e Fiorenza Tarozzi, *Mulheres e Comida – Uma relação na história* Milano, Mondadori, 2003; *A comida e as mulheres na cultura e na história- Perspectivas interdisciplinares*. Organizadas por Maria Giuseppina Muzzarelli e Lucia Re, Bologna, CLUEB, 2005. As obras não foram ainda traduzidas para o português, todavia, revelam perspectivas inusitadas que vão desde análise do comportamento e dos hábitos alimentares das mulheres,

6 Nota da tradutora para "casa padronale"

7 O quadro em questão ilustra a figura feminina de uma virago – Dulle Griet/ Mad Meg presente no folclore flamengo. Nota da Tradutora

essa diáde que pretendo desenvolver uma breve argumentação. A hipótese é que as afirmações de Tanara, que começo a relatar, marcam uma virada na definição ou talvez melhor na conscientização dos possíveis e limitados papéis atribuídos à mulher na cozinha. Tanara sustenta limites aos papéis femininos na cozinha com base em razões que ele afirma que provavelmente contribuíram para a construção de uma teoria da exclusão, reforçando uma prática que se achava difundida. Sabe-se que as mulheres sempre trabalharam na cozinha, mas em suas casas e não como profissionais. O que eu pelo menos não sabia é que, como afirma Vincenzo Tanara, num passado genérico melhor definido pela alusão aos primeiros anos da sua vida ("nos meus primeiros anos") e, portanto, à primeira metade do século XVII, havia na cidade, ou seja, em Bolonha, uma escola para mulheres que, com muito lucro e comodidade, as preparava e assim «sabiam servir na cozinha» (p. 175). Hoje, porém, continua Tanara, é exatamente ao contrário e é muito melhor ter um homem cozinheiro do que uma mulher, porque as mulheres "sobrecarregam o trabalho". Isto porque, outrora, as mulheres, para além de cuidarem da cozinha, fiavam e coziavam para o patrão, no sentido, provavelmente, de viverem sob o teto paterno ou do senhorio⁶ e cuidarem de muitos aspectos da vida a se desenrolar na casa. O autor continua e afirma que hoje "querendo trabalhar para elas próprias" não só não usam meios para poupar dinheiro na cozinha como, pelo contrário, esbanjam e roubam. Além disso, prossegue, não querem ficar trancadas em casa como, antigamente, faziam outras donzelas, cuidando dos pequeninos". De qualquer forma, não é aconselhável deixá-las em casa, pois muitas delas são "arrogantes, malditas ou bruxas" (p. 175). Bruxas, como a mesquinha frequentadora de cozinhas representada por Pieter Bruegel – O Velho (Dulle Griet, c. 1562, Mayer van den Bergh Museum, Antuérpia)⁷ indo em direção à boca do inferno com um pacote cheio utensílios de cozinha saqueados.

Pode-se deduzir das palavras de Vincenzo Tanara que, antes do início do século XVII, uma profissionalização do ofício da cozinheira havia começado com uma verdadeira formação profissional. Não sabemos mais sobre esta escola bolonhesa, mas evidentemente atraiu a atenção e depois sobressaltou um homem como Vincenzo Tanara. Daí o seu raciocínio sobre a diferença entre o chef de cozinha e a cozinheira e a atribuição apenas aos homens da função de cozinheiros com exclusão das mulheres, por uma série de razões.

Quem serve na cozinha (servir na cozinha significa preparar as refeições, cozinhar) deve ser «educado, confiável e entendedor», declara Tanara, segundo o qual tais qualidades são próprias do gênero masculino e nada do feminino. Ao ilustrar o que afirmou de forma irrefutável, argumenta que a cozinheira costuma pentear o cabelo enquanto põe o tacho no fogo, manuseia a comida com os dedos “lambidos” e «outras coisas naturais das mulheres». Quanto à fidelidade, afirma não ser um atributo feminino e aqui está a motivação obscura: as mulheres acusadas de ladras raramente são expulsas ou presas, mas acabam por se instalar como criadas, noutras casas, espalhando assim os seus maus hábitos para outras partes, enquanto o chef de cozinha «perseguido por ser ladrão» já não encontra trabalho em canto algum «conhecendo-se toda a história».

Além disso, Tanara observa que o chef de cozinha tem mulher, filhos ou amante e isso deixa o pai de família desconfiado, imaginando, creio eu, que ele deva assumir o encargo de manter toda a sua família. Sem sua própria família, todavia, a cozinheira tem muitas pessoas à sua volta, desde pais aos conhecidos, a quem distribui os bens do senhorio, chegando, por vezes, a dar esmola com aquilo que furta. Daí resulta, obviamente, que o senhorio prefira mulheres solteiras. Porém, para Tanara, na realidade a cozinheira é desleal, nada confiável, devido ao hábito que tem de subtrair recursos do seu trabalho para favorecer aos outros. Assim, é considerada suja, não goza de confiança e, se isso ainda não bastasse, possui poucos conhecimentos. Quanto a essa última característica, exigida de quem serve na cozinha, para Vincenzo Tanara não há comparação entre homens e mulheres, pois diante de situações que fogem daquilo que ordinariamente acontece, estas últimas são “todas ignorantes, tímidas e fracas”. Muitas vezes, quando se tenta ensiná-las experimenta-se sua falta de docilidade, memória fraca e “natural” lentidão. Como prova do que afirmou, Tanara observa que perante uma situação fora do comum, as mulheres «ficam perdidas, confusas e fazem tudo ao contrário» e isto porque, para além de serem «de natureza grosseira», chegam a ser cozinheiras quando não eram mais jovens e depois de terem abandonado sua vila, sabe-se lá por qual oculto motivo. Assim, são introduzidas dúvidas sobre as suas condutas na vida.

As mulheres, portanto, não têm e não poderão ter habilidades comparáveis às dos chefs de cozinha que desde a infância «quase com o saltério⁸ de virar o espeto ou a mesa⁹ de lavar a louça, aprendem lentamente» (p.176) e tornam-se bem treinados e prontos para realizar as práticas necessárias. Isso se deve a supostos limites impostos

8 A expressão em italiano arcaico é usada para se referir à prática cotidiana e ordinária de girar o espeto ou lavar as vasilhas. O saltério é ao mesmo tempo o texto dos salmos e de outras orações e um antigo instrumento de cordas (mas esse significado aqui me parece improvável). Poderia ser uma metáfora para a prática quase diária de virar o espeto. “O livro bíblico dos Salmos; parte, no ofício divino ou breviário do passado, a coleção de 150 salmos distribuídos pelos dias da semana de acordo com as horas canônicas.” Ou seja, o saltério como prática diária de oração colocada como metáfora da prática diária de virar o espeto e lavar a louça. Nota da revisora. // Termo em italiano arcaico: saltèrio (ant. saltèro) s. m. [do lat. saltèrio, gr. ψαλτήριον, der. de ψάλλω «cantar acompanhando-se na cítara»; (...) – 1. Antigo instrumento musical de cordas dedilhadas, tanto do tipo harpa como do tipo cítara; com este termo os nomes de alguns instrumentos judaicos deste tipo são traduzidos na versão grega da Septuaginta e na versão latina da Vulgata; a partir da Idade Média, o mesmo termo passou a designar vários instrumentos análogos, de forma triangular ou trapezoidal, com cordas esticadas como na lira, que eram tocadas com os dedos, com palheta ou com duas baquetas (S. alemão). O autor faz uma analogia também com a forma do dispositivo para virar o espeto. < <https://www.treccani.it/vocabolario/salterio> > Acessado em 27 de março de 2023. Nota da tradutora.//

9 Termo em italiano arcaico: “tola” que é o diminutivo de toléta, ou tábua/mesa no dialeto veneziano. < <https://www.treccani.it/vocabolario/ricerca/tola/> > Acessado em 27 de março de 2023. O termo usado no texto foi “tola del lavare” o que acaba por denotar a influência veneziana na linguagem dos letrados à época. Nota da tradutora.

10 . Christine de Pizan, *La Citta delle Dame* (Cidade de Mulheres), organizada por Patrizia Caraffi, edição de di Earl Jeffrey Richards, Roma, Carocci, 2004. A obra foi escrita entre 1404 e 1405. Em trecho da p 153 “se houvesse o uso de se enviar meninas à escola e de as ensinar a ciência como se é feito com os meninos aprenderiam muito bem e comprederiam a sutileza de como são feitas todas as artes”. Nota da tradutora.

11 Essa função alude ao papel da convivialidade da comida e da importância dos eventos mediados pela comida e que promoviam encontros importantes. O tema foi largamente explorado pelo Prof Massimo Montanari em suas obras: *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, 1988. *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, 1993. J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Laterza, 1997 (trad. port. História da Alimentação, Terramar Ed., 1998-2001, 2008). *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, 1999. *Il cibo come*

às cozinheiras, não exatamente naturais, pois parece ter havido um tempo em que podiam operar, com apreço, na cozinha. Não se sabe o que aconteceu no meio século que vai da infância do autor até a época em que ele escreve, mas Tanara nos faz entender que o que faz a diferença, ou melhor, o que determina a marginalização das mulheres, parece ser mais uma vez, a educação¹⁰, na verdade, sua falta de formação no setor específico da cozinha. Este treinamento «no tempo dos nossos antepassados e ainda nos meus primeiros anos» era assegurado pela suposta escola de mulheres «que sabiam servir na cozinha e com muita utilidade e comodidade». O fato é que, segundo a nosso autor, o estado das coisas mudou e daqui para a frente, afirma Tanara, é melhor ter um homem a cozinhar do que uma mulher.

Sempre na perspectiva do confronto entre homens e mulheres, Tanara acrescenta que «há duas despesas grandes mas ordinárias na cozinha», a lenha de inverno e o vinho de verão (p. 176). Uma vez com a cozinha organizada e limpos os utensílios, o chef de cozinha sai do recinto e «deixa para trás a oportunidade, frequente, naquele ninho de vinho e com fogo aceso». Ao contrário, a cozinheira permanece na cozinha a trabalhar por conta própria «como sempre». Este “trabalhar por conta própria” não é esclarecido: talvez seja uma alusão ao fato da mulher, provavelmente sem família, como já foi dito, residir na casa onde era responsável pela cozinha. Assim, tendo finalizado as tarefas dos patrões, ela se ocupava em obter algum rendimento explorando os recursos da casa. A esta possível má prática (trabalhar por conta própria) não necessariamente usual, somava-se outro elemento que jogava contra as mulheres: ter um chef de cozinha significava ter um homem a mais em casa «com aquela servidão diferente entre homem e mulher» no sentido de que o homem pode desempenhar muitas outras funções, como ordenador de despesa, sustento da patroa, ou de embaixador¹¹. Acrescente-se a isso que o cozinheiro pode preparar a comida e trazê-la à mesa, algo «que não é decente para as mulheres» (p. 176).

O que Tanara afirmou comprova a conveniência de ter um homem trabalhando na cozinha e atesta, além de uma série de lugares-comuns sobre os defeitos femininos, que numa cidade como Bolonha havia sido possível treinar mulheres para prepararem refeições (uma escola para mulheres que sabiam servir na cozinha) e também permitiu a aprendizagem de um ofício que poderia ser exercido onde fosse necessário. Todavia, provavelmente, foi um pequeno parêntese na história desse relato.

Ignoramos tudo sobre esta escola, porém, sabemos que na Idade Média, pelo menos na Baixa Idade Média, as mulheres exerceram um papel de maior protagonismo, nas tabernas, estalagens, albergues gerenciando também diretamente muitas atividades entre o século XIII e o XV¹². As mulheres que lidavam com a hospitalidade eram consideradas da mesma forma que os seus colegas do sexo masculino, como atestam as rubricas contábeis de registros como: *tabernarius* e *tabernaria*, *hospitator* e *hospitatrix*. Mas não sabemos quem preparava a comida na cozinha. Sabe-se também que nesses locais não faltavam mulheres de má reputação e oportunidades para o exercício de atividades de duvidosa moral. Sabemos, também, que os padeiros trabalhavam com as esposas, reconhecidos, pelo menos em Bolonha, entre os mais ilustres cidadãos¹³.

Provavelmente, as coisas mudaram tanto nas posições teóricas, como nas práticas entre a Idade Média e a Idade Moderna, com uma clara separação entre os destinos dos chefs de cozinha e o das cozinheiras. Assim, a partir do início do século XVII, como se deduz de Tanara, somente os homens podiam ser cozinheiros, posição compartilhada, já em meados do século XVII, pela literatura satírica italiana e francesa¹⁴. Isso foi consequência das críticas ao trabalho das mulheres e da denúncia de seus limites: elas “sobrecarregam o trabalho”, perseguem objetivos pessoais, são pouco confiáveis, despreparadas, «meio ébrias, malditas ou bruxas». Sim, bruxas.

Desde o final do século XVI, mas na verdade ainda antes, suspeitava-se que por trás da manipulação da comida por parte de mulheres escondia-se o perfil de uma bruxa¹⁵ e que seu empenho nas cozinhas nas quais preparavam comida e bebida não só para alimentar, mas também para fazer sentir-se melhor, quando não para enfraquecer e até mesmo envenenar¹⁶. A alusão ao fato de trabalharem “para si” é menos clara, fórmula que talvez esconda a acusação de serem gananciosas, acumuladoras (como a já mencionada Margarida, a Louca de Bruegel, o Velho, pronta para entrar no inferno carregada de utensílios de cozinha saqueados de várias casas). A elaboração da figura da bruxa/feiticeira, em curso no início da Idade Moderna, não poupou o campo de atuação culinária das mulheres, pois era na cozinha que elas preparavam remédios e poções para “ajustar” as relações de acordo com os desejos de seus clientes. Para vencer a concorrência das mulheres capazes de exercer um ofício que os homens pretendiam monopolizar para o seu gênero, deixando às mulheres tarefas suplementares, a acusação de feitiçaria desempenhou seu papel. Assim, Tanara traz à tona a exclusão

cultura, Laterza, 2004. *Gusti del Medioevo*, Laterza, 2012. *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti: storie di una cultura*, Milano, Rizzoli, 2015. Em português, salientamos as traduções: *História da Alimentação, A Comida como Linguagem*. Nota da Tradutora

12 Francesca Pucci Donati, *Luoghi e mestieri dell'ospitalità nel Medioevo. Alberghi, taverne e osterie a Bologna fra Due e Quattrocento – Locali e servizi di ospitalità na Idade Média. Albergues, tabernas, estalagens em Bolonha entre os séculos II e XIV*. Spoleto, CISAM, 2018 (*Testi, studi, strumenti*, 333), pp. 255-260.

13. Francesca Pucci Donati, *Il mercato del pane. Politiche alimentari e consumi cerealicoli a Bologna fra Due e Trecento – O mercado do pão. Política alimentar e consumo de cereais em Bolonha entre os séculos II e XIII*. Bologna, Bononia University Press, 2014, p. 139. Nota da tradutora.

14. Capatti e Montanari, *La cucina italiana – A cozinha italiana* p. 278.

15 Encyclopedia of Witchcraft. The Western Tradition, a cura di Richard M. Golden, Oxford, Abc-Clio, 2006 ad vocem ma sono pochi i riferimenti al nesso strega-cibo-cucina: donne accusate di aver mandato a male il cibo (pp. 143 e 789); il calderone (p. 176); giovani addette alla cucina accusate di stregoneria (p. 519); sulla cucina della strega nell'iconografia (p. 972); sui pericoli derivanti dal maneggiare il cibo (p. 1056). Ringrazio Marina Montesano per la consulenza.

16 Maria Giuseppina Muzzarelli, *Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo ad oggi*, Roma-Bari, Laterza, 2013.

17 Maria Paola Zanoboni, *Donne al lavoro nell'Italia e nell'Europa medievali (secoli XIII- XV)*, Milano, Jouvence, 2016, in partic. pp. 49-59.

18 Barbara Ehenreich e Deirdre English, *Le streghe siamo noi. Il ruolo della medicina nella repressione della donna*, Milano, La Salamandra, 1977 (ed. orig. New York 1973); Marina Monte-sano, *Le streghe*, Firenze, Giunti, 1996.

das mulheres de uma atividade que se tornou cada vez mais prestigiada desde o século 16 e que também atraiu o interesse dos círculos intelectuais.

Se por “trabalhar por conta própria” Tanara queria dizer que algumas preparavam comida nas cozinhas das casas em que trabalhavam e depois vendiam nas ruas, isso é atestado na Idade Média com os treccole, ou seja, vendedores ambulantes, que ofereciam foccacia e outros alimentos (a base de cereal) que preparavam. A falta de filiação nas corporações de ofício lhes deixava livres para circular na praça, provavelmente concorrendo com os trabalhadores sujeitos às restrições do ofício¹⁷. Também, neste caso é o que ganha relevo é uma questão de concorrência. Talvez esta tenha sido uma das reais razões da marginalização das mulheres, oficialmente ligada às outras razões preconceituosas relacionadas com o gênero: deveriam ser excluídas da profissão de cozinheira por não serem «educadas, confiáveis e entendidas do assunto». Ou seja, Tanara põe em jogo uma série de preconceitos que circulavam para interromper carreiras que a “escola” ou as situações, de fato, haviam iniciado ou permitido iniciar. Ele faz isso para obstaculizar uma competição indiscutivelmente temida. As mulheres, obviamente, continuaram a trabalhar na cozinha, mas sem poder aspirar à definição de chefs de cozinha e isto por causa daqueles limites “naturais” afirmados, apoditicamente, e evidentemente compartilhados em ambientes não isentos de misoginia. Preconceitos desse tipo foram úteis para eliminar a competição das mulheres na alta gastronomia.

Um procedimento semelhante havia sido realizado alguns séculos antes em relação às mulheres que sabiam curar. Durante o século XIV, intervenções decisivas transformaram mulheres capazes de curar, em bruxas¹⁸ e a mesma acusação foi feita em meados do século XVII para desacreditar as aspirantes a chefs. Não era habilidade que faltava às mulheres, nem na preparação de pratos, nem na cura, como, neste último aspecto, Trotula de Ruggiero, Hildegard de Bingen, mas também como algumas “medichestes” do século XIV haviam demonstrado vários séculos antes¹⁹. Essas habilidades para analisar os elementos e de usá-los para a cura, demonstradas, por exemplo, pela monja erudita de Bingen²⁰, em vez de constituir um ponto de partida, marcou um ponto de chegada. As mulheres não poderiam ir além das precisas fronteiras implementadas e defendidas pelos homens: somente eles poderiam praticar a arte da medicina.

Alguns séculos depois, o mesmo fenômeno é reproduzido: a arte de cozinhar deveria permanecer prerrogativa dos homens, com todo o respeito às mulheres que sa-

biam cozinhar e cozinham em todos os lares. Com a cessação de formação para as mulheres, se e quando realmente aconteceu, para que pudessem «aprender a servir na cozinha». Como já foi dito, não temos informações sobre as “escolas de culinária” mencionadas por Tanara, mas sabemos, pelo menos desde a época do receituário do Maestro Martino, que o termo “arte” aparece em conexão com o preparo dos alimentos²¹. O nome de uma obra do Maestro Martino dos primeiros anos da década de 1460 é, de fato, o Livro da Arte do Cozimento²². O cozinheiro experiente na “arte” deveria ter não somente um conhecimento especializado, mas também sensibilidade e discrição, qualidades funcionais que lhe permitissem adaptar preparados e receitas ao gosto do senhorio ou, em qualquer caso, dos destinatários das preparações. Depois de Maestro Martino, primeiro Bartolomeo Scappi seguido de Bartolomeo Stefani, mais ou menos na época de Vincenzo Tanara, falaram de arte em relação a cozinhar bem²³. Quando cozinhar se torna uma arte, as mulheres são excluídas por definição. Anteriormente ao século XVII, as mulheres em geral não eram inscritas nas guildas (nos Ofícios)²⁴ e os seus registros de inscritos não documentavam nomes femininos: entretanto, há exceções e sabemos que em todo caso elas exerciam quase todos os ofícios, mesmo que, sobretudo, de maneira informal²⁵.

O primeiro a especificar as qualificações exigidas de um chef de cozinha foi Bartolomeo Sacchi, conhecido como Platina, em seu *De honesta voluptate et valetudine*²⁶ publicado por volta de 1470. Conforme o autor, o chef de cozinha deve ter longa experiência, exige-se que seja capaz de suportar o cansaço, nunca ser desleixado ou sujo, nem guloso, esganado²⁷. Platina não vincula as qualidades exigidas do cozinheiro a um gênero, mas algumas delas serão retomadas por Tanara, que não hesita em declará-las incompatíveis com o gênero feminino.

Com Cristoforo Messisbugo (final do século XV e primeira metade do século XVI), as mulheres que cozinham pertencem à categoria de “mulherzinhas vis” capazes de execuções triviais e cotidianas e certamente não aptas para exercer a arte refinada que caracteriza os cozinheiros²⁸. A «mulherzinha vil» é mencionada no início do livro de receitas que constitui a terceira parte do volume: Messisbugo escreve que não perderá tempo e esforço para descrever «hortami ou sopas de leguminosas ou ensinar como fritar uma tencha ou cozinhar um luzzo na gratella²⁹ ou similar, outras coisas que qualquer uma mulher vil pode fazer muito bem. Mas falarei apenas dos pratos mais no-

19 Monserrat Cabré i Pairet e Fernando Salmon Muñiz, Poder académico ‘versus’ autoridad femenina: la Facultad de Medicina de Paris contra Jacoba Félicí (1322), in *Sanadoras, matronas y médicas en Europa, siglos XII-XX*, a cura di Monserrat Cabré i Pairet e Teresa Ortiz, Barcelona, Icaria, 2001, pp. 55-78; Teresa Maria Vinyoles Vidal, De medicina, de magia y de amor: saberes y prácticas femeninas en la documentación catalana bajomedieval, in *Magia, superstición y brujería en la Edad Media*, a cura di Iñaki Bazán Díaz, in «Clio & Crimen», viii (2011), pp. 225-246. Ead., *Llevadores, guaridores i fellillers. Exemples de sabers i pràctique femenines a la Catalunya medieval*, in «Etudes Roussillonaises. Revue d’Histoire et d’Archéologie Méditerranéennes», 26 (2013-2014), pp. 23-32.

20 Maria Giuseppina Muzzarelli, *Si mangia o non si mangia? Il VII libro della Physica di Ildegarda di Bingen*, in *Il cibo e le donne*, pp. 43-65; Ead., *Cibo e genere: Ildegarda e il libro delle piante*, in *Genere e storia: percorsi*, a cura di Cesarina Casanova e Vincenzo Lagioia, Bologna, Bononia University Press, 2014, pp. 13-20.

21 Antonella Campanini, *Cuochi e cucina tra tecnica e arte*, in *Le arti e il cibo. Modalità ed esempi di un rapporto*, a cura di Sylvie Davidson e Fabrizio Lollini, Bologna, Bononia University Press, 2014, pp. 23-33, in partic. p. 25.

22 Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, a cura di Luigi Ballerini e Jeremy Parzen, Milano, Guido Tommasi Editore, 2001.

23 Campanini, *Cuochi e cucina*, pp. 28-29.

24 Nota da Revisão: As Guildas Medievais representavam associações de profissionais (sapateiros, ferreiros, alfaiates, marceneiros, carpinteiros, artesãos, artistas) durante o período da Idade Média, formadas hierarquicamente por mestres, oficiais e aprendizes.

25 Maria Paola Zanoboni, *Lavori di donne, lavoro delle donne*, in *Storia del lavoro in Italia*, vol. II, Il Medioevo, a cura di Franco Franceschi, Roma, Castelvecchi, pp. 421-448.

26 Nota da tradutora: “Do adequado prazer e saúde”.

27 Nota da tradutora: Bartolomeo Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di Emilio Faccioli, Torino, Einaudi, 1985, pp. 19-20: «Il cuoco deve conoscere bene il proprio mestiere, avere lunga esperienza e non badare alla fatica [...] Sia lindo e pulito [...]». “O cozinheiro deve bem conhecer o próprio ofício, ter longa experiência e não se deixar levar pelo cansaço. Que seja aseado e limpo.

28 Cristoforo da Messisbugo, *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, a cura di Fernando Bandini, Vicenza, Neri Pozza, 1992 (prima edizione

táveis e importantes». É com essas preparações que deve lidar o chef de cozinha, cujo trabalho é reconhecido como refinado por Leonardo Fioravanti entre os séculos XVI e XVII no seu *Specchio di scientia universalis*³⁰ em que descreve a glutona arte do chef de cozinha caracterizada por excessos, artificios, «estranhas preparações»³¹. Mais do que pratos úteis para darem sustento ou serem temperados, os chefs, aos quais alude, criaram obras de arte capazes de inovar e surpreender e por isso, obviamente, preparações aquém da formação e das aptidões das mulheres que até trabalharam nas cozinhas.

Se da segunda metade do século XV à primeira metade do século XVII as mulheres foram excluídas da “alta cozinha”, isso não causa estranheza uma vez que, a partir do século XVII, foram declaradas explicitamente inaptas ao exercício da profissão de chef de cozinha devido aos seus limites “naturais”. Enquanto isso, durante o século XVI, o mito do chef de cozinha e a relativa celebração dos seus prodígios tinham-se consolidado, com a conseqüente marginalização das mulheres. Estas, engajadas cotidianamente nos preparos domésticos, cuidavam também de manter a saúde à mesa, finalidade que, segundo Leonardo Fioravanti, que era médico, não se conciliava com as criações artificiais dos chefs de cozinha.

Depois da expulsão das mulheres da profissão de curandeiras, assiste-se, pois, também à sua expulsão da profissão de chef de cozinha, que em termos superlativos e proeminentes começa a ser cada vez mais definida, por vezes, de forma irônica, sinal tanto de uma difundida tendência em dar demasiada importância à sua função, mas também quanto uma nova tendência pelo apreço de pratos complexos e afetados, apresentações imaginativas e, portanto, de uma ostentação na cozinha privilegiando a vista e o paladar. Se os Chefs de Cozinha da Idade Média pertenciam a uma das corporações de ofício menos prestigiadas³², no século XVI o ofício passou a assumir características “artísticas” que excluíam as mulheres. E assim foi.

Cerca de sessenta anos antes de Tanara, Tomaso Garzoni, ilustrando a profissão de cozinheiro, chef de Cozinha («sua majestade o Chef de Cozinha»)³³, refere-se sempre e apenas aos homens. Em seu “*La piazza universale delle professioni del mondo*”³⁴ ele fala da arte de cozinhar desde a primeira linha do Discurso XCIII: uma arte outrora desprezada e agora honrosa, ilustrada com as obras de Platina ou Messisbugo. A cozinha frequentada pelos chefs de Cozinha, cozinheiros dos quais fornece uma pomposa imagem, é descrita como um templo e fala da despensa como um altar a ponto de equi-

parar a fumaça dos assados ao incenso³⁵. Obviamente, estes não eram lugares e papéis adequados para as mulheres. Dessa forma, quando a atividade se profissionalizou, a exclusão das mulheres foi praticamente automática. Profissionais extremamente eruditos em práticas pomposas, mestres cozinheiros em todas as ciências, autênticos poetas em descrever as refeições de cavalheiros com a adequada bajulação, capazes de recitar admiravelmente as próprias ações do ofício da cozinha, bem como ordenar habilmente a sucessão de refeições em banquetes³⁶, não tinham nada a ver com as preparações cotidianas de refeições, prerrogativa, não exclusiva, das cozinheiras.

Enquanto os chefs de cozinha e degustadores participavam de um tipo de cerimônia com um ritual restrito aos iniciados, obviamente do sexo masculino, às cozinheiras cabiam os preparativos simples. Não só não preparavam a sofisticada comida para os banquetes, como também sequer neles participavam e, se o faziam, muitas vezes eram separadas dos homens. Em cozinhas onde, no máximo, se pode imaginar a presença de algumas copeiras ou serventes para pequenas operações, chefs de cozinha bem treinados preparavam diversos molhos e infinitos tipos de bolos ladeados por garçons, responsáveis pela despensa e criados. A reconstrução imaginativa e satírica do chef de cozinha e de seus preparos delineada por Garzoni retrata uma esfera de ação nem sequer tocada pelas mulheres.

Se na época de Garzoni a distinção entre chef de cozinha e cozinheira devia ser uma realidade de fato, meio século depois, Vincenzo Tanara a teoriza, ainda que de passagem e entre parênteses. E a justifica estabelecendo a impossibilidade das mulheres, por características de gênero, serem equiparadas ou comparáveis aos chefs de cozinha. Mas se pensarmos nos chefs de cozinha descritos por Garzoni, «capitães do exército», «paladinos da mesa redonda» quase parece que as características naturais da mulher, assim descritas por Tanara e consideradas limites intransponíveis, são na verdade elementos afortunados que as afastam do ridículo, dos exageros, de uma dimensão culinária apoteótica, onde de natural havia muito pouco e muito menos ainda de salutar.

O fato é que os preconceitos sobre os limites das cozinheiras também as afastaram de carreiras e ganhos. Elas eram responsáveis por trabalhar diariamente na cozinha, local de onde derivou a definição de cozinheira³⁷, onde preparavam, em sua maioria, refeições simples, baratas e saudáveis. São termos e referências que entre os séculos

29 O texto alude às sopas de vegetais e ao preparo de dois peixes próprios, na grafia atual conhecidos como tenca e lussio em um tipo de grelha (gratella). Nota da tradutora

30 MOCARELLI, Luca. Attitudes to Work and Commerce in the Late Italian Renaissance: A Comparison between Tomaso Garzoni's *La Piazza Universale* and Leonardo Fioravanti's *Dello Specchio Di Scientia Universale*. *International review of social history*, v. 56, n. S19, p. 89-106, 2011. CALCATERRA, C. D. GIORDANO, "Leonardo Fioravanti bolognese" (Book Review). *Giornale Storico della Letteratura Italiana*, v. 79, n. 235, p. 111, 1922. Nota da tradutora.

31 Leonardo Fioravanti, *Dello specchio di scientia universale*, Venezia, Zaccaria Comatti, 1609, cap. 10, «Dell'arte del cuoco e de suoi effetti», pp. 42-47. "A arte do chef de cozinha e seus efeitos". Nota da tradutora.

32 Henry Notaker, *A History of Cookbooks. From Kitchen to Page over Seven Centuries*, Oakland,

33 Tomaso Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, a cura di Paolo Cherchi e Beatrice Collina, Torino, Einaudi, 1996, *Discorso xciii*, pp. 1094-1106, in *partic.* p. 1106.

34 O melhor sentido para essa expressão nos pareceu “A feira universal das profissões do mundo”. Eram nas feiras ocorridas nos espaços públicos, praças, sobretudo que grande parte da vida social se desenvolvia e onde o comércio floresceu. Vide: MODIGLIANI, Anna. *L’area di piazza Navona tra Medioevo e Rinascimento: usi sociali, mercantili, cerimoniali*. L’area di piazza Navona tra Medioevo e Rinascimento: usi sociali, mercantili, cerimoniali, p. 481-504, 2014, MODIGLIANI, Anna. *Mercati, botteghe e spazi di commercio a Roma tra Medioevo ed età moderna*. Roma: Roma nel Rinascimento, 1998. FRIGNANI, Verena. *Giustizia e commercio, palazzo pubblico e ragioni private: commistioni a Mantova e Milano fra Basso Medioevo ed Età Moderna*. Giustizia e commercio, palazzo pubblico e ragioni private: commistioni a Mantova e Milano fra Basso Medioevo ed Età Moderna, p. 47-60, 2008. Nota da tradutora

35 Vide, em especial, p. 1094.

36 Vide, p. 1097

37 Florent Quellier, *Pour une histoire majoritaire des cuisiniers et des cuisinières*, in «Food & History», 15, 1-2 (2017), pp. 3-23, in partic. p. 4.

38 Capatti e Montanari, *La cucina italiana*, pp. 279-280.

39 Alberto Capatti, *Bibliografia*, in Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, Milano, BUR, 2010, p. lvii.

XIX e XX caracterizaram as atividades na cozinha e a escrita de receitas de algumas figuras femininas. A primeira obra referenciada é “Gianina ou a cozinheira dos Alpes”, data de 1817 e, embora atribuída a uma mulher, foi composta por um homem, Francesco Leonardi, que sintetiza as experiências de Gianina, filha de hoteleiros austríacos, esposa de um cozinheiro francês e prática da cozinha em lares aristocráticos. Quando as cozinheiras começaram a trabalhar em hotéis e restaurantes, surgiram vagas em casas particulares ocupadas por mulheres e surgiram os primeiros livros de receitas domésticas.³⁸

No final do século XVIII (1771) foi impressa uma obra intitulada *A cozinha piemontesa*; em meados do século XIX, foi publicado *A cozinha da cidade e do campo*; algumas décadas depois, *A Cozinha Universal*³⁹. Esses e outros textos semelhantes discutem a “arte” de gastar pouco e comer bem, ramo de atuação na cozinha que coloca a mulher em primeiro plano. O termo “arte” reaparece com um significado específico e diferente em relação às obras masculinas anteriores ou contemporâneas, como na referência à “Ciência na cozinha” e à “Arte de comer bem” de Pellegrino Artusi (1891). A “arte” das mulheres era improvisar, portanto, uma atividade cotidiana discreta, prática, digna até de “vis mulherzinhas”, que levava à criação de pratos fáceis, baratos, saborosos e saudáveis. Giulia Ferraris Tamburini publicou em 1900 um texto intitulado: *Como posso comer bem? 300 preceitos e 756 receitas de alimentos comuns, fáceis e baratos adequados para estômagos saudáveis e delicados*. Nada mais que um auxílio para donas de casa; e esse trabalho de apoio durou muito tempo, até o auge do século XX, quando a médica Amalia Moretti Foggia começou a escrever receitas após receitas assinadas por Petronilla na «Domenica del Corriere»⁴⁰ e em outras publicações, ensinando como fazer pratos rápidos, econômicos e saborosos⁴¹. Ensinava receitas simples de forma simples, sem fugir do cânone pensado para a cozinheira, e não é por acaso que fala da «arte de cozinhar». Em Outras receitas, de Petronilla, lemos de fato, seus comentários sobre uma receita muito simples de molho de aspargos:

“Nada de excepcional, apenas um molho para aspargos [...] Ontem me ensinaram; hoje eu ensino a você; mulheres, vocês vão ensiná-lo àquela sua amiga que tem o grande defeito de não ler os conselhos de Petronilla; e assim parte da preciosa variedade na arte de cozinhar se espalhará gradualmente de casa em casa”.⁴²

O caminho acima mencionado foi o percurso das cozinheiras, mas voltemos à época que antecedeu a obra de Vincenzo Tanara.

Quando Garzoni, no final do século XVI, descreveu a profissão de chef de cozinha de forma saborosa e enfática, Bartolomeo Scappi, chef de cozinha de Pio V, havia reivindicado o título de “mestre da arte de cozinhar”⁴³ fazia algumas décadas: arte, a dos chefs de cozinha, como a dos médicos ou arquitetos.

A era da orgulhosa representação dos chefs de cozinha como artistas, mas também da ridicularização dos excessos dessa cozinha é também a época de teorizar a diferença entre eles e as cozinheiras e da exclusão das mulheres da carreira de chef de cozinha. Paradoxalmente, é também a fase de uma rica representação iconográfica de mulheres empenhadas em cozinhar em opulentos ambientes burgueses⁴⁴. Isso confirma o fato de que entre os séculos XVI e XVII as mulheres trabalhavam, ou melhor, continuavam a trabalhar nas cozinhas das casas abastadas, mesmo que não na corte. Daí resulta um distanciamento que possui longa duração histórica: nos meios burgueses e nos círculos interessados em resultados efetivos e no conhecimento concreto e mensurável, as mulheres eram procuradas e representadas com honra, enquanto não havia perspectivas para elas, na vida das cortes e nos círculos em que a estética, a prosopopéia, a busca de efeito e fama contavam, sobretudo, para fins de comunicação. Quase em forma de compensação, as mulheres de avental que manuseiam espetos e panelas povoam e enriquecem quadros de trabalhadores, evidentemente exigidas e apreciadas em consolidados círculos mercantis que provavelmente reconheciam o seu ativo empenho como cozinheiras.

Em última análise, penso que se pode argumentar que a passagem de Tanara atesta a diferenciação consciente de papéis e carreiras devido ao gênero, por meio de uma distinção lexical que corresponde à exclusão das mulheres da profissão quando elas também são realmente capazes de cozinhar como os chefs de cozinha. Os limites atribuídos ao seu gênero permitiam-lhes, quando muito, aspirar ao reconhecimento como cozinheira, termo que designava um serviço de pura prática sem refinamento, sem aprendizado preciso, sem rigor executivo.

40 Muzzarelli, Nelle mani delle donne, in partic. cap. iv «Scrivere di cibo», pp. 131-176.

41 Trata-se de um suplemento sobre cozinha, ilustrado, e publicado pela médica Amalia Moretti Foggia, sob o pseudônimo de Petronilla, no tradicional jornal *Corriere della Sera* entre 1929 a 1947.

42 Amalia Moretti Foggia, *Le ricette di vita del dottor Amal e di Petronilla 1929-1947*, a cura di Maria Giuseppina Muzzarelli, Milano, Fondazione *Corriere della Sera*, 2013, p. 30.

43 Campanini, *Cuochi e cucina*, pp. 27-28.

44 Elisabetta Sambo, *Donne e cibo: qualche spunto per una lettura iconografica dal Medio- evo al '700*, in *Il cibo e le donne*, pp. 83-103.

45 Notaker, *A History of Cookbooks*, pp. 18-21 e p. 35.

46 Ivi, cap. 19 «Gender in Cookbooks and Household Books», pp. 288-298.

47 Massimo Montanari, *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura*, Milano, Rizzoli, 2015, pp. 125-152.

As honrosas representações iconográficas de cozinheiras correspondem nos mesmos círculos do norte da Europa ao empenho feminino não só em preparar pratos funcionais e apreciados, como também em transmitir as receitas. Fora da Itália, as “mesquinhas mulherzinhas” escreveram ou ditaram receitas em meados do século XVI, refinando e transmitindo conhecimento. Na Alemanha, em 1597, Anna Wecker é a primeira mulher cujo nome aparece na capa de um livro de receitas⁴⁵. No norte da Europa e sobretudo nos círculos protestantes, onde a leitura era mais difundida e a escrita feminina também era incentivada, surgiram os livros de culinária escritos por mulheres⁴⁶. O protestantismo e a cultura burguesa não gostavam de excessos e das refinadas preparações dos chefs de cozinha que, paradoxalmente, propunham elaboradas iguarias nos meios cristãos, que viam na gula um dos principais vícios⁴⁷.

No século XVIII, esses textos femininos frequentemente combinavam conhecimentos culinários com outros conhecimentos relacionados à jardinagem, especialmente as propriedades das ervas e, portanto, conhecimentos médicos e às vezes até cosméticos, como aliás na tradição feminina mais antiga desde Trotula de Ruggiero. A propor e escrever receitas são cozinheiras dotadas de amplos saberes que pretendem divulgar, são mulheres dotadas de um saber prático e preciso não expresso em preparações afetadas.

Incrivelmente, do século X ao século XX se vislumbra uma continuidade do exercício ativo no trabalho de preparação de refeições, de interesse pelos efeitos na saúde e um distanciamento entre essas cozinheiras e os chefs de cozinha dedicados a preparações elaboradas e surpreendentes. Abordagens essas, talvez atitudes diversas em torno do que Vincenzo Tanara revelou, não se sabe com qual consciência, a existência de uma ideologia de inferioridade feminina, no sentido de afirmar uma limitação “natural” da mulher quanto à sua capacidade na cozinha. Pelo gênero, só podiam ser cozinheiras, quando talvez não estivessem interessadas em ser chefs de cozinha, ainda que não fossem “ébricas, malditas ou bruxas” e que pudessem competir, em termos de competências no setor, com os chefs de cozinha “educados, confiáveis e especialistas”. Desde os tempos de Trotula e Hildegard, suas formas de entender o compromisso na cozinha eram diferentes e as áreas de atuação concedidas ou em todo caso praticáveis eram diferentes. Não era necessário, acusar e difamar as mulheres e por força do seu gênero, dar aos chefs de cozinha todo o espaço que exigiam. Não era necessário, mas aconteceu. Cabe-nos o ônus da reconstrução dos fatos e compreensão das formas e razões de um fenômeno revelado também por expressões incidentais: às vezes algumas linhas são preciosamente reveladoras de sensibilidades e intenções.

Rubiane Maia, Esboços de um corpo desconhecido, Vídeo Instalação [HD 16:9 - 27' 41" - Stereo - Color - 2 canais/Dimensões variadas
Exposição 'Modos de Usar' no Museu de Arte do Espírito Santo - MAES, Vitória, Brazil, 2015.







Rubiane Maia, Esboços de um corpo desconhecido, Video Instalação [HD 16:9 - 27' 41" - Stereo - Color - 2 canais/Dimensões variadas].
Exposição 'Modos de Usar' no Museu de Arte do Espírito Santo - MAES, Vitória, Brazil, 2015.

A ORDEM DA PASSAGEM:

breves considerações sobre as comidas na festa judaica de Pessach

DOI: <https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.40433>

BRUNA STALL BLASKIEVICZ*

ESTEVAN DE NEGREIROS KETZER**

RESUMO Este trabalho traz considerações referentes ao sêder do Pessach associadas à identidade judaica. À luz dos estudos antropológicos da alimentação, propomos pensar sobre os processos de incorporação através dos quais questões identitárias são efetuadas, através das comidas que compõem o prato do sêder (keará), bem como entender o contexto histórico com que dialoga e identificar os rituais através dos quais se apresenta. Para tanto, trazemos excertos bibliográficos para suscitar reflexões sobre os simbolismos da comida em um contexto histórico-cultural de afirmação de identidade dentro dos múltiplos deslocamentos de um povo que se mantém ligado às suas origens, preservando sua individualidade através de ritos nos quais a sua fé está presente.

PALAVRAS-CHAVE: Judaísmo. Identidade. Gastronomia.

The Pass Over Order: brief considerations on the foods of the Jewish holiday of Pesach

ABSTRACT This work brings considerations in regard to the Passover seder associated with Jewish identity. In the light of food anthropology, we'll discuss the incorporation processes through which identity is carried out, the foods that make up the seder dish (keará), as well as the understanding of the historical context with which it dialogues and identify the rituals in which it appears. In order to do so, we bring bibliographic excerpts to reflect on the food symbolism in a historical-cultural context of identity affirmation within the multiple displacements of a community who remained connected to their origins, preserving their individuality through rites in which their faith is present.

KEYWORDS: Judaism. Identity. Gastronomy.

* Centro Universitário Curitiba (UNICURITIBA)

** Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUC RS)

Introdução

Comer é um ato de identidade, por meio do qual os homens podem se orientar e se distinguir. Por ser uma atividade social, a alimentação humana produz diversos sistemas alimentares. Na concepção desses sistemas, história, sociedade e cultura influenciam na escolha de representações e imaginários sociais. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, podemos encarar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes, estabelecendo relações entre os homens e a natureza. (MACIEL, 2005, p.49)

No processo de construção e afirmação dessas identidades, elementos culturais como a comida podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como símbolos de uma identidade reivindicada. É por isso que, mais do que simples hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam modos de expressão de aspectos da vida próprios de cada grupo (MACIEL, 2005, p.50).

Em seu livro *Comida como Cultura*, Massimo Montanari elucida:

O homem escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. A comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. (MONTANARI, 2008)

Desta forma, o que é colocado no prato, além de idealmente satisfazer nossas necessidades nutricionais, serve também para revelar pertencimento e reconhecimento social. Pode-se dizer que em termos de comida e identidade, o Judaísmo oferece um rico material de estudo. Das proibições aos banquetes religiosos, os alimentos têm um papel bastante evidente em materializar os preceitos da religião. (SOUZA, 2022)

Sendo assim, nosso objetivo é abordar aqui algumas questões referentes à identidade judaica relacionadas à alimentação durante o Pessach (a Páscoa Judaica), considerando esta uma festividade através da qual essa comunidade marca sua distinção, se reconhece e se vê reconhecida. No judaísmo, O Pessach é comemorado entre os 14ffl

e 22ffl dias de Nissan, primeiro mês do calendário Judaico, que equivale ao mês de abril do nosso calendário. Anualmente, a festa reúne familiares e amigos em torno da mesa, onde se segue um cuidadoso ritual de preparação com orações e uma culinária específica para a ocasião. Essa refeição ritual e familiar, rica em simbologia e significados é, em outros termos, uma das maneiras pelas quais constrói sua identidade social (WOUK, 2002).

A presente pesquisa objetiva entender como a comida implica modos de expressão de um modo de vida próprio a determinado grupo. O estudo é de cunho qualitativo com enfoque exploratório. Para obtenção de dados foi consultado uma bibliografia sobre a cultura judaica, tais como os livros *The Art of Jewish Cooking*, de Jennie Grossinger (1958), *Hagadá de Pessach*, produzido pelo centro educacional Merkos L'Inyonei Chinuch (2014), e *Liturgia Judaica: Fontes, estrutura, orações e festas*, de Carmine di Sante (2004). Quanto à discussão sobre o papel dos alimentos em materializar os preceitos da religião, usaremos como referência o historiador Massimo Montanari e a antropóloga Maria Eunice Maciel.

1. Contextualização histórica

Para entender como a comida atua como veículo de expressão da identidade de um grupo, primeiro precisamos contextualizar historicamente a festividade em questão. Assim, devemos recorrer à Torá, isto é, os 5 primeiros livros do judaísmo nos quais encontram-se ensinamentos referentes às relações sociais, familiares e religiosas.

No capítulo 7 do livro de Êxodo (Bereshit) do Pentateuco Judaico (Torá), narra-se:

‘Assim diz o Senhor: Nisto você saberá que eu sou o Senhor: com a vara que trago na mão ferirei as águas do Nilo, e elas se transformarão em sangue. Os peixes que estão no rio vão morrer, e o rio vai cheirar tão mal, que os egípcios terão nojo de beber água dele.’ E o Senhor disse também a Moisés: — Diga a Arão que pegue o bastão e estenda a mão sobre os rios, os canais, os poços e os reservatórios, para que as suas águas virem sangue. Assim, haverá sangue até nas tigelas de madeira e nas jarras de pedra. Moisés e Arão fizeram como o Senhor havia mandado. Na frente do rei e dos seus funcionários, Arão levantou o bastão e bateu no rio, e a água virou sangue. Os peixes morreram, e o rio cheirou tão mal, que os egípcios não podiam beber água dele. E em todo o Egito houve sangue. (Êx.7:17-18)

Essa foi a primeira das dez pragas a que o Egito foi submetido diante da recusa do faraó em libertar o povo de Israel. Após a transformação das águas do Nilo em sangue, seguiram-se infestação de rãs, piolhos, moscas, pestes no gado, úlceras, chuva de granizo, gafanhotos, três dias de escuridão e morte dos primogênitos. (Êxodo 7:19-29) (TORÁ, 2001, p.172) Antes da execução da décima praga, a morte dos primogênitos, Moisés (o profeta designado para liderar a partida dos hebreus rumo à terra prometida) instruiu as famílias hebreias:

O animal escolhido será macho de um ano, sem defeito, e pode ser cordeiro ou cabrito. Guardem-no até o décimo quarto dia do mês, quando toda a comunidade de Israel irá sacrificá-lo, ao pôr-do-sol. Passem, então, um pouco de sangue nos umbrais e nas vergas das portas das casas nas quais vocês comerão o animal. Naquela mesma noite comerão a carne assada no fogo, com ervas amargas e pão sem fermento. (Êxodo 12:5-8) (TORÁ, 2001, p.186)

A ação de sacrificar um cordeiro e molhar com o sangue do animal o umbral das portas de suas casas tinha como propósito demarcar os lares que não seriam atingidos pela passagem do anjo da morte, o mesmo que levaria consigo os primogênitos do Egito em cumprimento da décima praga. A decisão de acompanhar a carne deste animal de pães ázimos e ervas amargas se deve pela carga simbólica dessas comidas, a qual vai ser explorada mais à frente. Os escritos sagrados narram que à meia-noite, um anjo enviado por Deus matou todos os primogênitos egípcios, desde os dos animais até o primogênito da casa de Faraó. O faraó, temendo sofrer mais represálias daquele Deus que castigara todo o Egito, decidiu libertar o povo de Israel, fato este que deu início ao êxodo dos hebreus rumo à terra de Canaã. O Êxodo estabelece a celebração deste “dia de libertação” em “estatuto perpétuo”. (Êxodo 12: 5-31) (TORÁ, 2001, p.186)

A palavra Pessach significa “passar por cima”, no sentido de “poupar”. Essa expressão refere-se ao trecho do livro de Êxodo que ilustra, ao ser passado o sangue do sacrifício do cordeiro nos umbrais das portas das casas dos judeus, a vida dos seus primogênitos foi poupada da morte, o que não ocorreu com os primogênitos dos egípcios (ELWELL, 1998, p.101). Assim, esta data celebra a saída dos hebreus da tirania

egípcia, comemorando a libertação de um povo em relação a seus opressores. Temos o ano novo do universo e o ano novo do povo judeu: o povo judeu tal como conhecemos hoje nasceu ali, no Pessach.

2. O sêder do Pessach

O sêder é a refeição da noite de Páscoa, sendo esta a mais rica e mais solene entre todas as refeições hebraicas. O sêder deve começar logo após voltar da sinagoga para casa, quando o prato do sêder (keará) é preparado após o anoitecer. Existem algumas tradições em relação à disposição dos itens no prato do sêder. Mais comumente, a alface romana é colocada no centro, na posição das seis horas, seguida por, movendo-se em sentido horário, a salsinha (colocada na parte esquerda inferior), um ovo cozido (no lado esquerdo superior), um punhado de ervas amargas (no lado superior), um osso de galinha ou cordeiro (do lado direito superior), e uma mistura de maçãs, nozes e peras (no lado direito inferior). (CHINUCH, 2014, p.11). Abaixo, podemos ver como fica a disposição de tais comidas:



Figura 1 - a disposição das comidas no Keará em texto de Ashley Kahn para a Talahasse Magazine

Além dos itens no prato do sêder, a mesa do sêder também deve ter três pedaços de pão asmo (matzá) embrulhados ou cobertos com um pano e um recipiente de água salgada ou vinagre para mergulhar os vegetais verdes (karpas). Este é um detalhe tão importante que alguns pratos de sêder possuem compartimentos especificamente para estas funções (JACOBS, 2011, p.86).

A tradição estabelece catorze pontos nas quais cada palavra exprime um elemento particular no ritual, que deve ser seguido cuidadosamente. São elas:

o **kadesh**, no qual o jantar começa com a recitação do kidush sobre a primeira das quatro taças de vinho

os **urchats**, em que todos os presentes devem lavar as mãos;

as **karpás**, em que come-se uma folha de erva molhada mergulhada na água salgada;

os **yáchats**, no qual o pão ázimo (matzá) do meio da travessa do sêder é quebrado em duas partes desiguais; pondo uma metade novamente no centro e escondendo a outra metade;

o **baal hagada**, pai ou avô, enche uma segunda taça de vinho e antes de beber narra a libertação do Egito com histórias e cânticos;

os **rochts**, em que lavam-se as mãos;

o **hamotsi matsa**, no qual abençoa-se o pão ázimo (matzá) e come-se um pedaço;

o **maror**, em que come-se uma folha de erva amarga com um pouco do doce de maçãs e de nozes;

seguido pelo **corech**, em que come-se uma folha de erva amarga, desta vez com um pedaço de pão ázimo (matzá);

o **shulchan orech**, que anuncia a hora da ceia, que se inicia com o ovo cozido;

seguido pelo **tsafun**, em que come-se o pedaço de pão ázimo (matzá) que havia sido escondido previamente;

terminada a refeição, acontece o **berach**, no qual lavam-se as mãos mais uma vez e recita-se uma prece, bebendo o terceiro copo de vinho.

Então no **halel** agradece-se a Deus pela ceia pascal através da qual se reviveu o milagre da liberdade. Enche-se a quarta taça de vinho, que se bebe depois de ter recitado os salmos. No fim de tudo abre-se a porta, para favorecer a entrada de Elias, o mensageiro.

Enfim, no **nirtsá**, anuncia-se o final da ceia pascal e pede-se a Deus que seja sempre o libertador de Israel (CHINUCH, 2014, p.7).

Para ajudar na memorização desses catorze pontos, são cantadas músicas e recorre-se até às histórias em quadrinhos. Abaixo podemos ver, retirado de um vídeo do YouTube, o momento em que um pai canta a “música do sêder” junto ao seu filho, enquanto fazem mímicas representando aquilo que diz a canção.



Figura 2 - Pai e filho comemorando o Pessach em vídeo publicado no Youtube

Outra forma de incentivar a participação no sêder é pedir a cada convidado que traga um item que, para ele, representa a libertação. Os participantes podem trazer heranças de família que os lembrem da história de imigração de sua família, histórias de jornais sobre as lutas de libertação atuais ou outros objetos simbólicos. Cada convidado deve colocar este item próximo ao prato do sêder e, no momento apropriado, explicar seu significado (JACOBS, p.92, 2011).

3. Por detrás da comida

O conteúdo da memória judaica teria tido fundamento, primeiramente, na fonte bíblica, e, posteriormente, nas cerimônias que evocam esses acontecimentos. Durante o sêder, não contamos apenas a história do Êxodo, vemos, cheiramos, sentimos e provamos a libertação. O prato do sêder indica a execução de um rito, momento de passagem da oralidade aos atos, que marca a eficácia da manutenção da memória através da realização de gestos ligados a uma mitologia específica. Vários elementos dessa experiência sensorial aparecem como peça central durante essa celebração. Todos os itens do prato do sêder tem um porquê em estar ali, cada um simbolizando uma parte da história da libertação dos hebreus (BELMAIA, 2017, p.547).

O primeiro destes itens é comer um vegetal verde (karpas), na maioria das vezes salsa. No decorrer do sêder, mergulhamos os karpas em água salgada ou vinagre para representar tanto a esperança do novo nascimento quanto as lágrimas que os escravos israelitas derramaram sobre sua condição. (TELUSHKIN, 1991, p.654)

O segundo destes itens é uma pasta doce de frutas (haroset). Esta mistura de frutas, vinho ou mel e nozes simboliza a argamassa que os escravos israelitas usavam para construir edifícios para o Faraó. O próprio nome vem da palavra hebraica para “barro” (cheres). Judeus Ashkenazi geralmente incluem maçãs em haroset, uma referência para a tradição de que as mulheres israelitas iam aos campos e seduziam seus maridos sob as macieiras, desafiando as tentativas egípcias de impedir a reprodução separando homens e mulheres. As receitas sefarditas de haroset aludem a esse simbolismo da fertilidade ao incluir frutas, como tâmaras e figos, mencionadas no Cântico dos Cânticos (shir hashrim), o livro bíblico com maior número de citações sobre o amor entre Deus e o povo de Israel (TELUSHKIN, 1991, p.658).

O terceiro deste item é a erva amarga (maror). Esta erva amarga nos permite saborear a amargura da escravidão. Com o passar dos anos, o vegetal escolhido para o maror foi se adaptando de acordo com a disponibilidade local, sendo hoje comum famílias usarem desde rábano até folhas amargas como a escarola e a chicória para este fim. Seja como for, é esperado que ele seja mergulhado no haroset para associar



Figura 3 - Homem segurando um maço de maror. Les Enluminures, New York, NY

a amargura da escravidão ao trabalho que causou tanto dessa amargura (CHINUCH, 2014, p.13). Este elemento, além de constar na Torá, ganhou sua própria iluminura na Hagadá de Lombardia, cuja impressão é a mais antiga que se tem registro.

O quarto item é a segunda erva amarga (chazeret), muitas vezes alface romana. Esta segunda erva amarga é usada no korech ou no sanduíche Hillel, que consiste em matzá, ervas amargas e frequentemente haroset. Muitos judeus usam rábano para maror e alface romana ou outro verde amargo para chazeret. Outros, porém, não incluem chazeret no prato do sêder (CHINUCH, 2014, p.14).

O quinto item é um osso de galinha ou de cordeiro (zeroa). O zeroa não desempenha um papel ativo no sêder, mas serve como um lembrete visual do sacrifício que os israelitas ofereciam imediatamente antes de deixar o Egito. Os vegetarianos muitas vezes substituem o osso por uma beterraba assada, uma vez que o vermelho da beterraba se assemelha ao sangue do sacrifício (TELUSHKIN, 1991, p.658).

O sexto item é o Beitzah, isto é, um ovo cozido. Uma das inúmeras ideias relacionadas com o ovo colocado como símbolo na travessa do sêder é de que, normalmente, um alimento quanto mais é cozido, mais macio se torna. No caso do ovo é o contrário; quanto mais se coze, mais duro se torna. Assim é o povo judeu: quanto mais é oprimido ou afligido, como ocorreu no Egito, mais fortalecido e numeroso se torna. O formato do ovo também representa o ciclo da vida – mesmo nos momentos mais dolorosos, sempre há esperança de um novo começo (GROSSINGER, 1958).

Além destes, um alimento muito importante na noite de Pessach, mas que não constitui o prato do sêder, é o pão ázimo. Como vimos, o Pessach tem suas próprias especialidades, porém, muitos alimentos do dia-a-dia são especificamente proibidos durante esse período. O fermento, por ter a função de mudar a natureza do pão, é visto como um ingrediente impuro e inadequado em festas e dias sagrados. Além disso, a ingestão do pão ázimo serviria para lembrar os judeus que, na pressa de deixar o Egito, não puderam deixar o pão fermentar. Por esse motivo, durante a festa só é permitido o consumo de pão ázimo. Outro aspecto desta festividade são os quatro copos de vinho bebidos em vários pontos durante a recitação da Hagadá. Caso algum dos presentes não consuma bebidas alcoólicas, faz-se a substituição por suco de uva (GROSSINGER, 1958).

A partir dessas disposições, a Páscoa se tornou uma refeição que incorporou ritualisticamente os elementos de conservação da memória do Êxodo, em que, através do rito, pode-se reviver a cada ano a experiência da libertação, fixar e atualizar a narrativa em gerações diversas (BELMAIA, 2017, p.548).

4. Comida e identidade

O ato de lembrar tornou-se imperativo no judaísmo: é através da lembrança que os acontecimentos constitutivos para a formação desse grupo não se perdem com o passar das gerações. Ainda que espalhados pelo mundo devido à diáspora, tradições religiosas como o Pessach mantêm o povo judaico ligado às suas origens, preservando sua identidade através de símbolos e ritos nos quais a sua fé está presente. Nestas tradições, chama a atenção a relação dos judeus com a comida.

O ato de lembrar a criação de um povo através de uma narrativa sustentada pela comida fez desta uma cozinha diferenciada, uma maneira culturalmente estabelecida, codificada e reconhecida de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos. É uma cozinha emblemática, que por si só representa o grupo. O emblema, como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade. (MACIEL, 2005, p.50)

A cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas. A construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimento (seja um país, seja uma região, um grupo étnico ou outro conjunto) segue caminhos diferentes, dadas as suas condições históricas. Assim, ao se focalizar essas cozinhas deve-se, necessariamente, levar em consideração o processo histórico-cultural, contextualizando e particularizando sua existência. (MACIEL, 2005, p.50)

À mesa, são dispostas comidas ricas em simbolismo, a fim de se trazer à memória essa experiência. Apesar de cada uma destas iguarias desempenharem um papel claro no prato do sêder, não devemos nos limitar a interpretar a história contada através delas pelo seu sentido literal apenas, mas por aquilo que traz implícito. Entende-se a saída do Egito como o desvencilhamento daquilo que nos aprisiona, e poder começar a

ir pelo nosso coração, e ir para o nosso coração exige que a gente vá com pouca coisa, nós vamos com o que temos a mão para ir ao deserto. Isso é parte da jornada do ser humano na terra. Esse ensinamento ainda toca nos dias de hoje: o nosso ego, os nossos desejos mais primitivos eles endurecem a nossa vida, e ficamos com dificuldade de sentir qual o seu sentido. Isso é tão forte que tem um feriado para isso, o feriado do renascimento, de poder sair do Egito.

Considerações finais

Ainda que espalhados pelo mundo devido à diáspora, as tradições religiosas mantêm o povo judaico ligado às suas origens, preservando sua identidade através de símbolos e ritos nos quais a sua fé está presente. Entre estas tradições, chama a atenção a relação dos judeus com a comida.

Na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar. Isso fica especialmente evidente no Pessach, o qual o Talmude estabelece uma ordem lógica para a sua comemoração. Trata-se de uma reconstituição simbólica da história de saída dos judeus do Egito narrada pelos membros da família e pelos convidados ao redor da mesa festiva da refeição. À mesa, são dispostos alimentos ricos em simbolismo, a fim de se trazer à memória essa experiência. (CHINUCH, 2014, p.7)

São assim criadas ‘cozinhas’ diferenciadas, maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos. Podemos também falar de uma ‘cozinha emblemática’, ou de ‘pratos emblemáticos’, que por si só representam o grupo. O emblema, como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade. (MACIEL, 2005, p.50)

A cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradi-

ção e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas. A construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimento (seja a um país, seja a uma região, a um grupo étnico ou a outro conjunto) segue caminhos diferentes, dadas as suas condições históricas. É um espaço de conservação e continuidade cultural a qual transcende o mero ato de comer como nutrição corporal, elevando assim a atividade da cultura para dentro de nós. É dela que nossa herança formativa nos identifica como parte da natureza que nos guia em nossa sensibilidade, deixando um legado para as gerações vindouras.

Referências

BELMAIA, Nathany Andrea. Do Pessach à Pascha: ressignificação dos significantes da Páscoa judaica pela Páscoa cristã. Londrina: Universidade Estadual de Londrina, 2017. Disponível em <<https://www.uel.br/revistas/uel/index.php/antiteses/article/view/27412/21287>>. Acesso em 16/03/2022.

CHINUCH, Merkos L'Inyonei. Hagadá de Pessach. Trad. Rabino Schmul Osher Begun. Nova Iorque: Lubavitch, 2014. Disponível em: <<http://www.chabad.org/media/pdf/884/iuny8845325.pdf>>. Acesso em 16/03/2022.

DRSAMUELS. Kadesh Urchatz: Passover Seder steps with hand-gestures.

Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=p9sRQnPWMf8&t=11s>>. Publicado em 8/04/2012.

ELWELL, Walter A. Enciclopédia Histórico-Teológica da Igreja Cristã. Vol III. São Paulo: Sociedade Religiosa Edições Vida Nova, 1998.

GROSSINGER, Jennie. The Art of Jewish Cooking. Nova Iorque: Bantam Books Inc, 1958.

JACOBS, Jill. Where Justice Dwells: A Hands-on Guide to Doing Social Justice in Your Jewish Community. Vermont: Jewish Lights Publishing, 2011.

KAHN, Ashley. Traditional seder meal tells the tale of a welcoming people. Talahassee: Talahassee Magazine. Disponível em: <<https://www.tallahasseeemagazine.com/traditional-seder-meal-tells-the-tale-of-a-welcoming-people/>>. Acesso em 16/03/2022.

LES ENLUMINURES. The Lombard Haggadah. Nova Iorque, 2019. Disponível em: <https://www.lesenluminures.com/usr/library/documents/main/les-enluminures-the-lombard-haggadah-press-release_final.pdf>. Acesso em 16/03/2022.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria.; GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Disponível em: <<https://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>>. Acesso em 16/03/2022.

MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. São Paulo: Senac, 2008.

SOUZA, Patricia Rodrigues. Religião e Comida: Como as práticas alimentares no contexto religioso auxiliam na construção do Homem. São Paulo: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2014. Disponível em <<https://tede2.pucsp.br/bitstream/handle/1924/1/Patricia%20Rodrigues%20de%20Souza.pdf>>. Acesso em 16/03/2022.

TELUSHKIN, Joseph. Jewish Literacy : The Most Important Things to Know About the Jewish Religion, Its People, and Its History. Nova York: HarperCollins Publishers, 2008.

TORÁ. Inglês. The Torah: The Five Books of Moses. Tradução de Harry M. Orlinsky. Skokie: The Jewish Publication Society, 2001.

WOUK, Herman. Este é o meu Deus. A maneira judaica de viver. São Paulo: Editora Sêfer, 2002. p. 68





CONSUMO ALIMENTAR EM GESTANTES NO BRASIL:

DOI: <https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.40503>

uma análise a partir dos dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional

MARCIA DOMÊNICA CUNICO BARANCELLI* DR. MARCIO GAZOLLA** DR. SERGIO SCHNEIDER***

RESUMO O estudo tem como objetivo analisar o consumo alimentar de gestantes no Brasil, a partir de uma pesquisa epidemiológica, quantitativa de delineamento ecológico, a partir dos dados secundários do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN web), do consumo alimentar de gestantes, nas regiões Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste e Norte, usando a série histórica de dados de 2015 a 2020. Houve alta prevalência do consumo de feijão nas regiões, entretanto o consumo crescente e expressivo dos ultraprocessados, no Sul, indicam um cenário de insegurança alimentar, que, associado a queda no hábito alimentar de realizar três refeições ao dia, evidencia um contexto de vulnerabilidade das gestantes expostas a alimentos de baixo valor nutritivo e de impactos negativos na saúde da mãe e da criança, desta forma o artigo explora as implicações do consumo alimentar nos processos de Desenvolvimento Humano e sustentabilidade. Considera-se que as inequidades advindas de um sistema alimentar insustentável inferem sobre o desenvolvimento humano, gerando a privação de recursos para o acesso e o direito a uma alimentação adequada e saudável.

PALAVRAS-CHAVE: Consumo alimentar. Gestante. Desenvolvimento humano.

Food consumption in pregnant women in Brazil: an analysis based on data from the Food and Nutrition Surveillance System

ABSTRACT The study aims to analyze the food consumption of pregnant women in Brazil, based on an epidemiological, quantitative research with an ecological design, based on secondary data from the Food and Nutrition Surveillance System (SISVAN web), on the food consumption of pregnant women, in South, Southeast, Midwest, Northeast and North regions, using the historical series of data from 2015 to 2020. There was a high prevalence of consumption of beans in the regions, however the growing and expressive consumption of ultra-processed beans, in the South, indicate a scenario of food insecurity, which, associated with the fall in the eating habit of having three meals a day, highlights a context of vulnerability of pregnant women exposed to foods of low nutritional value and negative impacts on the health of the mother and child, in this way the article explores the implications of food consumption in the processes of Human Development and sustainability. It is considered that the inequities arising from an unsustainable food system infers on human development, generating the deprivation of resources for access and the right to adequate and healthy food.

KEYWORDS: Food consumption. Pregnant. Human development

* Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR)

** Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR)

*** Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Introdução

Estudos recentes mostram que vivemos em uma época de mudanças nos padrões de consumo alimentar. Estas mudanças estão associadas ao aumento do hábito de comer fora do lar, uma prática social ligada a modernidade (SCHUBERT, SCHNEIDER e MÉNDEZ, 2017). Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2017 a 2018 há uma tendência de aumento no consumo fora de casa, o que, para Bezerra et al (2021) reflete mudanças na forma de se alimentar ou de se ter acesso aos alimentos (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2019).

Outra tendência verificada está relacionada a diminuição do consumo de feijão e arroz e o aumento dos alimentos ultraprocessados (GRACILIANO, SILVEIRA e OLIVEIRA, 2021). Dados indicam que o hábito de comer fora de casa também está relacionado a maior ingestão de alimentos ultraprocessados (BEZERRA et al., 2021), tais alimentos estão relacionados a uma crise nutricional de proporções mundiais e a má nutrição (INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE, 2016).

Não obstante, vivemos em um contexto de “dupla carga da transição nutricional (double burden nutrition transition), em que ao mesmo tempo em que há fome e insegurança alimentar (IA) devido à falta de alimentos também há o consumo demasiado de alimentos altamente calóricos e com baixo valor nutritivo, uma transição nutricional detectada da fome e desnutrição ao sobrepeso e obesidade (POPKIN, CORVALAN e GRUMMER-STRAWN, 2020).

Nesse interim, dietas com elevado consumo de alimentos ultraprocessados e carne aceleram os registros epidemiológicos de doenças crônicas e estão conectadas as mudanças climáticas. Mediante essa faceta sociológica, advinda de uma mudança nos sistemas alimentares, os guias alimentares recomendam uma escolha alimentar consciente, oriundos da produção local e orgânica, preparações culinárias com vegetais frescos e sazonais, moderando o consumo de carne, evitando os produtos ultraprocessados, embalagens e o consumo excessivo (GARZILLO, 2018).

A ascensão de um consumo ético indica mudanças nos hábitos em relação a ingestão de proteína animal (LEITE RIBEIRO, 2019). É cada vez maior o número de consumidores vegetarianos e veganos, assim como os flexitarianos, que buscam o comer saudável e sustentável, preservando a sociabilidade entre as pessoas, apoiando a

agroecologia e os agricultores familiares (BARBOSA, 2016; HALBERG, 2017).

A alimentação adequada e saudável é essencial à saúde das pessoas, e na fase da vida gestacional ao desenvolvimento materno e infantil (DOS SANTOS ARAÚJO et al., 2016; GOMES, MALTA, et al., 2019). Vale ressaltar que, a nutrição materna e o estilo de vida da gestante, estão associados a desfechos como o risco de parto prematuro e ao desenvolvimento fetal. (PROCTER e CAMPBELL, 2014; LIU et al., 2019).

Prevalências críticas de IA foram detectadas em gestantes no Brasil com associações a Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) como a obesidade, pré-eclâmpsia, diabetes mellitus gestacional, hipertensão gestacional dentre outras (LAMYIAN et al., 2017; OLIVEIRA, TAVARES e BEZERRA, 2017; SARTORELLI et al., 2019; CASAS, CASTRO BARQUERO e ESTRUCH, 2020).

Em 2021, dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) demonstraram que mulheres e crianças, especialmente mulheres grávidas e crianças de 0 a 2 anos de idade, estão entre os grupos mais vulneráveis à insegurança alimentar e à desnutrição crônica. “A alimentação saudável permaneceu inacessível para três bilhões de adultos e crianças”, e praticamente um terço das mulheres em idade reprodutiva desenvolveu anemia (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 2021).

A pandemia de COVID-19 acabou por expor mais fraquezas dos sistemas alimentares, especialmente nas populações mais vulneráveis, segundo Van Der Ploeg (2020, p. 03) “explicitou a baixa resiliência de um sistema global de governança econômica fundamentado no livre fluxo planetário de finanças em benefício de um pequeno e cada vez mais reduzido número de corporações transnacionais”. Atualmente, situações de conflito na Europa também impactam na questão alimentar a nível mundial, aumentando o preço dos alimentos e dificultando o acesso aos mais pobres (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 2020; 2022a).

Nesse contexto, ações urgentes são necessárias para superar os desafios impostos por sistemas alimentares insustentáveis e o estado de IA, a fim de garantir aos atores sociais o direito humano a alimentação adequada (DHAA), ao desenvolvimento humano e a preservação ambiental. Dessa maneira, os padrões de desenvolvimento assentados em um sistema alimentar sustentável, implica na redução de vulnerabilidades sociais e um novo paradigma baseado na soberania alimentar.

Investigar o consumo de alimentos, em especial os ultraprocessados é considerado um método recente, e, estudos indicam que pesquisas sobre tendências de consumo (SCHUBERT e SCHNEIDER, 2016) e o consumo alimentar em gestantes são raros e os dados são limitados, bem como dos hábitos alimentares nesta fase da vida (GOMES, MALTA, et al., 2019; GOMES, VASCONCELOS, et al., 2019; MADLALA et al., 2021). É neste intuito que o presente trabalho quer contribuir, objetivando analisar o consumo alimentar de gestantes no Brasil.

2 Referencial teórico

Na fase da vida gestante, estudos evidenciam um cenário, onde a nutrição global/transição nutricional é resultante do processo de industrialização (MADLALA et al., 2021). Essa mudança nos sistemas alimentares é identificada como um ponto de inflexão que coincide com uma sindemia global (SWINBURN et al., 2019).

O relatório The Lancet (2019), identifica essa complexa relação, ao afirmar a coexistência de três importantes problemas de saúde pública no mundo, obesidade, desnutrição e as mudanças climáticas que, configuram-se em uma “Sindemia Global”, relacionado a temática da alimentação. Três pandemias que interagem entre si e compartilham determinantes, causas que coincidem com os interesses comerciais orientados pelo modelo hegemônico do sistema alimentar global, a inércia das lideranças políticas e a frágil e insuficiente ação da sociedade (SWINBURN et al., 2019, p. 2).

A Sindemia representa uma abordagem mais abrangente da saúde, que tem como característica comum o crescimento de dietas ricas em ultraprocessados e redução em carboidratos complexos, fibras e nutrientes. Os ultraprocessados culminam como produtos de um sistema alimentar insustentável (BRANCA et al., 2019). Dessa maneira, o consumo e o hábito alimentar dos brasileiros, e seu impacto na saúde pública, demonstram algumas tendências da alimentação contemporânea, sugerindo uma desestruturação da cultura alimentar legitimada por interesses agroindustriais (LANG, 2009; CAPRA e LUISI, 2020).

A fim de possibilitar as pessoas oportunidades reais de acesso para obter a qualidade de vida e conseqüentemente, subentende-se neste estudo o direito humano a uma alimentação adequada (DHAA), superando o paradigma, advindo do economicismo dominante a nível mundial, Amartya Sen (1988) expandiu o conceito de desenvolvi-

mento através da sua teoria das capacitações. O desenvolvimento humano é caracterizado pela expansão de liberdades humanas, ou seja, possibilidades de acesso, pelos cidadãos a saúde, alimentação, educação, participação política na sociedade a exemplo, entre outros. Dentre as formas de privação da liberdade, tanto a desnutrição como a obesidade compõem um cenário de insegurança alimentar relacionados, muitas vezes, a ausência de direitos de liberdades democráticas. Assim, chama a atenção para a questão democrática e dos direitos políticos como forma de combater as desigualdades sociais.

Soma-se aos esforços para o desenvolvimento humano, a proposta de fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) pela agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, onde dentre as metas dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 2 “acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável” e ODS 3 de “reduzir em um terço a mortalidade prematura por doenças não transmissíveis (DNTs) por meio de prevenção e tratamento”, ambos objetivos representam avanços em relação ao tema de estudo (NATIONS, 2015).

Assim, a promoção de dietas saudáveis e sustentáveis são essenciais para uma mudança de paradigma e dependem, em grande parte, da criação de uma estrutura de relacionamentos no sistema alimentar e de diferentes conexões entre os atores (LANG e HEASMAN, 2015; DÍAZ-MÉNDEZ e LOZANO-CABEDO, 2019). Essas dietas se tornaram um importante objetivo social, visto os impactos que os alimentos ultraprocessados e contaminados por agrotóxicos causam a saúde pública (BRASIL, 2014).

A excessiva dependência de alimentos ultraprocessados, especialmente alimentos ricos em energia, açúcar, gordura e sal, está substituindo, gradualmente, práticas culinárias tradicionais, refeições e o consumo de frutas e vegetais frescos de acordo com alimentos típicos do lugar. Neste sentido, seria importante que os sistemas de vigilância incorporem a coleta de informações sobre esses alimentos em suas pesquisas de consumo e apoiassem o desenvolvimento de hábitos alimentares sustentáveis e saudáveis (FAO, 2015; MONTEIRO, CANNON e LAWRENCE, 2019).

Organizações internacionais alertam que a omissão em tomar ações decisivas causará graves impactos na saúde e na economia para toda a sociedade, “especialmente as mulheres, bebês e crianças pequenas. Esses impactos terão influência em todo o ciclo de vida e por gerações.” (GLOBAL PANEL ON AGRICULTURE AND FOOD SYSTEMS FOR NUTRITION, 2016, p. 12)

3 Metodologia da pesquisa

Trata-se de uma pesquisa epidemiológica com abordagem quantitativa, classificada como observacional, descritiva e analítica de delineamento ecológico, a partir do levantamento de dados secundários do SISVAN web, por meio de relatórios do consumo alimentar na fase da visa gestante, por macrorregiões do país (Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste e Norte) e com uma série histórica de 5 anos (2015 a 2020). Dados relacionados ao estado nutricional das gestantes, foram publicados pelos autores (AUTOR, ANO) em outro estudo (citação do estudo já publicado, o qual integra o projeto e contém dados dos autores).

Dados

Os dados mobilizados na pesquisa são do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Apesar dos esforços e investimentos para registrar os dados do SISVAN, as informações permanecem subutilizadas pela gestão da ação em alimentação e nutrição, como demonstra Rolim et al (2015) no estudo que há um número importante de pessoas cadastradas e acompanhadas segundo Rangel Bousquet Carrilho et al (2020), ocorrendo um aumento significativo, para Nascimento, Silva e Jaime (2017) ao longo dos anos, sendo que as maiores coberturas estão entre gestantes, crianças e adolescentes. Trata-se de um banco de dados nacional único que apresenta informações sobre estado nutricional e consumo alimentar em todas as fases da vida. Os dados são coletados por profissionais de saúde, que necessitam de treinamento constante e estrutura, a fim de fortalecer esse processo em construção (BRASIL, 2011; HUNGER et al., 2017).

Como limitação deste estudo, a base de dados, que é relevante ao nível do seguimento na atenção básica do SUS, também tem cobertura, funcionamento e infraestrutura limitadas (FIGUEROA-PEDRAZA, 2017; NASCIMENTO, SILVA e JAIME, 2017). Apesar disso, o SISVAN é útil e relevante, principalmente por ser complementado com outras fontes de dados, o DATA-SUS, Bolsa Família e E-SUS, definidas como Sistema de Informação em Saúde e consolidado de acordo com as diretrizes do Ministério da Saúde (BRASIL, 2011; 2017). Esse sistema possibilita o armazenamento de dados e a

geração contínua de informações sobre o estado nutricional e o consumo alimentar dos usuários da atenção básica do Sistema Único de Saúde (SUS).

Na coleta de dados, foi possível incluir a cobertura de raça/cor da pele (brancos, negros, amarelos, pardos e indígenas), povos e comunidades além de escolaridade, abrangendo gestantes adultas e adolescentes.

Área de estudo

Considera-se necessário localizar o país em estudo (Figura 1) e suas regiões e estados, visto se tratar de uma pesquisa que leva em consideração a variável geográfica.

O território do Brasil é composto por 26 estados e um Distrito Federal. As linhas brancas representam os limites dos estados. As áreas coloridas representam as cinco macrorregiões do Brasil.



FIGURA 1. Macrorregiões do Brasil – Estados. Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2017).

Medidas

As variáveis distribuídas nos relatórios de consumo alimentar, na fase da vida gestante (adulta e adolescente) contempla: Hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia; Hábito de realizar as refeições assistindo à televisão; Consumo de feijão; Consumo de fruta; Consumo de verduras e legumes; Consumo de hambúrguer e/ou embutidos; Consumo de bebidas adoçadas; Consumo de macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado; Consumo de biscoito recheado, doces ou guloseimas; Consumo de alimentos ultraprocessados (consomem pelo menos um alimento do grupo dos ultraprocessados).

Para análise dos indicadores de consumo e hábito alimentar será utilizado a classificação NOVA de alimentos, que estabelece categorias de alimentos de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção: Grupo 1: alimentos in natura e minimamente processados; Grupo 2: ingredientes culinários processados; Grupo 3: alimentos processados; e Grupo 4: alimentos ultraprocessados (MONTEIRO, CANNON e LAWRENCE, 2019).

Abordagem estatística

Os dados foram extraídos do banco de dados do SISVAN, por meio de relatórios públicos disponíveis na internet e armazenados no programa Microsoft Office Excel ® 2016, sendo dispostos descritivamente, em tabela suplementar absoluta (n) e frequências relativas (%), as análises estatísticas foram baseadas no software R. Os relatórios gerados foram compilados e analisados para formatação do banco de dados para análise da prevalência e tendências na série temporal. Na análise estatística, um modelo de regressão linear foi construído para cada série temporal e um teste t bilateral foi realizado para os parâmetros do modelo com nível de confiança de 95%.

Divulgação de padrões éticos

O presente estudo foi conduzido de acordo com as diretrizes estabelecidas na Declaração de Helsinque. (pesquisa que utiliza informações de domínio público, Ministério da Saúde, Conselho Nacional de Saúde, resolução nº 510, de 7 de abril de 2016) (GUERRIERO, 2016).

4 Os hábitos e o consumo alimentar das gestantes no Brasil: resultados do estudo

Hábito alimentar

Os relatórios de consumo alimentar na fase da vida gestante contemplam, além do consumo de alimentos, os hábitos alimentares, o hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia e o hábito de realizar as refeições assistindo televisão.

De acordo com a Tabela 1, a prevalência e tendência temporal anual do consumo e hábito alimentar de gestantes por região brasileira de 2015 a 2020, apresentou tendência temporal de queda no hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia, em todas as regiões do país, demonstrando tendência de queda a nível nacional, no país a prevalência caiu de 84,10% em 2015 para 33,32% em 2020. A nível regional a maior prevalência (90,98%) do hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia foi encontrada na região Norte em 2015 e a menor prevalência (13,02%) foi identificada na região Centro-oeste no ano de 2020.

No Brasil, o hábito de realizar as refeições assistindo televisão não apresentou variação na tendência temporal, entretanto manteve-se com prevalências acima de 50% em toda série temporal, com maior prevalência (55,82%) em 2017.

Nas regiões, foram detectadas prevalências superiores do hábito de realizar as refeições assistindo televisão, no ano de 2020, nas regiões Sudeste (61,15%), Centro-oeste (57,35%), Nordeste (48,03%) e Sul (42,80%) em relação ao hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia.

Tabela 1 Prevalência e tendência temporal anual do hábito alimentar de gestantes por região brasileira de 2015 a 2020. Há um nível de confiança de 95%.

Hábito Alimentar	Região	Ano (%)					**Var. média (%)	**p-valor	Tendência	
		2015	2016	2017	2018	2019				2020
Hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia	Centro-oeste	85,32	75,82	72,70	51,74	33,14	13,02	-14,59	0,001	Queda
	Nordeste	79,87	49,98	54,83	40,85	34,30	25,61	-9,50	0,006	Queda
	Norte	90,98	70,29	72,72	59,09	58,01	42,67	-8,34	0,003	Queda
	Sudeste	84,99	72,50	72,71	56,98	45,55	37,57	-9,53	<0,001	Queda
	Sul	75,43	61,37	48,73	38,05	22,57	24,61	-10,89	0,001	Queda
	Brasil	84,16	68,12	67,42	51,96	41,36	33,32	-9,99	<0,001	Queda
Hábito de realizar as refeições assistindo à televisão	Centro-oeste	51,57	57,86	57,76	54,33	52,84	57,35	0,30	0,699	
	Nordeste	43,30	51,20	49,09	49,81	48,52	48,03	0,47	0,532	
	Norte	38,32	47,09	42,01	39,84	38,22	37,27	-0,97	0,314	
	Sudeste	56,80	61,04	68,12	59,92	61,78	61,15	0,59	0,295	
	Sul	44,74	42,62	42,80	46,57	44,67	42,80	0,06	0,886	
	Brasil	50,72	55,52	55,82	54,43	53,38	53,30	0,15	0,781	

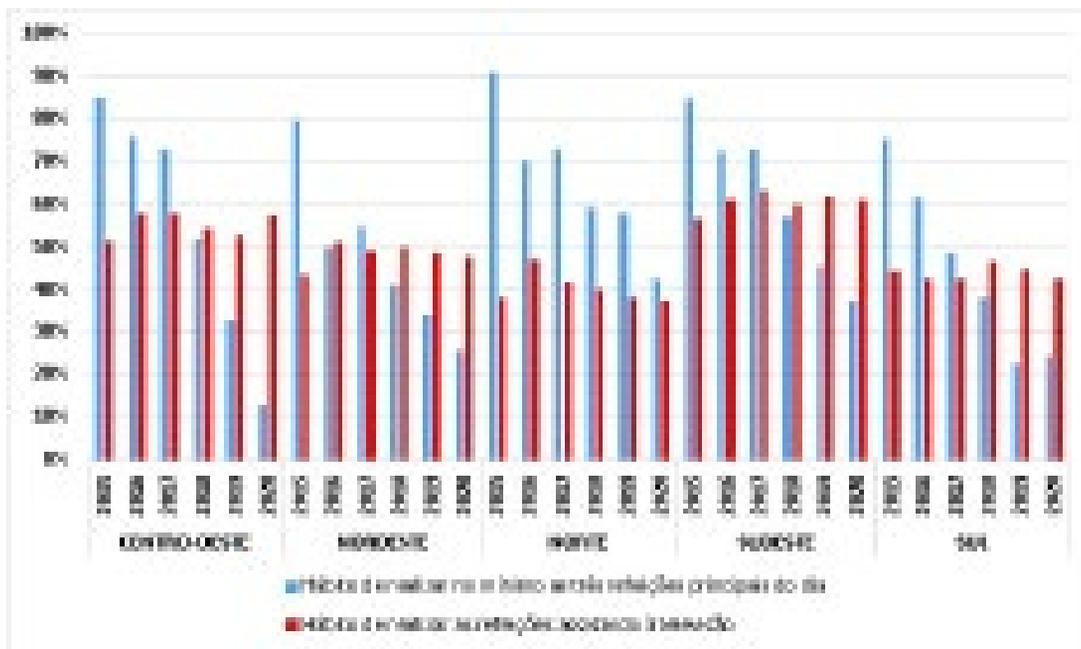
Nota: * A variação média anual é calculada pelo método de regressão linear; ** O valor P indica os resultados do teste t bilateral.

Nota: * A variação média anual é calculada pelo método de regressão linear; ** O valor P indica os resultados do teste t bilateral.

As maiores prevalências do hábito de realizar as refeições assistindo televisão estão na região Sudeste em toda a série temporal em relação as demais regiões. A região Norte, no ano de 2020 é a única onde o hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia prevalece com 42,67%, em relação ao hábito de realizar as refeições assistindo televisão (37,27%).

A Figura 1 demonstra a comparação entre os hábitos alimentares analisados a partir dos relatórios consolidados de consumo alimentar e houve a substituição, ao longo da série histórica do hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia pelo hábito de realizar as refeições assistindo à televisão. Verificou-se que no ano de 2015 o hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia prevalecia em todas as regiões, entretanto, em 2020, o hábito de realizar as refeições assistindo à televisão se tornou prevalente em todas as regiões.

Figura 1 Comparação da prevalência anual do hábito alimentar de gestantes por região brasileira de 2015 a 2020



Fonte: Elaborado pela autora e autores a partir dos relatórios consolidados do consumo alimentar 2015-2020, SISVAN web, 2022.

Consumo de alimentos in natura e minimamente processados

A pesquisa mostrou que na fase da vida gestante, os alimentos in natura e minimamente processados identificados nos relatórios de consumo alimentar são verduras e legumes, frutas e feijão.

Conforme a Tabela 2 de prevalência e tendência temporal anual do consumo de alimentos in natura e minimamente processados de gestantes no Brasil não ocorreu variação da tendência temporal dentre os alimentos analisados, houve maiores prevalências no consumo de verduras e legumes (74,35%) e de frutas (75,88%) no ano de 2020. A nível nacional dentre os alimentos in natura e minimamente processados o feijão detêm os maiores percentuais de consumo alimentar, atingindo 82,25% em 2017.

Dentre as regiões brasileiras de 2015 a 2020, sobre o consumo de verduras e legumes, houve maior prevalência (81,07%) no Centro-oeste em 2020 e menor prevalência (60,88%), no ano de 2019, na região Norte. Foi detectado tendência temporal de aumento do consumo de verduras e legumes na região Norte. Nas demais regiões do Brasil não foi constatado variação na tendência.

O consumo de frutas apresentou tendência temporal de aumento apenas na região Nordeste, também nessa região a maior prevalência (82,04%) detectada no ano de 2020. As menores prevalências estão nas regiões Norte (68,77%), em 2019 e, Sudeste (68,85), em 2018.

As maiores prevalências do consumo de feijão foram detectadas na região Nordeste (90,29%) em 2019, onde estão os maiores percentuais, seguida do Centro-oeste (86,20%) no mesmo ano. Houve tendência de queda na série histórica do consumo de feijão na região Norte, as demais regiões não demonstraram variação na tendência temporal. A menor prevalência do consumo de feijão (60%) ocorreu no Norte, em 2020.

Tabela 2 Prevalência e tendência temporal anual do consumo de alimentos in natura e minimamente processados de gestantes por região brasileira de 2015 a 2020. Há um nível de confiança de 95%.

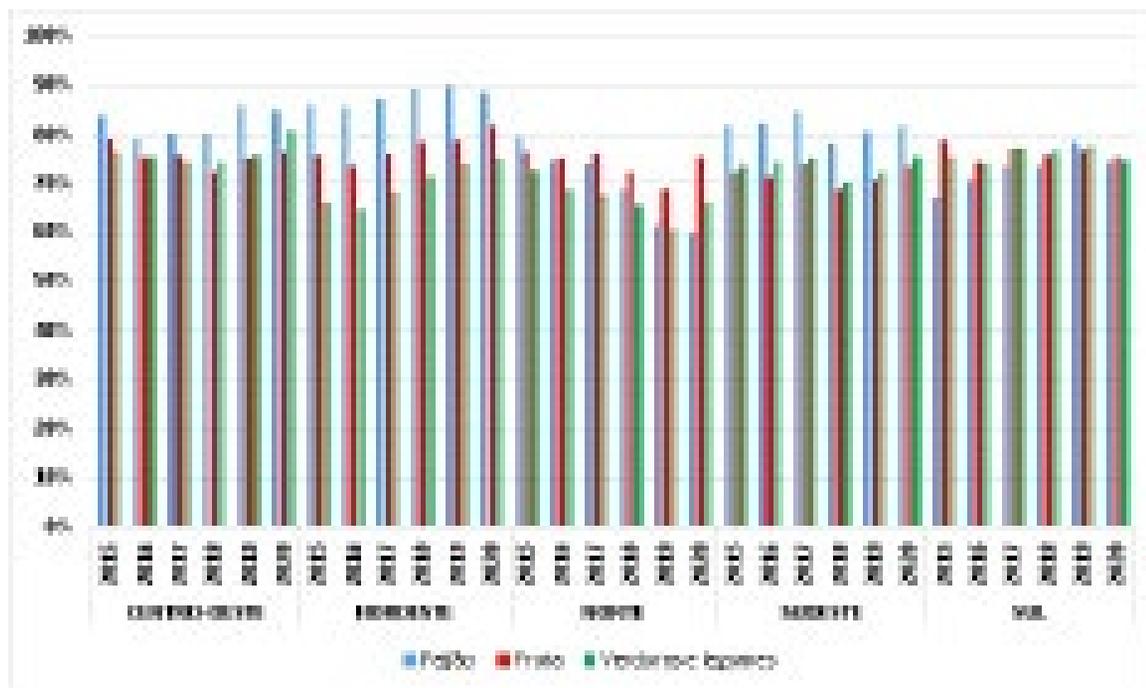
Consumo Alimentar	Região	2015	2016	Ano (%)				Var. média (%)	**p-valor	Tendência
				2017	2018	2019	2020			
Verduras e legumes	Centro-oeste	76,68	75,56	74,27	74,4	75,8	81,0	0,66	0,319	Aumento
	Nordeste	65,88	64,86	68,14	71,4	73,9	75,0	2,18	0,002	
	Norte	72,91	69,02	67,89	65,6	60,8	65,9	-1,76	0,046	
	Sudeste	73,55	74,20	75,19	69,7	72,5	75,5	-0,02	0,977	
	Sul	75,60	74,16	77,26	76,9	77,6	74,6	0,16	0,701	
	Brasil	72,84	72,28	73,31	70,7	72,1	74,3	0,13	0,714	
	Fruta	Centro-oeste	79,05	75,53	75,79	72,4	75,0	76,6	-0,48	
Nordeste		75,85	73,47	76,07	78,5	78,8	82,0	1,42	0,018	
Norte		76,69	75,02	76,10	72,5	68,7	75,5	-0,81	0,304	
Sudeste		72,60	71,55	73,92	68,6	70,7	73,5	-0,08	0,888	
Sul		78,76	74,27	77,48	75,9	76,9	75,3	-0,29	0,595	
Brasil		74,82	73,09	76,06	71,9	73,2	75,8	0,09	0,841	
Feijão		Centro-oeste	84,02	78,98	80,25	80,1	86,2	85,0	0,76	0,347
	Nordeste	86,13	85,61	87,13	89,3	90,2	88,6	0,81	0,041	
	Norte	79,58	74,84	73,90	68,9	61,0	60,0	-4,07	0,001	
	Sudeste	82,21	82,42	84,64	77,9	80,7	82,1	-0,14	0,580	
	Sul	66,97	70,53	73,59	73,6	78,4	74,4	1,74	0,035	
	Brasil	81,12	80,29	82,26	78,7	80,5	80,0	-0,24	0,482	

Nota: * A variação média anual é calculada pelo método de regressão linear; ** O valor P indica os resultados do teste t bilateral.

As maiores prevalências do consumo de feijão foram detectadas na região Nordeste (90,29%) em 2019, onde estão os maiores percentuais, seguida do Centro-oeste (86,20%) no mesmo ano. Houve tendência de queda na série histórica do consumo de feijão na região Norte, as demais regiões não demonstraram variação na tendência temporal. A menor prevalência do consumo de feijão (60%) ocorreu no Norte, em 2020.

A fim de comparar o consumo dos alimentos in natura e minimamente processados consumidos pelas gestantes, nas regiões do Brasil, a Figura 2 demonstra a prevalência do consumo de feijão predominante na série histórica, nas regiões do país. O consumo de frutas ficou em segundo lugar em relação aos demais dados e as menores prevalências são identificadas no consumo de verduras e legumes.

Figura 2 Comparação da prevalência anual do consumo de alimentos in natura e minimamente processados de gestantes por região brasileira de 2015 a 2020.



Fonte: Elaborado pela autora e autores a partir dos relatórios consolidados do consumo alimentar 2015-2020, SIS-VAN web, 2022.

Consumo de alimentos ultraprocessados

De acordo com a Tabela 3 de prevalência e tendência temporal anual do consumo de alimentos ultraprocessados de gestantes por região brasileira de 2015 a 2020, no Brasil, houve tendência de queda no consumo de bebidas adoçadas, no consumo de biscoito recheado, doces ou guloseimas e de alimentos ultraprocessados (consomem pelo menos um alimento do grupo dos ultraprocessados). No país, o consumo de bebidas adoçadas tem as maiores prevalências dentre os alimentos desse grupo, com maior percentual de 62,30% no ano de 2015.

Por região brasileira, houve as maiores prevalências do consumo de bebidas adoçadas nas regiões Sul (67,14%) e Centro-oeste (66,25%), no ano de 2015. A menor prevalência foi registrada no ano de 2018 na região Nordeste. Houve tendência temporal de queda no consumo de bebidas adoçadas na região Sudeste, as demais regiões não apresentaram variação de tendência. Entretanto, quando os dados são analisados à nível nacional, também identifica-se a tendência temporal de queda do consumo.

Sobre o consumo de hambúrguer e/ou embutidos, foi detectado tendência temporal de aumento nas regiões Nordeste e Sul do país. Entretanto, apesar do Nordeste ter apresentado tendência de aumento, a região detém baixas prevalências em comparação as demais. Houve maior prevalência do consumo de hambúrguer e/ou embutidos no Centro-oeste (47,22%), seguido pelo Sul com 44,47% no ano de 2020. As Menores prevalências estão na região Norte onde foi detectada a menor prevalência (26,45%) em 2017.

O consumo biscoito recheado, doces ou guloseimas apresentou tendência temporal decrescente nas regiões Centro-oeste, Norte e Sudeste, com maior prevalência em 2015 no centro-oeste (51,43%) e menor prevalência em 2020 no Norte (34,03%). Houve tendência temporal de queda no consumo de macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado na região Norte, sem variação para as demais regiões. As maiores prevalência detectadas estão no Centro-oeste (44,45%) e Norte (44,23%) no ano de 2015 e menores prevalências no ano de 2018 no Norte (30,20%) em 2020 e Sudeste (30,44%) em 2018.

Tabela 3 Prevalência e tendência temporal anual do consumo de alimentos ultraprocessados de gestantes por região brasileira de 2015 a 2020. Há um nível de confiança de 95%.

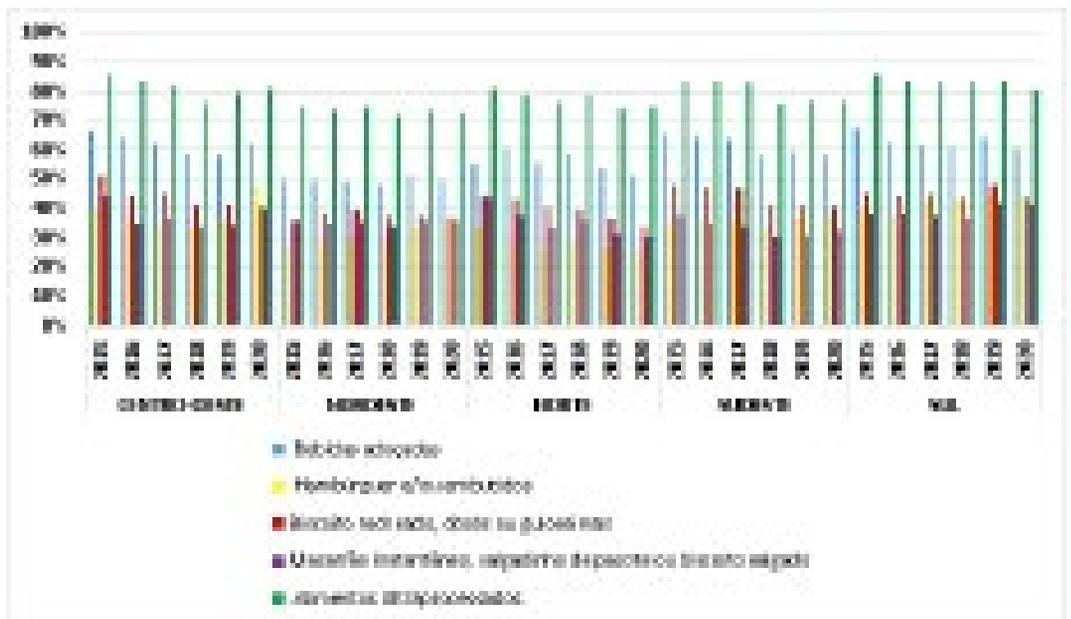
Consumo Alimentar	Região	Ano (%)						Tendência
		2015	2016	2017	2018	2019	2020	
Bebidas adoçadas	Centro-oeste					-1,25	0,100	
	Nordeste					0,11	0,717	
	Norte					-1,13	0,177	
	Sudeste					-1,68	0,008	Queda
	Sul					-0,82	0,193	
	Brasil					-1,36	0,003	Queda
Hambúrguer e/ ou embutidos	Centro-oeste					0,98	0,482	
	Nordeste					1,72	0,003	Aumento
	Norte					-1,02	0,081	
	Sudeste					0,23	0,571	
	Sul					1,40	0,016	Aumento
	Brasil					0,40	0,195	
Biscoito recheado, doces ou guloseimas	Centro-oeste					-1,94	0,020	Queda
	Nordeste					0,05	0,882	
	Norte					-2,11		Queda
	Sudeste					-1,72	0,012	Queda
	Sul					0,17	0,686	
	Brasil					-1,38	0,004	Queda
Macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado	Centro-oeste					-0,79	0,479	
	Nordeste					0,05	0,845	
	Norte					-2,47	0,014	Queda
	Sudeste					-1,18	0,060	
	Sul					0,60	0,224	
	Brasil					-0,93	0,085	
Alimentos	Centro-oeste					-1,29	0,119	
	Nordeste					-0,38	0,168	
	Norte					-1,25	0,037	
	Sudeste					-1,76	0,028	
	Sul					-0,80	0,047	
	Brasil					-1,45	0,008	Queda

Nota: * A variação média anual é calculada pelo método de regressão linear; ** O valor P indica os resultados do teste t bilateral.

Na Tabela 3, o consumo de alimentos ultraprocessados analisado refere-se a ingestão de pelo menos um alimento do grupo dos ultraprocessados. Este dado é importante para análise do grupo destas fórmulas industriais que possuem um perfil nutricional desequilibrado e são prejudiciais à saúde (BRASIL, 2014). Apesar do consumo deste grupo apresentar tendência temporal de queda à nível nacional, detecta-se altas prevalências em todas as regiões. No Centro-oeste houve a maior prevalência (86,17%), em 2015 e, menor prevalência, em 2018, no Nordeste de 71,80%.

A partir da Figura 3, é possível comparar as informações de consumo dentro do grupo de alimentos ultraprocessados de gestantes por região brasileira de 2015 a 2020. O consumo de bebidas adoçadas tem as maiores prevalências em todas as regiões brasileiras, na série temporal. Em segundo lugar, está o consumo de biscoito recheado, doces e guloseimas. Em geral, o consumo de pelo menos um alimento do grupo de ultraprocessados ocorre em toda a série temporal e regiões com prevalências elevadas.

Figura 3 Comparação da prevalência anual do consumo de alimentos ultraprocessados de gestantes por região brasileira de 2015 a 2020.



Fonte: Elaborado pela autora e autores a partir dos relatórios consolidados do consumo alimentar 2015-2020, SISVAN web, 2022.

5 o que explica os hábitos e o consumo alimentar das gestantes: discussão dos dados

Ao analisar o consumo e hábito alimentar em gestantes, é necessário uma visão interdisciplinar; deve-se levar em consideração, além das necessidades nutricionais, o contexto social, econômico, cultural, fisiológico e psicológico, bem como a faixa etária das gestantes (GOMES, VASCONCELOS, et al., 2019). Entretanto, há um consenso nos estudos para todas as mulheres de que, uma alimentação e hábitos saudáveis nos períodos pré-gestacional e gestacional, oportunizam o nascimento de uma criança saudável (BRASIL, 2014; GOMES, VASCONCELOS, et al., 2019; JARDÍ et al., 2019).

A partir das recomendações do Guia Alimentar para a população brasileira, o hábito de realizar três refeições ao dia (café, almoço e jantar) representa um hábito saudável e tais refeições “fornecem cerca de 90% do total de calorias consumidas ao longo do dia.” (BRASIL, 2014, p. 55). Entretanto, o estudo evidenciou a queda deste hábito em todas as regiões do Brasil nas gestantes, enquanto que o hábito de realizar as refeições assistindo televisão demonstrou altas prevalências e está relacionado, segundo pesquisas, ao consumo alimentar não saudável, aumento na quantidade de ingestão de alimentos, síndrome metabólica e a obesidade e sobrepeso (MAIA et al., 2016; DAS GUPTA et al., 2019; MARTINES et al., 2019). Estudos evidenciam que os modos de comer/comensalidade também tem influência no balanço energético e em dimensões mentais e sociais do bem estar (CANESQUI e GARCIA, 2005; DE SOUZA LIMA, NETO e FARIAS, 2015).

A série histórica em análise neste estudo contempla o período da pandemia de COVID-19 e os resultados, de 2019 a 2020, podem ter inferências nas mudanças de hábitos e consumo alimentar em detrimento do isolamento e da pandemia. Segundo Bennett et al (2021, p. 09) “o impacto do COVID-19 nos comportamentos de estilo de vida, incluindo a dieta, foi prejudicial para as populações”, incluindo o tempo de permanência assistindo televisão e no consumo de ultraprocessados, em especial das bebidas adoçadas. A mudança de hábito detectada remete a relação com a modernidade, ao “comer fora de casa” e organização do sistema alimentar atual concentrado na industrialização e globalização das práticas alimentares.

Para Stefanutti, Klauck e Gregory (2018), há uma ligação intrínseca entre a alimentação e cultura, dessa forma deve-se questionar a mudança de hábitos alimentares e suas implicações diretas na saúde das pessoas. Leonardo (2009, p. 1-5) acredita que vivenciamos uma “massificação da cultura alimentar”, em decorrência da urbanização, da industrialização dos produtos alimentares e do marketing do consumo. Um processo impositivo, manipulador, que desconsidera o fato de que “a comida é uma das expressões culturais mais significativas.”

Neste sentido, alimentos in natura ou minimamente processados, bem como os ingredientes culinários são considerados, a base de uma alimentação saudável e promotora de um sistema alimentar sustentável. A presença do feijão, frutas, legumes e verduras no consumo alimentar neste estudo, é indicativo de práticas culinárias (BRASIL, 2014). Barbosa (2007, p. III), considera que essas práticas estão associadas a tradições familiares e a cultura alimentar, e que produzem sabores distintos a partir do preparo. “Nada, portanto, mais longe do que uma pasteurização do gosto mesmo no contexto de um cardápio altamente compartilhado e socialmente sancionado.”

Dentre os alimentos in natura e minimamente processados analisados, o feijão detêm as maiores prevalências em nível nacional na série histórica. Assim, estudos corroboram com os resultados desta pesquisa sobre a elevada prevalência no consumo de feijão no Brasil, dentre os demais alimentos do mesmo grupo, dados que fomentam a necessidade de políticas que respeitem e valorizem as tradições e a cultura alimentar (BAIÃO e DESLANDES, 2010; COSTA et al., 2021)

Para Contreras e Garcia (2011) comer também é um “fato social”, um ato que “cristaliza as identidades sociais”, onde o ato de cozinhar, os hábitos alimentares, os temperos e as práticas culinárias específicas são expressões significativas de uma tradição cultural das populações (SAMMARTINO, 2018, p. 05).

Dessa maneira, a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) corresponde a uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), que se insere como eixo estratégico da Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS), onde reconhece que o alimento tem funções para além da necessidade biológica, pois agrega significados culturais, comportamentais e afetivos singulares que devem ser valorizados. Portanto, garantir o DHAA deve contemplar o resgate de hábitos e práticas alimentares regionais que valorizem a produção e o consumo de alimentos locais, com acesso de baixo custo e que mantenha seu valor nutritivo, livre de contaminantes,

bem como os padrões alimentares mais variados em todos os ciclos de vida (BRASIL, 2006; 2013).

O acesso as oportunidades reais de melhorar a qualidade de vida e a equidade de gênero das pessoas em vulnerabilidade social, em especial as gestantes nesse estudo, bem como o DHAA tem relação direta com o paradigma do desenvolvimento humano, onde o empoderamento das populações vulneráveis, em insegurança alimentar, fortalece suas capacitações de exercer a expansão do horizonte de suas liberdades. Assim, a análise do desenvolvimento de Sen (1988), trata-se das pessoas como verdadeiros fins para o desenvolvimento. Dessa maneira, estimular um sistema alimentar sustentável, beneficia o desenvolvimento humano tanto na cidade como no campo, uma produção que prioriza as cadeias curtas de alimentos orgânicos e a agricultura familiar (DIAS, REVILLION e TALAMINI, 2017).

Entretanto, o estudo evidenciou altas prevalências na série temporal de gestantes que referiram consumir ao menos um produto ultraprocessado e, o consumo de pelo menos um alimento deste grupo, ocorre em toda a série temporal e regiões, equiparando-se e superando o consumo de feijão nas regiões Norte e Sul, e de frutas no Norte, Nordeste Sudeste e Sul, no ano de 2020.

Para Monteiro et al (2019), os ultraprocessados representam um problema na relação entre a saúde e a alimentação, pois é neste grupo do sistema NOVA de classificação de alimentos que o autor pontua: ocorre a modificação da matriz alimentar; são constatados efeitos negativos da forma com que se combina os alimentos e refeições, ocorre a perda da informação sobre a comensalidade e os modos de comer, gera efeitos negativos na relação entre os alimentos, os modos de comer e as refeições a partir das dimensões mentais e sociais do bem-estar, além dos impactos do modo de produção do sistema alimentar sobre as mudanças climáticas e a biodiversidade.

Dentre os alimentos desse grupo, o consumo de bebidas adoçadas é o mais prevalente dos produtos ultraprocessados, seguido pelo dado de biscoitos, doces e guloseimas. A alta ingestão de açúcar simples durante a gestação pode contribuir para um ganho de peso gestacional, obesidade, pré-eclâmpsia e parto prematuro (CASAS, CASTRO BARQUERO e ESTRUCH, 2020). A obesidade, por consequência, pode inferir, a exemplo, na eficácia da amamentação (MORAIS, 2019).

Entretanto, é o consumo de hambúrguer e embutidos que demonstrou tendência de aumento na série temporal nas regiões Nordeste e Sul. Ao analisar a prevalência do consumo de ao menos um produto ultraprocessado a região Sul se destaca na série temporal. Outro estudo que compõe esse projeto de pesquisa e avaliou o excesso de peso de gestantes acompanhadas pelo SISVAN, por regiões no Brasil, pelos autores, demonstrou que na condição nutricional excesso de peso na fase da vida gestacional, houve tendência temporal de aumento em todas as regiões, com maior percentual em 2019 na região Sul do país. Além disso, a prevalência de excesso de peso predominou sobre a eutrofia na série histórica desde 2011 (AUTORES, ANO). Outro estudo também apoia o papel dos alimentos ultraprocessados na epidemia de obesidade no Brasil (DA COSTA LOUZADA et al., 2015).

Pesquisa da Organização Panamericana de Saúde (OPAS) na América Latina demonstrou um aumento das vendas de produtos ultraprocessados, em especial das bebidas açucaradas e chamam a atenção para o efeito nocivo destas bebidas sobre o metabolismo humano (ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD, 2019).

Nutricionalmente desbalanceados, os ultraprocessados tendem a provocar um consumo excessivo por conta da sua formulação e, conseqüentemente, a substituição do alimento in natura e minimamente processado. Diretamente relacionados aos “impérios alimentares”, afetam desfavoravelmente a vida social, cultura e o meio ambiente, assim como também impactam a agricultura familiar e camponesa, bem como o consumidor, vítimas das corporações que cada vez mais ficam com as maiores parcelas do valor agregado nestes mercados e cadeias de valor globais (VAN DER PLOEG, 2008; BRASIL, 2014).

Apesar da prevalência do excesso de peso detectado no estudo que compõe este projeto, o baixo peso em gestantes ainda persiste na série histórica e apesar da queda na tendência temporal é o maior quando comparado as demais fases da vida (criança, adolescente, adulto, idoso) (AUTORES, ANO). Esse dado não deve ser desconsiderado e remete a persistência da fome, definido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), como a “privação de comida” e sinônimo da “má alimentação crônica”, além da IA grave, que inclui algumas situações de fome ao longo do ano e a IA moderada, em que há “falta de acesso consistente aos alimentos”. Definições que permitem a visualização real da situação enfrentada pelas mulheres em um período de vulnerabilidade como se configura a gestação (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 2022b).

Para Soninno (2014, p. 188), reconectar produtores e consumidores de alimentos é a chave para uma segurança alimentar e nutricional sustentável, considerando as dietas sustentáveis uma saída para a atual crise. As dietas sustentáveis são baseadas em cinco aspectos: a redução do consumo de carne e produtos lácteos e de alimentos e bebidas de baixo valor nutricional; o aumento do consumo de frutas e legumes; o respeito pela variabilidade e sazonalidade da oferta de alimentos e a ênfase na compra de produtos ecologicamente corretos.

O Brasil enfrenta um crescente cenário de desestruturação das políticas de SAN e ambientais, fragilizando os espaços democráticos de participação social e os mecanismos de governança nas políticas públicas em saúde, alimentação e meio ambiente (MALUF, ZIMMERMANN e JOMALINIS, 2021). Existem problemas estruturais provocados por um sistema alimentar insustentável, dominado pelas monoculturas que estimulam a industrialização e padronização dos alimentos, provocando danos à saúde e ao meio ambiente.

Segundo Swinburn et al. (2019), a mudança climática, é uma das pandemias que se relacionam com o contexto da IA na sindemia global e evidencia a necessidade de mudança nos sistemas alimentares. Dados nacionais demonstram a incapacidade do sistema alimentar predominante em promover o bem estar e o DHAA, visto a alta prevalência no consumo de ultraprocessados, a queda nos hábitos alimentares saudáveis e o impacto dos ultraprocessados no aumento das pegadas hídricas e de carbono, e conseqüentemente, aos objetivos do desenvolvimento sustentável (GARZILLO, 2018).

Considerações finais

O consumo crescente e expressivo dos produtos ultraprocessados em gestantes no Brasil evidenciam um cenário de IA, que, associado a queda no hábito alimentar relacionado a comensalidade e saudabilidade de realizar três refeições ao dia, evidencia um cenário de vulnerabilidade das gestantes expostas a alimentos de baixo valor nutritivo, cujo consumo provoca impactos negativos na saúde da mãe e da criança.

A região Sul do país é a mais impactada pelo consumo de ultraprocessados, detectados neste estudo em gestantes, fator que corrobora com estudo integrante do projeto de pesquisa onde evidenciou-se maior prevalência do excesso de peso em ges-

tantes nesta região. (AUTOR, ANO). Os ultraprocessados estão relacionados a um sistema alimentar insustentável, que desde a agricultura modernizada, passando pela indústria alimentar e indo até o consumo final dos alimentos, gera impactos negativos sobre a sustentabilidade ambiental e a saúde das pessoas, tornando incerto o cumprimento dos objetivos do desenvolvimento sustentável.

Assim, as inequidades advindas desse sistema alimentar também inferem sobre o desenvolvimento humano, gerando a privação de recursos para concretizar o DHAA e o acesso a uma alimentação saudável. O estado de IA, fome e pobreza já existentes foi agravado pela pandemia de COVID-19 e conflitos internacionais, o que corrobora a necessidade de fortalecer as políticas públicas relacionadas a alimentação, saúde e meio ambiente, promovendo a agricultura familiar na produção de alimentos orgânicos, sensíveis a uma dieta nutritiva e sustentável. Esse paradigma de desenvolvimento relaciona-se a um estado de SAN e consequentemente a soberania alimentar e a valorização da cultura alimentar das populações. Neste sentido, vale ressaltar a relevância constatada do consumo de feijão no Brasil, um alimento representativo da cultura alimentar no país, relacionado a práticas culinárias históricas e a saudabilidade da alimentação.

Esse estudo revela a importância de investigar o consumo de alimentos, em especial os ultraprocessados, bem como os hábitos alimentares a fim de fortalecer a PNSAN. Pondera-se a necessidade de pesquisas nas demais fases da vida da população, além de estudos empíricos e regionais para verificação *in loco* dos dados do SISVAN, estendendo o registro para áreas urbanas e rurais, diferentes grupos sociais, gênero, mobilizando assim uma agenda de pesquisas em saúde e alimentação. A prevalência da obesidade em gestantes demonstra a reprodução de um problema de saúde que afeta uma proporção cada vez maior das famílias no Brasil. O ambiente de obesidade em gestantes revela muito mais do que um problema de dietas inadequadas, mas de uma cultura alimentar e um contexto familiar e doméstico que cria condições favoráveis a expansão da epidemia que vivemos.

Disponibilidade de dados e materiais

Como as análises estatísticas foram baseadas no software R, os códigos utilizados nas tabelas e gráficos podem ser encontrados no seguinte endereço para acesso e possível reprodução do trabalho: O site do GitHub apresenta informações de perfil do autor. Os conjuntos de dados gerados e/ou analisados durante o presente estudo estão disponíveis no repositório: O site do GitHub apresenta informações de perfil do autor.

Referências

BAIÃO, M. R.; DESLANDES, S. F. *Práticas alimentares na gravidez: um estudo com gestantes e puérperas de um complexo de favelas do Rio de Janeiro (RJ, Brasil)*. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 15, p. 3199-3206, 2010. ISSN 1413-8123.

BARBOSA, L. *Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros*. *Horizontes antropológicos*, v. 13, p. 87-116, 2007. ISSN 0104-7183.

BARBOSA, L. *A ética e a estética na alimentação contemporânea. Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias*. Porto Alegre: UFRGS, p. 95-124, 2016.

BENNETT, G. et al. *The impact of lockdown during the COVID-19 outbreak on dietary habits in various population groups: a scoping review*. *Frontiers in nutrition*, v. 8, p. 626432, 2021. ISSN 2296-861X.

BEZERRA, I. N. et al. *Evolução do consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil de 2008–2009 a 2017–2018*. *Revista de Saúde Pública*, v. 55, 2021. ISSN 0034-8910.

BRANCA, F. et al. *Transforming the food system to fight non-communicable diseases*. *Bmj*, v. 364, 2019. ISSN 0959-8138.

BRASIL. *Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências*. *Diário Oficial da União*, v. 143, n. 179, 2006.

_____. *Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional-SISVAN: Ministério da Saúde Brasília 2011*

_____. *Política nacional de alimentação e nutrição. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.*

Brasília. 2013

_____. *Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira*. 2014. ISSN 8533411545. Disponível em: < https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf >. Acesso em: 13 dez 2021.

_____. *Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.*

Manual operacional para uso do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN: MS Brasília 2017. Disponível em: < <http://sisaps.saude.gov.br/sisvan/public/file/ManualDoSisvan.pdf> >. Acesso em: 09 mar 2022.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Editora Fiocruz, 2005. ISBN 8575410555.

CAPRA, F.; LUISI, P. L. *Visão sistêmica da vida: uma concepção unificada e suas implicações filosóficas, políticas, sociais e econômicas*. Editora Cultrix, 2020. ISBN 8531615607.

CASAS, R.; CASTRO BARQUERO, S.; ESTRUCH, R. *Impact of sugary food consumption on pregnancy: a review*. *Nutrients*, v. 12, n. 11, p. 3574, 2020. ISSN 2072-6643.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. In: (Ed.). *Alimentação, sociedade e cultura*, 2011. p.495-495.

COSTA, D. V. D. P. et al. *Diferenças no consumo alimentar nas áreas urbanas e rurais do Brasil: Pesquisa Nacional de Saúde*. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 26, p. 3805-3813, 2021. ISSN 1413-8123.

DA COSTA LOUZADA, M. L. et al. *Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults*. *Preventive medicine*, v. 81, p. 9-15, 2015. ISSN 0091-7435.

DAS GUPTA, R. et al. *Association of frequency of television watching with overweight and obesity among women of reproductive age in India: evidence from a nationally representative study*. *PloS one*, v. 14, n. 8, p. e0221758, 2019. ISSN 1932-6203.

DE SOUZA LIMA, R.; NETO, J. A. F.; FARIAS, R. D. C. P. *Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade*. *DEMETERA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015. ISSN 2238-913X.

DIAS, V. D. V.; REVILLION, J. P. P.; TALAMINI, E. *Cadeias curtas de alimentos orgânicos: aspectos das relações de proximidade entre consumidores e agricultores no Brasil*. GAZOLLA, Marcio; SCHNEIDER, Sergio (Org.). *Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017. p. 241-257, 2017.

DÍAZ-MÉNDEZ, C.; LOZANO-CABEDO, C. *Food governance and healthy diet an analysis of the conflicting relationships among the actors of the agri-food system*. *Trends in Food Science & Technology*, 2019. ISSN 0924-2244.

DOS SANTOS ARAÚJO, E. et al. *Consumo alimentar de gestantes atendidas em Unidades de Saúde*. *O mundo da Saúde*, v. 40, n. 1, p. 28-37, 2016. ISSN 1980-3990.

FIGUEROA-PEDRAZA, D. *Food and nutrition surveillance system in municipalities of paraíba: data reliability, coverage and management's perception*. *Revista Facultad Nacional de Salud Pública*, v. 35, n. 3, p. 313-321, 2017. ISSN 0120-386X.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. *The state of food security and nutrition in the world 2020. Transforming food systems for affordable healthy diets*. Rome: : FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO, 2020.

_____. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2021: Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all*. *Food & Agriculture Org.*, 2021. ISBN 925134325X.

- _____. *Impact of the Ukraine-Russia conflict on global food security and related matters under the mandate of the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).REPORT of the 169th Session of the Council. Rome., 2022a. Disponível em: < <https://www.fao.org/3/ni734en/ni734en.pdf> >.* Acesso em: 18 jun 2022.
- _____. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2022.Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. . Rome, FAO.: 2022b. Disponível em: < <https://www.fao.org/3/cc0639en/cc0639en.pdf> >.* Acesso em: 13 jul 2022.
- GARZILLO, J. M. F. *A alimentação e seus impactos ambientais: abordagens dos guias alimentares nacionais e estudo da dieta dos brasileiros.* 2018. Universidade de São Paulo
- GLOBAL PANEL ON AGRICULTURE AND FOOD SYSTEMS FOR NUTRITION. *Sistemas alimentares e dietas: Como enfrentar os desafios do século XXI.* Londres, Reino Unido.: 2016.
- GOMES, C. D. B. et al. *Ultra-processed Food Consumption by Pregnant Women: The Effect of an Educational Intervention with Health Professionals.* *Maternal and Child Health Journal*, v. 23, n. 5, p. 692-703, 2019/05/01 2019. ISSN 1573-6628. Disponível em: < <https://doi.org/10.1007/s10995-018-2690-z> >.
- GOMES, C. D. B. et al. *Hábitos alimentares das gestantes brasileiras: revisão integrativa da literatura.* *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 24, p. 2293-2306, 2019. ISSN 1413-8123.
- GRACILIANO, N. G.; SILVEIRA, J. A. C. D.; OLIVEIRA, A. C. M. D. *Consumo de alimentos ultra-processados reduz a qualidade global da dieta de gestantes.* *Cadernos de Saúde Pública*, v. 37, 2021. ISSN 0102-311X.
- HALBERG, N. *Food Systems is the new black, but will it really become consumer driven? Natures Sciences Sociétés*, v. 25, n. 1, p. 1-2, 2017. ISSN 1240-1307.
- HUNGER, R. et al. *Monitoramento da avaliação antropométrica no contexto do sistema de vigilância alimentar e nutricional na Atenção Primária à Saúde.* *Revista de APS*, v. 20, n. 2, 2017. ISSN 1809-8363.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias.* Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. IBGE/Coordenação de Geografia Rio de Janeiro, 2017. 82 pg. Disponível em: < <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv100600.pdf> >. Acesso em: 08 jun 2021.
- _____. *Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: primeiros resultados.* Diretoria de Pesquisa, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Rio de Janeiro: IBGE: 2019.
- INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE. *Global nutrition report 2016: from promise to impact: ending malnutrition by 2030: International Food Policy Research Institute Washington, DC 2016*
- JARDÍ, C. et al. *Food consumption during pregnancy and post-partum. ECLIPSES study.* *Nutrients*, v. 11, n. 10, p. 2447, 2019. ISSN 2072-6643.
- LAMYIAN, M. et al. *Pre-pregnancy fast food consumption is associated with gestational diabetes mellitus among Tehranian women.* *Nutrients*, v. 9, n. 3, p. 216, 2017. ISSN 2072-6643.
- LANG, T. *Reshaping the food system for ecological public health.* *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, v. 4, n. 3-4, p. 315-335, 2009. ISSN 1932-0248.

- LANG, T.; HEASMAN, M. *Food wars: the global battle for mouths, minds and markets*. Routledge, 2015. ISBN 1315754118.
- LEITE RIBEIRO, U. *A ascensão do consumo ético de produtos vegetarianos e veganos no mercado brasileiro*. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*, n. julio, 2019.
- LEONARDO, M. *Antropologia da alimentação*. *Revista Antropos*, v. 3, n. 2, p. 1-6, 2009.
- LIU, B. et al. *Association between maternal pre-pregnancy obesity and preterm birth according to maternal age and race or ethnicity: a population-based study*. *The Lancet Diabetes & Endocrinology*, v. 7, n. 9, p. 707-714, 2019. ISSN 2213-8587.
- MADLALA, H. P. et al. *Association between food intake and obesity in pregnant women living with and without HIV in Cape Town, South Africa: a prospective cohort study*. *BMC Public Health*, v. 21, n. 1, p. 1504, 2021/08/04 2021. ISSN 1471-2458. Disponível em: < <https://doi.org/10.1186/s12889-021-11566-2> >.
- MAIA, E. G. et al. *Hábito de assistir à televisão e sua relação com a alimentação: resultados do período de 2006 a 2014 em capitais brasileiras*. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 32, 2016. ISSN 0102-311X.
- MALUF, R. S.; ZIMMERMANN, S. A.; JOMALINIS, E. *Emergência e evolução da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil (2003-2015)*. *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 29, n. 3, p. 517-544, 2021. ISSN 2526-7752.
- MARTINES, R. M. et al. *Association between watching TV whilst eating and children's consumption of ultraprocessed foods in United Kingdom*. *Maternal & child nutrition*, v. 15, n. 4, p. e12819, 2019. ISSN 1740-8695.
- MONTEIRO, C. A.; CANNON, G.; LAWRENCE, M. *Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system*. 2019. Disponível em: < <http://www.fao.org/3/ca5644en/ca5644en.pdf> >.
- MONTEIRO, C. A. et al. *Ultra-processed foods: what they are and how to identify them*. *Public health nutrition*, v. 22, n. 5, p. 936-941, 2019. ISSN 1368-9800.
- MORAIS, T. C. *Hormônios reguladores do metabolismo energético e repercussões na atividade funcional dos fagócitos mononucleares do colostro de puérperas com excesso de peso pré-gestacional*. 2019. Universidade de São Paulo
- NASCIMENTO, F. A. D.; SILVA, S. A. D.; JAIME, P. C. *Cobertura da avaliação do estado nutricional no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional brasileiro: 2008 a 2013*. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 33, 2017. ISSN 0102-311X.
- NATIONS, U. *The millennium development goals report*. New York: United Nations, 2015. Disponível em: < <http://mdgs.un.org/unsd/mdg/Resources/Static/Products/Progress2015/English2015.pdf> >.
- OLIVEIRA, A. C. M. D.; TAVARES, M. C. M.; BEZERRA, A. R. *Insegurança alimentar em gestantes da rede pública de saúde de uma capital do nordeste brasileiro*. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 22, p. 519-526, 2017. ISSN 1413-8123.
- ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones*. Washington, D.C.: OPS: 2019.
- POPKIN, B. M.; CORVALAN, C.; GRUMMER-STRAWN, L. M. *Dynamics of the double burden of*

malnutrition and the changing nutrition reality. *The Lancet*, v. 395, n. 10217, p. 65-74, 2020. ISSN 0140-6736.

PROCTER, S. B.; CAMPBELL, C. G. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: nutrition and lifestyle for a healthy pregnancy outcome. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, v. 114, n. 7, p. 1099-1103, 2014. ISSN 2212-2672.

RANGEL BOUSQUET CARRILHO, T. et al. Agreement between self-reported pre-pregnancy weight and measured first-trimester weight in Brazilian women. *BMC Pregnancy and Childbirth*, v. 20, n. 1, p. 1-13, 2020. ISSN 1471-2393.

ROLIM, M. D. et al. Avaliação do SISVAN na gestão de ações de alimentação e nutrição em Minas Gerais, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 20, p. 2359-2369, 2015. ISSN 1413-8123.

SAMMARTINO, G. Desde La Antropología Alimentaria, caminos recorridos y algunos otros por recorrer. Blog Socioantropología [citado 7 Feb 2018] Disponible en: <https://socioantropologiauba.wordpress.com/bibliografias/unidad-1>, 2018.

SARTORELLI, D. S. et al. A relação entre consumo de alimentos minimamente processados e ultraprocessados durante a gestação e obesidade e diabetes mellitus gestacional. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 35, 2019. ISSN 0102-311X.

SCHUBERT, M.; SCHNEIDER, S. Construção social de mercados e as tendências de consumo: o caso do Pavilhão da Agricultura Familiar da EXPOINTER (RS). *Ciências Sociais Unisinos*, v. 52, n. 3, p. 373-382, 2016. ISSN 2177-6229.

SCHUBERT, M.; SCHNEIDER, S.; MÉNDEZ, C. D. O "comer fora de casa" no Brasil, Reino Unido e na Espanha: uma revisão das bases de dados estatísticos oficiais e perspectivas para comparação. *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 25, n. 2, p. 276-304, 2017. ISSN 2526-7752.

SEN, A. Desenvolvimento como liberdade. São Paulo, Companhia das Letras, 2000. *The concept of development. Handbook of development economics*. Amsterdam, North Holland, v. 1, 1988.

STEFANUTTI, P.; KLAUCK, S.; GREGORY, V. Reflexões para uma abordagem alimentar: sociedade, cultura e fronteiras. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 13, n. 3, p. 519-533, 2018. ISSN 2238-913X.

SWINBURN, B. A. et al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. *The Lancet*, v. 393, n. 10173, p. 791-846, 2019. ISSN 01406736.

VAN DER PLOEG, J. D. Camponeses e Impérios Alimentares; lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. UFRGS Editora, 2008. ISBN 853860029X.

_____. From biomedical to politico-economic crisis: the food system in times of Covid-19. *The Journal of Peasant Studies*, v. 47, n. 5, p. 944-972, 2020. ISSN 0306-6150.

■ Rubiane Maia, Esboços de um corpo desconhecido, Video Instalação [HD 16:9 - 27' 41" - Stereo - Color - 2 canais/Dimensões variadas].
Exposição 'Modos de Usar' no Museu de Arte do Espírito Santo - MAES, Vitória, Brazil, 2015.





UMA HISTÓRIA PARA COMPARAR

A questão alimentar no Brasil e no México, 1935-1979: políticas,
instituições e campanhas governamentais

LUIS OZMAR PEDROZA ORTEGA*

DOI: <https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.40531>



RESUMO: Este artigo é um exercício comparativo sobre os processos ocorridos no Brasil e no México, no período 1935-1979, que envolveram a ação de políticas e campanhas institucionais em torno da questão alimentar. A principal abordagem do estudo é a importância da alimentação como problema social na região da América Latina. A análise das diferentes políticas públicas aplicadas durante grande parte do século XX, em perspectiva comparada nesses países, contribui para a compreensão das formas como tem acertado e errado na tentativa de corrigir os diversos problemas relacionados à alimentação, por estar vinculado ao desenvolvimento institucional da nutrição, à ação dos organismos internacionais e à tecnificação agrícola. Dessa forma, o estudo oferece uma revisão das políticas, instituições e campanhas governamentais que tentaram regular o acesso aos alimentos e divulgar hábitos alimentares saudáveis.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação; nutrição; comida; agricultura; políticas públicas

A history to be compared. The food issue in Brazil and Mexico, 1935-1979: policies, institutions and campaigns

ABSTRACT: This article is a comparative exercise on the processes that took place in Brazil and Mexico, during the period 1935-1979, which involved the action of policies and institutional campaigns around the food issue. The main approach of the study is the importance of food as a social problem in the Latin American region. The analysis of the different public policies applied during a large part of the 20th century, in comparative perspective in these countries, contributes to the understanding of the ways in which it has been right and wrong in the attempt to correct the various problems related to food, by be linked with the institutional development of nutrition, the action of international organizations and agricultural technification. In this way, the study offers a review of government policies, institutions and campaigns that have tried to regulate access to food and spread healthy habits.

KEYWORDS: food; feeding; nutrition; agriculture; public politics

Una historia por comparar. La cuestión alimentaria en Brasil y México, 1935-1979: políticas, instituciones y campañas gubernamentales

RESUMEN:

Este artículo es un ejercicio comparativo sobre los procesos que sucedieron en Brasil y México, durante el periodo de 1935-1979, que implicaron la acción de políticas y campañas institucionales en torno a la cuestión alimentaria. El planteamiento principal del estudio es la importancia de la alimentación como problema social en la región latinoamericana. El análisis de las diferentes políticas públicas aplicadas durante gran parte del siglo xxXX, en perspectiva comparada en estos países, contribuye a la comprensión de las formas en que se ha acertado y equivocado en el intento de subsanar los diversos problemas relacionados con la alimentación, al vincularse con el desarrollo institucional de la nutrición, la acción de organismos internacionales y la tecnificación agrícola. De este modo, el estudio ofrece una revisión de algunas políticas, instituciones y campañas gubernamentales que han intentado regular el acceso a los alimentos y la difundir hábitos alimentarios saludables.

PALABRAS- CLAVE: alimentación; nutrición; comida; agricultura; políticas públicas.

Introducción

La cuestión alimentaria es un tema complejo. Por mucho tiempo, la historiografía relegó la alimentación al ámbito de la vida cotidiana, definiéndolo como un aspecto mundano que era objeto de interés solo por las particularidades y extrañezas que encerraba. No obstante, en los últimos años se ha desarrollado una renovación en los estudios sobre los alimentos impulsada, principalmente, por las nuevas problemáticas y preocupaciones que el simple acto de comer plantea, así como las múltiples relaciones que entabla con otros ámbitos de la realidad como la economía, ecología, política y salud.

En este sentido, la culinaria y la producción alimentaria impactan en procesos complejos como la defensa de la biodiversidad, los desafíos en la seguridad y autonomía alimentaria, las costumbres y tradiciones culinarias, los intercambios comerciales, las representaciones artísticas sobre los alimentos, la desigualdad basada en las limitaciones en el acceso y consumo, la labor de las mujeres en la cocina y como empresarias culinarias, la asociación de alimentos indígenas y afroamericanos con la racialización, las políticas públicas sobre agricultura, el combate del hambre y la desnutrición, las campañas sanitarias sobre higiene en hábitos de consumo, el papel de la industria alimentaria comercial y las estrategias de salud pública en torno a enfermedades relacionadas con la dieta. Todos estos procesos y dinámicas invitan a reflexionar en torno a la cuestión alimentaria desde múltiples perspectivas, hecho que resulta necesario en la agenda global actual para plantear propuestas y alternativas que impacten en los sistemas alimentarios locales, con el fin de transformarlos en sostenibles y renovables en el uso de los recursos naturales y con la capacidad de satisfacer las necesidades de las poblaciones.

Con el afán de contribuir a la reflexión en torno a la cuestión alimentaria, desde la historia, se plantea la importancia de comparar procesos nacionales en la región latinoamericana acerca de la forma en que se ha abordado la alimentación como un problema social a través de políticas y campañas de salud y educación institucionales, cuyo fin ha sido alimentar mejor a la población. En ese sentido, esta investigación tiene

el objetivo de comparar los procesos paralelos en Brasil y México en la alimentación y las maneras en que cada gobierno actuó sobre dicha materia durante gran parte del siglo XX, ya que se relacionaba con el ámbito político y económico, elementos importantes para ambos países que se encontraban en el camino del desarrollo socioeconómico, marcado por un contexto internacional complejo por la acelerada tecnificación y evidente desigualdad social. Además, las dos naciones se encontraban en una posición estratégica para las grandes potencias mundiales al ser principales productores de alimentos en el continente americano. De este modo, es importante dilucidar sobre los diferentes procesos que supuso la cuestión alimentaria en Brasil y México, durante el periodo entre 1935 y 1979, como la aparición de estudios científicos sobre los principales alimentos producidos en cada país; la institucionalización de la nutrición; la acción de la revolución verde en los sistemas productivos latinoamericanos; y el diseño y puesta en marcha de políticas públicas de alimentación. Esta coyuntura provocó que se diseñaran y aplicaran múltiples herramientas que tuvieron el objetivo de impactar en la base popular de la población a través de la difusión de nuevas formas de alimentarse, estas se vieron reforzadas, en ambos países, por estudios de nutrición que imbuyeron un cariz científico y de autoridad al discurso a favor de cambios en la dieta, consumo de alimentos con alto valor nutritivo y la educación en salud.

La importancia de comparar este problema histórico en ambos países reside en que la alimentación se define como un tema estrechamente ligado a procesos locales e internacionales. Estos pueden servir como ejemplo para dar cuenta de las formas en que la región latinoamericana respondió a la situación de producción, crisis agrícola y de emergencia alimentaria a la que se enfrentaron durante gran parte del siglo XX. Asimismo, se plantea un análisis histórico que no define el problema como un hecho dado, sino como una coyuntura, producto de circunstancias anteriores y que se definió y comportó de cierta manera, gracias al contexto en que se desarrolló en convergencia con actores e instituciones en distintos niveles, como los proyectos unilaterales de organismos internacionales como la FAO y UNICEF y la expansión de la industria de alimentos.

Este gran proceso de cambios en la alimentación durante el siglo XX puede observarse, con sus especificidades y alcances, tanto en Brasil como en México. Para ello, se analiza, de manera concienzuda y breve, qué aconteció en Brasil en el campo de la

1 Economía baseada em coletivismo de coleta cultura temporária manente, pesca e (COSTA, 2020a).

alimentación y sus relaciones con el desarrollo de la nutrición como ciencia médica, el diseño de políticas públicas para alimentar a la población y sus mecanismos de difusión, como fue el caso de las campañas de salud. Estos tres grandes ejes también guiaron las acciones mexicanas en el mismo tema, de distinta manera y con resultados diferentes. Sin embargo, los objetivos fueron los mismos: incentivar la producción de alimentos y cobrar el capital político que conllevaba la aplicación de una política social que atendiera a la población en una de sus necesidades básicas, la alimentación.

La investigación está basada en diversas fuentes de archivo recopiladas en cada país, así como respaldada en bibliografía que ha abordado, directa e indirectamente, el tema de estudio planteado. Con el análisis realizado, se ha llegado a considerar que, en el tema de las políticas de alimentación en México y Brasil, es posible observar características en común, divergencias y resultados ajustados a cada realidad nacional. De este modo, se observa un proceso más amplio, en un nivel distinto al local y con repercusiones y significados más profundos para dos sociedades que podrían tomarse como alejadas. Sin embargo, puede concluirse que la forma en que se desarrollaron sus propuestas para enfrentar los problemas alimentarios propios, son ejemplos de la región latinoamericana y resultado de la convergencia de múltiples factores que son parte de un proceso internacional, tanto en la economía y política, como en otras áreas de la realidad mundial.

La institucionalización de la nutrición e investigación agrícola

El largo recorrido de Brasil y México en el tema de la alimentación como problema social que atañía al Estado los llevó a coincidir en momentos específicos y bajo circunstancias concretas como respuesta a los procesos de liberalización y globalización de la economía. No es mera coincidencia que, para la década de 1940, haya una preocupación generalizada en varios países latinoamericanos en torno al desarrollo de la ciencia de la nutrición. En esos años, se realizaron conferencias en donde se habló de la relación intrínseca de las prácticas alimentarias y agrícolas de diferentes regiones y la necesidad de crear programas institucionales de producción de alimentos para afrontar el ascenso del hambre y la desnutrición que asolaban a grupos vulnerables de cada

país. Bajo el patrocinio de la FAO y la OMS se llevaron a cabo al menos cuatro Conferencias Latinoamericanas de Nutrición entre 1948 y 1956, espacio donde se destacó la participación de distinguidos nutriólogos como Josué de Castro, del lado brasileño, y Salvador Zubirán, por parte de México. En tales eventos se discutieron temas importantes como la alimentación infantil, consejos nacionales de alimentación y nutrición, educación nutricional, composición química de los alimentos, producción alimentaria y resultados de encuestas sobre consumo (BOURGES, 2001). Uno de los resultados de esta comunicación latinoamericana de especialistas fue la creación, en 1965, de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN), junto con su órgano de difusión, la *Revista Latinoamericana de Nutrición*, dicha entidad trató de reunir periódicamente a los representantes nacionales para exponer y debatir los avances en estudios nutricios, así como para discutir los cambios mundiales en los sistemas alimentarios y su incidencia en los patrones y hábitos de las poblaciones.

La historia de la institucionalización de la nutrición en la región es importante para analizar cómo se empezaron a abordar los problemas alimentarios de la población, identificada como popular y vulnerable, en estas dos naciones. Para el caso brasileño, fue durante la década de 1930 cuando empezó la transformación de los higienistas y sanitaristas en profesionales médicos. En estos años, como en México, surgió la nutrición como un nuevo campo en la medicina e inició la formación de expertos en la materia con un notable énfasis clínico y experimental. En Brasil, comenzaron los primeros estudios sobre las condiciones de vida de la población, en especial, de trabajadores industriales. Josué de Castro (1908-1973) fue una figura esencial durante esta etapa, ya que fue el primero en realizar este tipo de análisis en Recife y Río de Janeiro. El objetivo principal de esos estudios fue medir, evaluar y cuantificar las carencias alimentarias con base en el registro de regímenes dietéticos y los porcentajes de los alimentos consumidos por las familias de los trabajadores (CASTRO, 1935). Con la información obtenida de estos estudios se empezó a afirmar – y confirmar – que el pueblo brasileño pasaba hambre. Esta situación se describió con un lenguaje científico que le dio autoridad para hacer afirmaciones como que el pueblo tenía que ser educado para que aprendiera a comer de manera correcta. De ahí la frase de Josué de Castro con la que resumía el trabajo que empezaba para la nutrición en Brasil: “o brasileiro precisa comer o que deve e não o que pode comprar” (COIMBRA, 1982). De esta manera, sur-

1 Con base en lo que se encontró en fuentes de archivo, el único documento que habla sobre esta campaña es un artículo de revista: “A Campanha da Nutrição no Brasil”, *Cultura Política-Revista Mensal de Estudos Brasileiros* III (29), julho de 1943.

gió un nuevo discurso proveniente de la nutrición que afirmaba la necesidad de crear una gran cruzada educativa que modificara los viejos y erróneos hábitos alimentarios para ser sustituidos por otros que permitieran una mejor alimentación.

A partir de 1935, las autoridades brasileñas, a través de la *Inspeção de Propaganda e Educação Sanitária* del *Departamento Nacional de Saúde Pública*, promovió una campaña a favor de la buena alimentación, en la prensa, radio y cine, con el objetivo de promover en la población, algunas nociones básicas de higiene en los alimentos. Puede considerarse como un primer ejercicio del gobierno, a nivel federal, de ejercer un papel activo en la dieta.¹ En 1940, bajo el gobierno de Getúlio Vargas, llamado Estado Novo, se creó el *Serviço de Alimentação de Previdência Social* (SAPS), siendo su director Josué de Castro. La fundación de esta entidad significó el comienzo de una verdadera faceta institucional en la que se impulsaron nuevos programas sociales, basados en los estudios de nutrición del periodo, para resolver el problema de la alimentación popular, el cual se relacionaba con la pobreza de la dieta. Esta iniciativa hizo posible que el gobierno estrechara vínculos con técnicos y profesionales en materia de alimentación. Como parte de esta asociación, se crearon los primeros departamentos y laboratorios de nutrición en las principales universidades; como fue el caso, en 1946, del Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil (actual Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ), cuyo fundador y primer director fue también Josué de Castro. Con este movimiento, la alimentación se consolidó en este país como un problema social fundamental que debía ser atendido. De igual manera, la nutrición, como saber y campo de investigación, se transformó en una ciencia que justificaba el discurso del Estado, con el que se fincaba las primeras bases de una política alimentaria. Así, la nutrición brasileña se politizó; al incorporarse al Estado, tuvo mayor alcance y legitimidad al momento de afirmar y proponer programas de mejoras a la alimentación.

El SAPS tuvo como tarea principal la necesidad de establecer una verdadera campaña nacional de alimentación que promoviera una progresiva racionalización de los hábitos alimentarios del trabajador brasileño. Sus principales actividades fueron la creación de restaurantes populares en los que se ofrecían menús basados en preceptos nutricionales y a un precio bajo, 5 cruzeiros (COIMBRA, 1982). Los menús que se ofrecían incluían arroz, frijol, carne asada, calabaza, naranja, leche, pan con mantequilla y café, para el almuerzo; mientras que la cena se componía de arroz, frijol, bistec

de res, ensalada de verduras, plátano asado, leche, pan con mantequilla y café. Dichos menús, que variaban diariamente, eran anunciados todos los días en los periódicos de mayor circulación en las ciudades donde el SAPS actuaba (EVANGELISTA, 2012, p. 78). Dentro de las instalaciones del servicio, existía un “Consultório de Alimentação Econômica”, en donde los trabajadores proveían sus datos y los de su familia – edad, peso, altura, así como la cantidad de salario que percibían, con lo que recibían un plan de orientación sobre las cantidades y tipos de alimentos necesarios que debían comprar para mantenerse sanos. Como parte de sus actividades educativas y de difusión, el SAPS implementó en la radio y la prensa una serie de promocionales y boletines con consejos alimentarios. Por ejemplo, se hablaba del valor nutricional de diversos alimentos como el plátano, la naranja y la leche; también se explicaba cómo cada menú era pensado para satisfacer las necesidades calóricas y nutricionales diarias de los trabajadores y sus familias (EVANGELISTA, 2012, p. 80).

Según la *Resenha do SAPS*, publicada en 1945, se habían instalado 39 *Postos de Subsistência*, distribuidos en los estados de Rio de Janeiro, Minas Gerais, Espírito Santo y Rio Grande do Sul, estos lugares eran entendidos como un complemento a los restaurantes populares y fungieron como almacenes por lo que se consideran una primera medida de intervención estatal en la distribución y acceso de la población brasileña a los alimentos básicos. Este hecho es importante porque en la misma época, en México, el gobierno creó los comités reguladores del mercado de las subsistencias populares que se dedicaban a organizar el abasto entre la población, lo que plantea una clara semejanza entre ambas medidas debido al contexto bélico que provocaba inflación y carestía, por lo que era importante crear políticas de aprovisionamiento y control de la producción de alimentos.

El SAPS también contó con actividades de entrenamiento de personal, investigación y divulgación. Se impartieron cursos como *Voluntárias de Alimentação* (1942) y *Auxiliares de Alimentação* (1943). A partir de 1944, empezó a ofrecer tres modalidades de formación, una para nutriólogos, una más para nutricionistas y una última para profesionales de cocina (SAPS, 1945). Cabe destacar que en 1946 se firmó un acuerdo con el *American International Association for Social and Economics Development*, dirigida por Nelson Rockefeller, y el SAPS para crear las *Escolas de Visitação Alimentar*, en las que se buscaba formar mujeres en conceptos de nutrición y economía doméstica

(EVANGELISTA, 2012, p. 51). Este convenio resulta importante para observar cómo los organismos de cooperación internacional e instituciones privadas ya estaban actuando en la profesionalización del personal dedicado a las cuestiones alimentarias. En cuanto a la investigación, el SAPS organizó diversas conferencias y consultas sobre alimentación en distintas regiones del país, sobre todo en el nordeste y en Amazonas. Contó con una serie de publicaciones que abarcó desde títulos puramente científicos como “Pelagra associada a múltiplas desvitaminoses” de Dante Acosta, hasta textos sencillos y de consejos como “Uma história infantil com conselhos sobre alimentação” por Vitor Mariano Dantas Lessa (COIMBRA, 1982). Asimismo, contaba con un laboratorio en el que se desarrollaba el proyecto de valorización de la cocina brasileña; cuyo objetivo era comprobar la calidad nutricional de varios platillos típicos regionales.

El final del Estado Novo no significó una alteración radical en las actividades del SAPS, sino que continuaron las acciones para prorrogar la política pública que se había implementado hasta ese momento. No obstante, al darse reajustes en la estructura y funciones del SAPS, Josué de Castro dejó la dirección de la institución, alejándose para llevar a cabo sus planes y programas desde otras instancias ligadas más a la academia y a organismos internacionales. De esta forma, el SAPS se convirtió, poco a poco, en un mecanismo político que usó el tema de la alimentación como un pretexto para relaciones clientelares y de legitimidad del poder del Estado, quien cobraba el capital político de sus programas. Sin embargo, es importante subrayar la importancia que el SAPS tuvo durante buen tiempo, como el mejor ejemplo de aplicación social de la nutrición, convirtiéndose en el primer proyecto gubernamental que dirigió una política de alimentación formal en Brasil, durante la década de 1940.

En 1942, Josué de Castro fue nombrado director del recién formado *Serviço Técnico de Alimentação Nacional* (STAN). Este organismo fue creado dentro de la *Coordenação de Mobilização Económica*, un ministerio que se fundó cuando Brasil entró a la Segunda Guerra Mundial. El STAN fijó su objetivo en la necesidad de establecer para todo el país un plan de economía alimentaria científicamente dirigida (ARQUIVOS BRASILEIROS DE NUTRIÇÃO, 1944). El STAN tuvo una división técnica compuesta por cuatro secciones: *política económica da alimentação; produção agrícola e indústrias alimentares; investigações biológicas; propaganda alimentar e organização social*. También tuvo una división administrativa, encargada del presupuesto. Las atribuciones que se le dieron a este organismo, no fueron diferentes a las que tenía el SAPS. Buscaba

investigar acerca de las condiciones de vida de la población; orientar a la población en cuanto al consumo de alimentos; conocimiento de las necesidades nutricionales; determinación del valor nutritivo de diversos productos altamente consumidos en el país y en la promoción, por medio de medios de comunicación, de ideas claves para la buena comprensión de la población sobre el problema de la alimentación (COORDENAÇÃO DA MOBILIZAÇÃO ECONÔMICA, 1943).

El STAN permitió a Josué de Castro la reunión de un grupo de trabajo estable, pues ahora que tenía una instancia gubernamental a su disposición con recursos, podía hacerse de personal capacitado; también tuvo acceso a herramientas como un órgano de difusión y divulgación. En mayo de 1944 se lanzó el primer número de la revista *Arquivos Brasileiros de Nutrição*, la primera publicación sobre nutrición en Brasil. Dicha revista tenía como principal objetivo contribuir a la discusión y difusión del conocimiento nutricional entre la población, además de ofrecer información adecuada sobre los trabajos y estudios que se estaban realizando en Brasil en el campo de la nutrición. El STAN también ayudó a Castro en la consolidación de su carrera, si bien ya tenía una fama extendida en la medicina, con su cargo de director del organismo, pudo concretar relaciones internacionales tanto en la academia como en la política. Esto fue favorable para el STAN, que logró ser un referente en la discusión mundial sobre el problema alimentario y agrícola. Con ello, Josué de Castro se convirtió en el representante oficial de Brasil en los foros internacionales donde se debatía la cuestión alimentaria en el mundo (AMORIM, 2017).

La formación del STAN en el contexto bélico fue importante por dos razones. Una de ellas fue que continuó el impulso para el desarrollo de la nutrición y la formación de especialistas en esta área. La segunda razón fue que las industrias apoyaron esta iniciativa al invertir en laboratorios e investigaciones. Como producto de este interés del sector privado por contribuir al STAN, en 1944, se fundó el *Instituto de Tecnología Alimentar* (ITA), destinado a llevar a cabo análisis de carácter experimental en el campo de la alimentación. La finalidad del ITA fue dar asistencia a las industrias de alimentos a través de la modernización de mecanismos, investigaciones y procesos de calidad en los que la nutrición estaba teniendo avances experimentales fortuitos. El instituto incentivó pesquisas sobre deshidratación y comprensión de alimentos; enriquecimiento de alimentos con vitaminas y minerales; conservación de productos y la aplicación de sellos de garantía (ARQUIVOS BRASILEIROS DE NUTRIÇÃO, 1944). El esfuerzo

3 Valor que não consta nos registros oficiais da colônia, fazendo parte do esforço de revisão de arquivos (Sistema de Integração de Dados Fundiários e Ambientais) por Costa (2019b).

de estas entidades quedó concluido en 1945, momento en el que hay cambios en la dirección de la *Coordenação de Mobilização Económica*, y cuando Josué de Castro abandona la dirección del STAN. Sin el respaldo y las garantías de un nuevo equipo, el ITA también desapareció.

Es importante constatar que los esfuerzos hechos en Brasil con la instalación del SAPS, el STAN y el ITA en los años 1940, representan un encuentro y similitud con el proceso de institucionalización de la nutrición en México, ya que se dieron paralelamente con la fundación del Hospital de Enfermedades de Nutrición (HEN) y del Instituto Nacional de Nutriología (INNU), entre 1943 y 1946, respectivamente, al igual que otras instituciones de investigación agroalimentaria. Un equivalente en México a las acciones que desarrolló el SAPS en Brasil fue la instalación de los Comedores Nacionales, coordinados desde el INNU y el HEN por los médicos Salvador Zubirán y Francisco de Paula Miranda. En estos establecimientos se servían tres comidas a familias necesitadas por 31 centavos de peso diarios por persona (BOURGÉS, 2001). Solo funcionaron dos comedores, el primero estuvo dentro de las instalaciones del mercado Abelardo L. Rodríguez, mientras que el segundo formaba parte del edificio del INNU, ambos en la ciudad de México. En ellos también se ofrecían clases de cocina, cursos de corte y confección, pláticas sobre nutrición y contaban con una agencia de empleos (AGUILAR-RODRÍGUEZ, 2007). Como en el caso del SAPS, los menús que se ofrecían en los Comedores Nacionales comprendían un desayuno conformado por huevos, pan con mantequilla, fruta y café con leche; la comida era consomé, potaje de garbanzo, ensalada y pan; en la cena se proveía de sopa de pasta, frijoles, café con leche y pan dulce (AGUILERA y SALDAÑA, 2005, p. 383). Este proyecto, tal como los restaurantes populares del SAPS, fue una medida para transformar los hábitos alimentarios de las clases populares y trabajadoras, ya que tenían como lema proporcionar una mejor la dieta de los trabajadores, ahorrándoles tiempo y dinero, pues el Estado les proveía de comida rica y nutritiva.

Sobre la contraparte mexicana del STAN e ITA, cabe destacar el papel importante que jugaron instituciones como la Oficina de Estudios Especiales (OEE), creada en 1943 con apoyo de la Fundación Rockefeller, con el propósito de coordinar la investigación agrícola del campo mexicano para aumentar la producción de cultivos alimentarios; con una fuerte dirección extranjera que se preocupó más por el aumento

2 A eficiência reprodutiva refere-se "à capacidade de uma unidade produtiva camponesa de internalizar, i. e., de reter em seu proveito o esforço despendido por seus componentes em um ciclo reprodutivo"(COSTA, 1997, p. 4). Essa eficiência varia entre 0 e 1, sendo que 0 indica que a família encontra-se em situação de crise, na qual a reprodução familiar não está conseguindo ser atendida, e 1 indica o melhor cenário, no qual o padrão reprodutivo está sendo atendido (COSTA, 1997).

de los rendimientos de los cultivos para exportar, es decir, como el ITA que tenía una vocación más allegada a la iniciativa privada. De igual modo, el Instituto de Investigaciones Agrícolas (IIA), fundado en 1947 por el gobierno mexicano, cuyas funciones se circunscribían a realizar análisis de semillas de maíz y estudios para el aumento de la producción de dicho grano; se asemejó más a los objetivos que perseguía el STAN. Por ejemplo, contribuir con estudios científicos a la mejora de la producción agrícola y de las condiciones de vida de la población a través de la alimentación, así como pesquisas sobre el valor nutritivo de distintos cultivos de gran consumo. La gran diferencia entre estas instituciones mexicanas con los brasileños STAN e ITA fue que estos últimos solo se crearon y funcionaron debido a la preocupación, provocada por el conflicto bélico internacional, por formular una política económica alimentaria sustentada científicamente, en especial, en el aumento de la producción agrícola para el consumo; mientras que la OEE y el IIA surgieron por un interés de modernización de la agricultura mexicana, basada en la investigación y experimentación, con fines comerciales a largo plazo y de autosuficiencia alimentaria.

Estos procesos institucionales paralelos plantean similitudes entre ambos países en torno a la cuestión alimentaria, misma que tomó un cariz importante a partir de la década de 1940, es decir, en el momento en que la modernización del campo y de los sistemas productivos se hizo urgente y primordial en las agendas de los gobiernos como parte de sus políticas económicas. Si bien hubo diferencias en cuanto el desarrollo de los programas institucionales, los dos Estados basaron la modernización agrícola en la investigación y en las innovaciones tecnológicas que se importaron de Estados Unidos, principalmente. Este hecho es importante al reflexionar que Brasil y México fueron los grandes laboratorios de la revolución verde a mitad del siglo XX. Estos años fueron el preámbulo de los posteriores experimentos que impactaron en sus territorios.

En el caso de la formación de instituciones de nutrición en Brasil, Josué de Castro, en 1946, fundó el *Instituto de Nutrição* dentro de la antigua *Universidade do Brasil*. Bajo su cargo de director de dicho instituto sentó como objetivos: desarrollar laboratorios de tecnología alimentaria; realizar investigaciones de naturaleza biológica y económica-social acerca del problema de la alimentación humana; llevar a cabo análisis tecnológicos para mejorar la producción de alimentos; formar técnicos especializados en los problemas de alimentación y nutrición; y difundir los conocimientos de salud en

alimentación a través de diversos recursos educativos (ARQUIVOS BRASILEIROS DE NUTRIÇÃO, 1946). En esta época, Castro se consolidó como el gran representante de la nutrición moderna en Brasil y Sudamérica. Además, el gran éxito que tuvo su obra *Geografia da Fome* (1946), la cual fue editada en varias lenguas, lo puso en el escenario internacional, pues su propuesta de análisis del problema del hambre era una de las primeras que tenía eco mundial. Con este éxito, en 1948, Castro recibió de la UNICEF la labor de realizar una caracterización de los problemas de alimentación en América Latina. También junto con la FAO, Castro trabajó para ayudar a los estudios sobre agricultura en distintas regiones del mundo con problemas de desnutrición (AMORIM, 2017).

El hecho de que hubiera un interés por institucionalizar la nutrición en ambas naciones durante el mismo periodo muestra que había una preocupación internacional y regional por analizar la alimentación como un proceso humano, íntimamente ligado con la medicina y salud. Debe recordarse que en esa época el discurso de la modernización, que defendía la mejora de las condiciones de vida de la población, para lo cual, además de la estabilidad económica y la educación, la salud e higiene eran factores esenciales, alcanzó una importancia singular en la política que se tradujo en el desarrollo integral de los Estados-nación. La acción de los programas de cooperación internacional, también fue esencial para difundir un mensaje de solidaridad y participación mundial en la producción de alimentos básicos. Países como Brasil y México, al ser grandes proveedores de materias primas, se vieron envueltos en estos proyectos que buscaban afianzar su papel de dependencia tecnológica y productores de base.

Políticas de alimentación: programas y campañas de difusión

En el Brasil de 1945, dentro del *Conselho Federal de Comércio Exterior*, se creó la *Comissão Nacional de Alimentação* (CNA). Comenzó a funcionar en septiembre de ese año, un mes antes de la deposición de Getúlio Vargas. Con la caída de este, el *Conselho* quedó a la deriva hasta 1949, cuando desapareció, momento en el que la comisión fue transferida al *Ministério da Educação e Saúde*. En estos cuatro años, la CNA tuvo

atribuciones idénticas a otros órganos, como el SAPS, que habían tratado el tema de la alimentación, por ejemplo, estudiar y proponer normas de higiene en alimentos; estudiar el estado de nutrición de la población y estimular campañas educativas sobre alimentación.² En 1951, con la reinstalación en el poder de Getúlio Vargas, la CNA fue investida con las funciones del Comité Nacional de la FAO, se creó el cargo de presidente y fue otorgado a Josué de Castro. Al ser el presidente del consejo de la FAO en Brasil, y al tener la CNA relación con este organismo internacional, Castro quedó prácticamente como el director de la comisión; desde ahí empezó a diseñar lo que fue el primer proyecto de alimentación con aplicación nacional.

La CNA modificó sus atribuciones y planteó que realizaría estudios básicos e indispensables para formar una política de alimentación nacional; fijación de raciones de comida diarias por región y tipo de población; campañas educativas nacionales y regionales a favor del consumo de productos locales; y la articulación de entidades gubernamentales que ayudaran a poner en marcha la política de alimentación para maximizar la eficiencia del bienestar colectivo (CNA, 1951). La comisión también tenía la finalidad específica de fomentar la producción nacional de alimentos y, por ello, debía plantear las facilidades que serían concedidas a las industrias alimentarias para el buen desarrollo de planes de producción y consumo a favor del bien nacional. Por tal motivo, tuvo el poder de recomendar a las instancias públicas pertinentes, la concesión de subvenciones, exenciones fiscales y subsidios que ayudaran al desarrollo de la industria alimentaria y que fueran necesarias para la política de alimentación (CNA, 1951). En 1952, la CNA empezó a elaborar un proyecto principal que tuvo su aplicación solo en el bienio de 1953 a 1954, que fue titulado *A conjuntura alimentar e o problema da nutrição no Brasil*. Se trató de una amplia propuesta para resolver el problema alimentario y del hambre en Brasil; fue la primera estructura general de la posterior campaña nacional de merienda escolar que ya contemplaba la intervención estatal al definir la alimentación como una problemática pública. En la preparación de este plan fue muy importante el papel que jugaron varios asesores estadounidenses, relacionados con instituciones de investigaciones agrícolas y con fundaciones de empresas del sector alimentario. Ejemplo de ello fue Robert Harris, miembro de la fundación Kellogg, quien viajó a Brasil para asistir a la CNA en la planeación de un programa de trabajo de análisis de alimentos en Amazonas. Al mismo tiempo, se envió personal brasileño

3 La nixtamalización es un proceso tradicional para procesar el maíz y que es utilizado, desde hace siglos, en México y América Central. Dicho proceso consiste en que los granos de maíz secos se cuecen y se sumergen en una solución alcalina, generalmente hecha a base de agua y cal (hidróxido de calcio). Luego de esto, el maíz se escurre y se enjuaga para remover la capa exterior del grano, después se muele para formar una masa con la que se preparan varios alimentos como las tortillas.

a capacitarse a instituciones en Estados Unidos, con el fin de que volvieran y aplicaran sus conocimientos adquiridos (CNA, 1954).

Para el caso de México, las labores del INNU y el HEN se ampliaban en cuanto estudios químicos de diversos alimentos y la aplicación de encuestas en comunidades rurales para inventariar la dieta campesina y de los estratos sociales bajos. Fue importante también la injerencia de organizaciones extranjeras como la fundación Rockefeller y Kellogg's que, en los años cuarenta y a través de instituciones como la Oficina de Estudios Especiales (OEE), enviaron a un grupo de especialistas para tratar las enfermedades relacionadas con las deficiencias nutricionales, especialmente, la pelagra, enfermedad provocada por la falta de niacina y que se relacionaba con los regímenes alimenticios basados en maíz (PILCHER, 2001, p. 147). Estas iniciativas privadas tuvieron una presencia importante en ambas naciones en cuanto al planteamiento y desarrollo de programas relacionados con la producción alimentaria. La importancia que tuvieron dichos estudios reside en el estímulo que dieron a la valorización del maíz como base de la alimentación mexicana, ya que los especialistas no hallaron síntomas de la enfermedad ni en los campesinos más pobres, esto se debía a que el proceso de nixtamalización³ ayudaba a propagar la niacina o vitamina B (BOURGES, 2001). Estos análisis pioneros de la dieta mexicana reflejaron el inicio de una preocupación por explicar cómo se conformaba nutricional y socialmente la cultura alimentaria del país. De igual manera, esta investigación agrícola, cuyo objetivo era la modernización de la agricultura mexicana, permitió que se realizaran análisis químicos y de fitomejoramiento del maíz y el trigo para obtener semillas mejoradas y se conocieran los efectos de la aplicación de insumos para la producción, tales como plaguicidas e insecticidas. Con ello se buscó elevar los rendimientos de estos granos para satisfacer la demanda interna de alimentos y contar con excedentes para la exportación.

Los procesos de experimentación agrícola, impulsada por la revolución verde, y la declaración de la FAO sobre el problema del hambre en el mundo, aceleraron los cambios más importantes en la alimentación en ambas naciones, aunque cada una tuvo sus particularidades. La necesidad de comparar estas transformaciones yace en que Brasil y México estuvieron dentro de los mismos programas internacionales que impulsaron la necesidad de cambiar los hábitos alimentarios y las ideas en torno a la salud de los mismos; aunque siempre la meta fue aumentar la producción para obtener la seguridad alimentaria, un concepto que apenas empezaba a ser definido como

meta política internacional y derecho humano. Para ello, se innovó en tecnología y se invirtió en investigación agrícola, con la excusa de buscar un bien en la salud mundial que, si bien no se niega, fue claro que no era el propósito clave de los proyectos internacionales. El objetivo era tener altos rendimientos productivos en poco tiempo. De ahí que la acción de esta investigación agrícola, combinada con el ascenso del discurso de la nutrición, influyeran en la ampliación de los programas sobre alimentación que ya se tenían, y en la puesta en marcha de otros, como fueron las campañas nacionales de merienda escolar, en Brasil, o la creación de la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (CONASUPO, 1960) para el control de la distribución y el consumo de alimentos básicos para la población en México.

En Brasil, el trienio de 1952 a 1954 fue importante en cuanto la aplicación de la política de alimentación hecha desde la CNA. Algunos especialistas en nutrición fueron capacitados en Estados Unidos y se esperaba que a su regreso fueran capaces de poner en práctica lo aprendido en las instituciones extranjeras. Fue el caso de Walter Santos, quien viajó en 1952 a Estados Unidos para aprender a formular programas de alimentación, poniendo cuidado en las características organizacionales, rutinas de operación, observación externa y formas de distribución, almacenamiento y consumo. Santos recibió la dirección de la CNA a su regreso en 1953, debido a que Josué de Castro, por compromisos políticos en Pernambuco, dejó el cargo. Así, Santos resolvió ejecutar el programa de merienda escolar. Con su equipo diseñó un esquema de acción y aplicación, en donde contemplaba una jefatura nacional instalada en la CNA y jefaturas regionales en todos los estados a través de las que se relacionarían directamente con las escuelas beneficiadas. Habría tres subprogramas: *Movimento de Gêneros*, *Preparação de Alimentos* y *Controle Mensal do Movimento da Merenda*. En conjunto, coordinaban desde la distribución de los insumos y la preparación de los almuerzos, hasta la inspección del consumo de los alimentos (CAMPANHA NACIONAL DE MERENDA ESCOLAR, 1960).

Este diseño para el programa de merienda escolar, tomó sus bases de la obra de Walter Santos, *Cartilha da Merenda Escolar* (1954), escrito junto con Jití Dias Paes y publicado por la CNA. El argumento central se basó en la justificación nutricional de la necesidad de crear la merienda escolar y cómo debía ser llevada a cabo a través de la colaboración de nutriólogos, trabajadores sociales, dietistas, profesores y estudiantes.

El libro de Santos también planteaba los objetivos de la merienda escolar, señalaba los alimentos que serían utilizados, definía el tipo de personal, las tareas a realizar, las instalaciones, los modos de distribución y control de calidad, también sugería algunas recetas analizadas por su alto valor nutritivo. Con este manual, Santos se dedicó a formar a un grupo de jóvenes nutriólogos y dietistas de diferentes regiones de Brasil, con la finalidad de enviarlos al municipio de Cabo Frío en Río de Janeiro donde recibieron entrenamiento para hacer investigación y diseño de programas de alimentación racional (COIMBRA, 1982). Este grupo sería la primera generación de coordinadores estatales del programa, los cuales estarían estrechamente relacionados con la CNA desde el inicio de sus carreras. A pesar del buen ritmo en el desarrollo de la merienda escolar, impactaba la falta de un buen presupuesto, elemento que había dislocado programas anteriores. En este momento, fue indispensable la acción de Josué de Castro, quien pudo, gracias a sus contactos internacionales que le habían facilitado sus cargos institucionales, concretar que el Fondo Internacional de Socorro a la Infancia (FISI) de la UNICEF, permitiera la utilización de sus insumos y parte de su partida presupuestal, con lo que el programa de merienda escolar daba inicio como una innovadora política de alimentación brasileña en el siglo XX.

En 1955, el Programa de Merienda Escolar ya se había consolidado; continuaba con una relación fructífera con el FISI, tenía cobertura en varios estados y capacitaba cada vez más a dietistas y nutriólogos. No obstante, ese año hubo un reacomodo de fuerzas que desplazó al grupo de Josué de Castro y Walter Santos, y los obligó a dejar la dirección del programa a un grupo político que cobraba fuerza desde el *Ministério de Educação e Cultura*, a raíz del ascenso al poder de João Café Filho. Con el visto bueno de la presidencia, este ministerio logró instituir y reglamentar el programa como *Campanha de Merenda Escolar* (CME), quedándose bajo la dirección de Salvador Julianelli (COIMBRA, 1982). El cambio suscitó un golpe al grupo de nutriólogos y especialistas que habían trabajado desde el inicio en diseñar y aplicar el programa, pues un día se les notificó que el programa ahora se transformaba en una campaña y que debían reportarse a Julianelli. Si bien hubo un distanciamiento de la nutrición con la política de alimentación, la disciplina siempre fue un referente en las medidas que se tomaban desde el gobierno.

En Brasil, primero con el SAPS y luego con la CNA, empezó una preocupación por la alimentación infantil, que se tradujo en la llamada *Campanha Nacional de Merenda*

Escolar (CNME) en 1956, para actuar en niños y jóvenes en edad escolar, pues se planteó que a través del sistema de enseñanza, sería más plausible erigir un programa con resultados. El periodo que va de 1955 a 1959 fue de expansión e institucionalización de la CNME (COIMBRA, 1982). A partir de varias fuentes encontradas, como números de la revista *Merenda Escolar* y la relatoría de actividades de Salvador Julianelli, puede afirmarse que conforme fue pasando el tiempo, el programa iba alcanzando mayores niveles de atención de escuelas y alumnos, sin embargo, su desempeño iba decayendo en cuanto a calidad de los productos que ofrecía, pues al tener mayor demanda, los alimentos que compraba o recibía por donaciones, iban menguando. El problema se agudizó en el momento en que el FISI, su principal proveedor y aliado, desapareció. Debe recordarse que este fondo fue de los principales promotores en la búsqueda de un programa para la ayuda en el problema del hambre, principalmente en la región nordeste de Brasil. A finales de la década de 1950, el FISI llegaba a su fin, coincidiendo con la salida de Julianelli de la dirección de la CNME. Esta situación provocó un reordenamiento en el interior de la campaña. El sucesor de Julianelli fue Walter Santos, quien contó con una mayor independencia técnica y administrativa, con la que llevó adelante una serie de cambios en las actividades de la campaña y en las formas de aplicación y difusión de sus ideas. Estas transformaciones no solo se dieron en el plano organizativo, sino que también se acentuaron en las líneas de investigación y en los proyectos de educación.

En México, la situación fue diferente, debido a que no existió un proyecto exclusivamente dedicado a la procuración de una buena alimentación solo en niños, aunque estos siempre fueron el público predilecto que se utilizó para difundir y promocionar las ideas de higiene y educación en torno a la alimentación. Se desarrolló una serie de programas que envolvían no solo a la CONASUPO, formada desde 1960, sino a otras dependencias gubernamentales en una acción colectiva para incentivar, desde diversas aristas, la producción agrícola a favor de una alimentación sana y completa de todos los ciudadanos. Cabe destacar que la Secretaría de Salubridad y Asistencia (SSA) y la Secretaría de Educación Pública (SEP) fueron entidades claves para la difusión y promoción de los programas de alimentación y nutrición que se formularon desde la CONASUPO. La difusión de los programas en nutrición y alimentación fue amplia en el caso mexicano. Se crearon impresos como los folletos *Despensa Popular*, en donde se

facilitaban recetas con los principales ingredientes de la dieta mexicana como el maíz, frijol y tomate, la colección *30 recetas de platillos populares mexicanos*, en la que se usaba un discurso sobre salud, nutrición y economía, además de mantener el nacionalismo culinario, pues se aseguraba que todo platillo mexicano era “tan saludable como comer una ensalada de verduras”. También hubo programas radiofónicos encargados de discutir la alimentación en el plano económico y sociocultural. A su vez, hubo una producción filmica en donde a través de cortometrajes, con el mismo sentido que los promocionales radiofónicos, resaltaron personajes como la madre, el agricultor y el médico, en escenarios como la cocina, la escuela y el campo para difundir mensajes sobre la importancia de adoptar buenos hábitos alimentarios y el papel de todos en la producción y consumo de alimentos básicos con el fin de servir a la nación, ya sea como productores o como ciudadanos sanos que contribuyeran al desarrollo nacional (PEDROZA, 2020).

En el caso brasileño hay una semejanza en las formas de difusión sobre la educación alimentaria y nutrimental. Desde la CNME se impulsaron nuevos seminarios de capacitación para el personal y se diseñaron cursos para la población sobre educación alimentaria y técnicas de preparación de alimentos, con especial uso de materiales audiovisuales. Dichos cursos fueron dados en algunos barrios de la ciudad de São Paulo por empleados de la CNME, que iban provistos de folletos, carteles y cortometrajes donde se trataba el tema de los buenos hábitos alimenticios (COIMBRA, 1982). La educación en alimentación tomó parte activa de las nuevas labores de la CNME. Se publicaron folletos con dibujos donde se ejemplificaba la acción de las vitaminas y proteínas, para enseñar a los niños y a sus padres, qué tipo de nutrientes contenían diversos alimentos y cuál era la manera correcta de combinarlos (CAMPANHA NACIONAL DE MERENDA ESCOLAR, 1960). También hubo impresos importantes, al igual que folletos informativos como *Sua Amiga Proteína* y pequeños libros como la *Cartilha de Merenda Escolar*, la cual fue un producto informativo constante, al menos desde su aparición en 1954, hasta 1961, con su tercera edición. Es interesante que se mencione la creación de programas radiofónicos regionales, a pesar de que no se tiene prueba fidedigna de su funcionamiento, no obstante, su presencia en los planes ya deja entrever que se tenían en cuenta los medios de comunicación masivos para circular la información de los estudios en nutrición realizados, sin contar con el posterior uso de la televisión como forma de promoción masiva entre la población.

Con el comienzo de la dictadura política en Brasil en 1964, se plantearon circunstancias adversas para la CNME. Al desaparecer de escena las dos figuras prominentes de la nutrición brasileña, Castro y Santos, parecía que la campaña quedaba a la deriva. Sin embargo, se mantuvo con cambios en su objetivo general, que fue procurar una alimentación a los niños y jóvenes, a partir del ambiente escolar, aunque incidiendo desde los hábitos alimentarios familiares, para lograr el aumento de niveles nutricionales en la población (CNAE, 1965). Con base en estos nuevos proyectos, el gobierno decidió reformular el programa y pasó a ser denominado como *Campaña Nacional de Alimentação Escolar* (CNAE),⁴ definiendo su población objetivo como aquellos estudiantes de nivel preescolar, primario y secundario (COIMBRA, 1982). Entre 1966 y 1973, la CNAE alcanzó una estabilidad y expansión que se reflejó en la ampliación de los niveles escolares atendidos, la creación de nuevas oficinas regionales y la reactivación de medios de difusión de sus actividades. Igualmente, los convenios firmados con organismos internacionales le dieron la oportunidad de convertirse en una fuente de legitimación política en un duro contexto dictatorial, pues la preocupación del gobierno militar por una cuestión social y básica, como era la alimentación, le daba un cariz más “humano” al régimen.

La CNAE también sirvió como un campo de experimentación y expansión de la industria alimentaria, pues se produjeron diversos alimentos mejorados o enriquecidos que se probaban en los comedores escolares, antes de ser lanzados al mercado. En este periodo fueron importantes las decisiones prácticas en cuanto a la distribución y compra de los insumos, los programas de cooperación internacional lograron que el gobierno se supeditara a sus términos, con lo que ganaba también un reconocimiento político en el extranjero. En el caso mexicano, la CONASUPO se encargó de crear una red industrial que producía alimentos envasados que comercializaba a bajo costo, por ejemplo, pasta para sopa, aceite vegetal, purés de verduras, atún en lata, leche en polvo, pan y huevo. El sistema CONASUPO se convirtió un competidor para la industria alimentaria que debía ofrecer otros productos y diseñar grandes campañas publicitarias para tener ganancias frente al proyecto estatal de intervención del mercado de alimentos básicos.

Luego de años de relativa estabilidad en su organización y funcionamiento, en 1979 hay otro cambio institucional, la CNAE se transformó en el *Programa Nacional de Alimentação Escolar* (PNAE). Su objetivo fue contribuir al crecimiento y desarrollo

4 El decreto que cambió el nombre fue el No. 56.886 el 20 de septiembre de 1965, como se señala en la Revista da CNAE, No. 1, 1965.

biopsicosocial, el aprendizaje, el rendimiento escolar y la formación de hábitos saludables de los alumnos, a través de acciones de educación alimentaria y nutricional, y de la oferta de comidas que cubrieran sus necesidades nutricionales (CARVALHO, 1995). Luego de esta transformación institucional, el programa quedó totalmente consolidado como parte fundamental de la política pública brasileña. Su historia es un ejemplo claro de cómo se desarrolló una política de alimentación que, si bien comenzó como una campaña focalizada y con recursos contados, logró sobrevivir a los virajes políticos y económicos, para convertirse en la mayor política de alimentación del país. El PNAE sigue funcionando hasta la actualidad, ahora pertenece al *Ministério da Educação* y cuenta con una cobertura total del territorio nacional, y su objetivo es mantener la seguridad alimentaria y nutricional en Brasil (FLEXOR y GRISA, 2016).

El estudio de este tipo de políticas y el proceso que desencadenó su creación y sus cambios, deben ser de especial interés para la historia, sobre todo para la perspectiva de la historia de la alimentación. El análisis de las transformaciones en los hábitos alimentarios, la aparición del discurso de la nutrición y el tipo de difusión que se utilizó a través de campañas impresas y audiovisuales, debe ser la principal fuente de estudio de la disciplina. Dichas fuentes innovadoras dan cuenta de cómo los grandes procesos históricos, fundamentados en la política y economía, tienen influencia y, a su vez, son mediados por pequeños cambios en los aspectos materiales e inmateriales de la sociedad, como puede ser la nueva concepción de buena alimentación o el crecimiento o decaimiento en el consumo de un alimento.

El balance de este ejercicio comparativo no está terminado. Lo analizado solo cubrió las acciones de algunos programas que los diferentes gobiernos brasileños impulsaron, ya fuera por las necesidades de la población o por la agenda internacional. En el caso mexicano se puede observar que si bien el gobierno no instituyó una política alimentaria clara, como si puede argumentarse que sucedió en Brasil, impulsó muchas medidas de subsidio y control de la producción y consumo de alimentos básicos a través de la paraestatal CONASUPO, la cual echaba de mano los estudios de las instituciones de nutrición para difundir un discurso a favor de la buena alimentación en muchos medios de comunicación y que reiteraban otras dependencias como la SSA y la SEP, a partir de sus proyectos sanitarios y educativos en torno a la alimentación, respectivamente. No obstante, en México fue en los primeros años de la década de 1980

cuando se diseñaron las políticas de alimentación que se convirtieron en urgentes para hacer frente a la crisis productiva que impactó el campo y que evidenció la pobreza y problemas de salud, entre ellos el hambre y desnutrición, por la que pasaban los campesinos, grupos indígenas y parte de la población urbana.

CONSIDERACIONES FINALES

Para la década de 1970, parece que la historia de la alimentación de Brasil y México se empatan en tanto comienzan a ser partícipes en programas unilaterales de producción agrícola, educación para la salud y nutrición, que organismos internacionales promovieron. En ese periodo, ya los dos países contaban con proyectos dedicados a subsanar los problemas alimentarios, y otros más para inculcar valores e ideas en torno a lo saludable y sano. No debe dudarse que la frase “comer bien” se volvió un amplio objetivo que aglomeraba otros como la modernización del campo, la higienización de los hábitos alimentarios y la seguridad alimentaria. Bajo estas ideas es que se dieron las transformaciones de la concepción de alimentación. Esta no solo pasó de ser un acto natural y cultural, sino que adquirió una dimensión médica-sanitaria que señalaba formas correctas de comer, cantidades de alimentos y hasta los tiempos entre comidas. A la par, la industria de alimentos se adhirió a estas nuevas directrices y pasó su postura suspicaz, en cuanto a los estudios que desvalorizaban sus productos, a alinearse a las normas nutricionales y cantidades necesarias de energía en los alimentos. En este momento, fue decisiva la participación de los medios de comunicación para difundir estos nuevos ideales, que las personas vieron como nuevos valores modernos y necesarios para vivir bien y acorde a su tiempo.

En este sentido, historiar la alimentación es solo una forma de acercarse a la comprensión de los cambios en la sociedad, especialmente en sus ideales y materialidad. Los ejemplos de Brasil y México dan cuenta de ello, debido a que permiten observar que los cambios que se fueron dando en las esferas productivas, así como las políticas internacionales de salud, incidieron en las decisiones de los gobiernos nacionales de diseñar proyectos que respondieran a las nuevas preocupaciones mundiales como lo fue la agricultura, los alimentos y educación para la salud. Tal situación provocó una gradual transformación de ideas que cambió la materialidad de prácticas y hábitos. Así, el siglo XX, con sus cambios incesantes y sus intrincados procesos económicos, políticos y sociales, es un periodo en donde se observan estos hechos que resultan ser analizados por la historia.

Los proyectos estatales, de cobertura nacional, sobre alimentación, a partir de mediados del siglo XX en Brasil y México siguieron formas distintas de plantearse y de relacionarse con la población. Si bien se sustentaban en los estudios en nutrición que las principales instituciones nacionales realizaban, como fue el caso de la composición química de los alimentos base de la dieta nacional o la creación de fórmulas de alimentos enriquecidos para niños y mujeres embarazadas, las formas en que aplicaron los programas emanados de tales estudios fueron diferente, así como a los sectores de la población a los que se dirigieron. Sin embargo, manifiestan una preocupación de la alimentación como problema social que debía ser atendido porque impactaba en muchas aristas de las realidades nacionales, tal como actualmente sucede. Por ello, la alimentación no puede ser considerada como un aspecto menor, sino que tiene una historia importante que debe ser analizada, cuyo fin sea aprender qué no ha funcionado en las diversas políticas alimentarias que se han instituido en países latinoamericanos, que han pasado por procesos políticos y económicos similares en el último siglo. Esto puede servir para aprender de los errores y avances para entablar relaciones que lleven a asegurar políticas públicas con un buen desempeño en cuanto al acceso de alimentos de sus poblaciones y la redefinición de un sistema productivo incluyente, y de menor impacto ambiental que disminuya el riesgo del hambre y la desnutrición.

Referencias

AGUILAR-RODRÍGUEZ, S. Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico City. *The Americas*, v. 64, n. 2, p. 177-205, 2007.

AGUILERA, S.; SALDAÑA, J. Estado, comunidad médica e institucionalización de los estudios sobre nutrición en México (1937-1957). In: SALDAÑA, J. (coord.). *La Casa de Salomón en México. Estudios sobre la institucionalización de la docencia y la investigación científicas*. México: UNAM, 2005. p. 369-408.

AMORIM, H. Em tempos de guerra: Josué de Castro e as políticas públicas de alimentação no Estado Novo. *CLIO: Revista de Pesquisa Histórica*, n. 35, pp. 51-75, 2017.

BOURGES, H.; CASANUEVA, E. Reseña histórica sobre la Nutriología en México. In: BOURGES, H.; BENGUA, J.; O'DONELL, A. (coords.). *Historias de la Nutrición en*

América Latina. México: Sociedad Latinoamericana de Nutrición-Fundación Cavendes-INCMNSZ-CESNI, 2001. p. 176-216.

CARVALHO, A. A. O pão nosso de cada dia dai hoje... Josué de Castro e a Inclusão da Fome nos Estudos Geográficos no Brasil. 2007. 137 f. Tese (Doutorado em Geografia Humana) Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2007.

CASTRO, J. *Geografia da fome o dilema brasileiro, pão ou aço*. Rio de Janeiro: Livraria-Editôra da Casa do Estudante do Brazil, 1952.

_____. *Condições de Vida das Classes Operárias no Recife*. Recife: Departamento de Saúde Pública, 1935.

COIMBRA, Marcos. *Comer e aprender. Uma história da alimentação escolar no Brasil*. Belo Horizonte: Ministério de Educação e Cultura-Instituto Nacional de Assistência ao Estudante, 1982.

EVANGELISTA, A. M. Arroz e feijão, discos e livros: História e memórias do Serviço de Alimentação da Previdência Social, SAPS (1940-1967). 2012. 262 f. Tese (Doutorado em História Social) Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, 2012.

FLEXOR, G.; GRISA, C. Políticas de seguridad alimentaria y agricultura familiar en Brasil: actores, ideas e instituciones. *América Latina Hoy*, v. 74, p. 39-53, 2016.

PEDROZA, L. O. Mejor comida para todos. La alimentación mexicana en campañas de higiene, nutrición y promocionales de la CONASUPO (1960-1988). 2020. 517 f. Tesis (Doctorado en Historia Moderna y Contemporánea) Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2020.

PILCHER, Jeffrey M. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Ediciones de la Reina Roja-CONACULTA-CIESAS, 2001.

Fuentes primarias

Arquivos Brasileiros de Nutrição (1944-1946)

Cultura Política-Revista Mensal de Estudos Brasileiros

SAPS, *Resenha do SAPS* (1945)

CNA, *A Cojuntura Alimentar e o Problema da Nutrição no Brasil-Plan Geral de Trabalho 1953/1954*.

CNAE, *Boletim informativo*, No. 2, dezembro 1965.

CNME, *Cartilha da Merenda Escolar*, 3ª Edição, 1960.

Relatório-Síntese da Campanha Nacional de Merenda Escolar 1959/1960.

Sumário das Realizações da Campanha Nacional de Merenda Escolar no Período 1959-1960 (Gestão do Dr. Walter Santos).



Rubiane Maia, Esboços de um corpo desconhecido, Video Instalação [HD 16:9 - 27' 41" - Stereo - Color - 2 canais/Dimensões variadas].
Exposição 'Modos de Usar' no Museu de Arte do Espírito Santo - MAES, Vitória, Brazil, 2015.

Rubiane Maia, Esboços de um corpo desconhecido, Video Instalação [HD 16:9 - 27' 41" - Stereo - Color - 2 canais/Dimensões variadas].
Exposição 'Modos de Usar' no Museu de Arte do Espírito Santo - MAES, Vitória, Brazil, 2015.



BRASIL SERTANEJO:

a formação da Cozinha de Icó/Ceará

<https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.40323>

MARIA NAYANE ALVES BEZERRA*

RESUMO: A herança do período áureo de Icó pode ser notada no sítio histórico e arquitetônico da cidade. A economia pecuarista deixou vestígios também na alimentação local. A cultura alimentar de Icó é um campo inexplorado e de relevância para a compreensão da Cozinha Sertaneja. O presente trabalho teve como objetivo identificar a Cozinha de Icó. Para isso, a metodologia deste trabalho adotou natureza aplicada de objetivo exploratório e descritivo, com abordagem qualitativa, do tipo bibliográfica e de campo. Os resultados apontaram os elementos fundantes e a influência que as atividades econômicas exerceram na formação alimentar. A Cozinha Local foi identificada através de comidas típicas que compõem o repertório alimentar e que são facilmente encontradas no mercado e nos restaurantes.

PALAVRAS-CHAVE: Cozinha Brasileira; Alimentação; Cultura alimentar

Brasil Sertanejo: The Creation of The Icó/Ceará's Food

ABSTRACT: The heritage of the golden period of Icó can be seen in the historical and architectural site of the city. The livestock economy also left traces in the local diet. The food culture of Icó is an unexplored field of relevance to the understanding of Cuisine Sertaneja. The current work aimed to identify the local cuisine of Icó. For this, the methodology of this work adopted an applied nature of exploratory and descriptive objective with a qualitative approach of the bibliographic and field type. The results pointed to the founding elements and the influence that economic activities exerted on food composition. The local cuisine was identified through typical dishes that make up the food collection and that are easily found in the market and in restaurants.

KEYWORDS: Brazilian food, food culture, local cuisine.

* Centro Universitário SENAC Campos do Jordão (SENAC)

1 Introdução

A pluralidade da gastronomia brasileira permite fazer inferências sobre a formação da alimentação do país. A partir dos estudos de Câmara Cascudo, a alimentação do Brasil foi estudada a partir da contribuição de três matrizes: africana, indígena e portuguesa. Darcy Ribeiro (2015, p.17) defende que o brasileiro surgiu da “confluência, do entrelaço e do caldeamento do invasor português com índios silvícolas e campineiros e com negros africanos, uns e outros aliciados como escravos”. Portanto, as contribuições das matrizes não foram igualitárias.

Antes, a alimentação brasileira era resumida em regiões geográficas, que limitavam a compreensão das trocas interculturais e sociais do país. A obra *O povo Brasileiro*, de Darcy Ribeiro, trouxe uma nova divisão, que classifica o país pela formação cultural. Na obra, a cultura brasileira é identificada em cinco variantes: crioula, cabocla, caipira, sulina e sertaneja.

Diferentemente do resto do país, no Ceará ocorreu uma ocupação tardia, principalmente, pela resistência indígena (DE ASSIS, SAMPAIO, 2012). No litoral, a cultura canieira foi introduzida e exerceu papel de principal atividade econômica. Porém, para que a ocupação fosse efetivada, precisava-se de uma atividade que se desenvolvesse no sertão inóspito para a cana-de-açúcar. Capistrano de Abreu (1988, p.151): explica que “a solução foi o gado vacum”.

Para Capistrano de Abreu, o gado vacum foi a solução para o “problema” posto por Frei Vicente do Salvador, isto é, a atividade pastoril “resolveu” a questão da interiorização da colonização na América Portuguesa, pelo menos na porção norte do Estado do Brasil. (ROLIM, 2012, p.20)

Assim, a economia pastoril pôde se expandir, costurando os sertões de dentro à fora, onde surgiram agrupamentos humanos nas ribeiras dos rios. Surge então o Brasil Sertanejo, que “se funde e difunde através dos currais de gado, desde o Nordeste árido até os cerrados do Centro-Oeste” (RIBEIRO, 2015).

Com a efetivação da ocupação dos sertões, diversos núcleos urbanos foram formados. Entre eles, Icó. A herança do período áureo de Icó pode ser notada no patrimônio arquitetônico da cidade, mas também na alimentação que sofreu influência da cultura sertaneja. No que diz respeito ao registro da cultura alimentar de Icó, é um campo ainda inexplorado e relevante, pois apesar da Cozinha Sertaneja ter uma formação comum, cada agrupamento possui particularidades que tecem um sentido de identidade.

Com o objetivo de identificar a Cozinha Sertaneja de Icó, a primeira parte do artigo aponta os processos históricos e sociais, com ênfase na contribuição das atividades econômicas mais importantes: pecuária e oficina de salga. Também é apresentado o papel do colono, da piscicultura e do exercício da pecuária na formação da alimentação local. Na seção seguinte, apresenta-se a Cozinha de Icó através dos pratos típicos que estão presentes nos mercados e nos restaurantes. O objetivo da seção é apresentar os vestígios da cultura sertaneja na alimentação do cotidiano. Finalmente, nas considerações finais, discorre-se sobre os vestígios dos tempos áureos de Icó e a cultura sertaneja na Cozinha de Icó, englobando os laços históricos e identitários.

A metodologia deste trabalho adotou natureza aplicada de objetivo exploratório e descritivo, com abordagem qualitativa e método indutivo, do tipo bibliográfica e de campo. Possui enfoques social, cultural, histórico e gastronômico. Uma pesquisa de objetivo exploratório visa a exposição de acontecimentos de uma explicação dos assuntos que não podiam ser reconhecidos anteriormente, mesmo havendo algumas evidências (GIL, 2017). A forma de abordagem qualitativa tem o foco da pesquisa na qualidade dos dados, sua natureza e essência. (PRODANOV; FREITAS, 2013).

A pesquisa estrutura-se no método indutivo pois, diante da análise dos dados coletados, surgem novos conhecimentos sobre os fenômenos, levando a uma conclusão de saberes além das premissas de base (MARCONI; LAKATOS, 2017). O procedimento técnico consiste também em um relato de experiência. O conhecimento gerado através de relatos de experiência baseia-se em expressar opiniões e informações sobre um tema em específico, ou seja, o conhecimento é estabelecido pelo diálogo.

2 A costura do sertão

No período colonial, a centralização do poder estava voltada para as famílias que possuíam terras. A notícia do alto valor dos sertões do Ceará para a criação de gado, atraiu famílias da Bahia e de Pernambuco. Entre elas, as famílias fundantes de Icó, Montes e Feitosa, travaram confrontos por décadas, sendo um dos exemplos mais simbólicos de disputas parentais do Brasil. (PINTO, 1980; CHANDLER, 1980).

Aglomerados menores surgiam no interior de cada área produtiva para exercer funções especiais, à medida que a população aumentava e se concentrava. Tais são os vilarejos estradeiros, que serviam de pouso nas longas viagens entre os núcleos ocupados do interior, ou que apareciam onde se impusesse a necessidade de baldear cargas de uma estrada a um rio navegável ou para a travessia deste. É o caso também das feiras de gado de todo mediterrâneo interior. (RIBEIRO, 2015, p.149)

As vilas foram instaladas em pontos estratégicos para a pecuária. E Icó, estava exatamente no cruzamento das principais estradas das boiadas. Dada a importância geográfica, sendo uma conexão dos caminhos onde os boiadeiros tangiam o gado, Icó foi a terceira Vila elevada no Ceará, sendo a primeira no sertão, em 1738. Surgia então, o primeiro grande centro comercial do sertão, que movimentou não somente as terras do Ceará, mas também Paraíba, Pernambuco, Rio Grande do Norte e Piauí (NOBRE, 1977).

O Icó encontrava-se no cruzamento das principais estradas das boiadas setecentistas no Ceará – a estrada Geral do Jaguaribe e a estrada Nova das Boiadas. Pela Geral do Jaguaribe, o gado seguia para o Aracati, descendo o Salgado e depois o Jaguaribe. Já em relação à Nova das Boiadas, o núcleo achava-se a meio caminho entre o Piauí e as feiras paraibanas e pernambucanas. (NETO, 2007, p. 418).

A costura dos sertões abriu possibilidades para desbravar terras desconhecidas e interligar territórios, o sertão com o litoral e posteriormente o além-mar. Para Darcy Ribeiro (2015, p. 254) “Assim é que os currais se fizeram criatórios de gado, de bode e de gente: os bois para vender, os bodes para consumir, os homens para emigrar”. A atividade criatória resultou na construção da primeira vila no sertão cearense.

2.1 O binômio pecuária e charqueada

Na Capitania, a atividade pecuarista atendeu aos mercados consumidores de duas formas: pela remessa em pé e pela obtenção da carne Seca.¹ Os tangerinos² conduziam a remessa do gado em pé até os entrepostos comerciais e regiões açucareiras para abastecimento local. Era um percurso cansativo e vulnerável, tendo o risco de enfrentar secas, escassez de alimentos e saques. Em um segundo momento, após o uso da técnica de salga, o gado também foi negociado abatido, seco e salgado, o que ampliou a circulação e o alcance do produto (NETO, 2007).

Transformar a carne verde em carne seca, trouxe benefícios que modificaram o panorama econômico. A carne seca, assim como o couro, alcançou o além-mar. É a partir da conexão entre o sertão de Icó e o litoral de Aracati, que se movimentou o porto com o restante da Colônia e com o exterior.

As secas prolongadas desestabilizaram a economia pecuarista. Paralelamente, a produção algodoeira teve ascensão no Ceará, o que motivou cidades antes reconhecidas pela pecuária, a introduzirem a cultura do algodão, como foi o caso de Icó. O percurso que outrora era percorrido pelo gado, foi usado para comercialização do algodão, que seguia pelo Vale do Jaguaribe. Assim, Icó permaneceu como importante entreposto comercial (NETO, 2007).

A pecuária juntamente com a cultura do algodão, foram as atividades de maior destaque no Icó. Foi o sucesso das grandes famílias pecuaristas que formaram um sítio arquitetônico de extrema relevância, sendo reconhecido como patrimônio histórico e imaterial em 1997. As quatro igrejas mais antigas, a Câmara e Cadeia, assim como o Teatro da Ribeira dos Icós, o primeiro teatro do Ceará, fazem parte do sítio arquitetônico e são símbolos da arte neoclássica e barroca:

O núcleo tombado evidencia esses aspectos através da materialidade dos edifícios e as justificativas apresentadas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, órgão responsável pelas ações preservacionistas, o que permite relacionar esse espaço com a imagem de um “passado” que foi próspero: uma época em que a cidade era conhecida como: “A Princesa dos Sertões” (NASCIMENTO, 2003, p.115).

A seca dos três setes (1790-1794), desarticulou a economia das carnes secas do Ceará a partir do século XVIII (OLIVEIRA, 2009). Concomitante a isso, a técnica de salga cearense foi adaptada e ganhou força no sul do Brasil, onde ficou conhecida como

1 O termo mais correto para o produto cearense é carne seca ou carne de sol, uma vez que o charque não foi identificado em nenhum documento referente às produções da salga no Ceará. (RO-LIM, 2012)

2 Tangerino, tangedores ou boiadores: pessoas que conduziam o gado para as feiras e centros consumidores.

3 Durante a maturação do milho em Icó, os prejuízos causados pelos periquitos eram incalculáveis. Por isso, houve uma medida de repressão em 1760, onde determinou-se que os moradores “recolhessem” cabeças de periquitos, sob pena de multa e tendo como contraprestação o crédito correspondente para pagamento ou amortização de dívidas fiscais. Com isso, grande parte da renda municipal transformou-se em cabeças de periquito. “A cidade passou a ser denominada pelos vizinhos de Terra do Louro.” (ARAGÃO, 1994).

charque. Após a desestabilização, a pecuária se recompôs no Ceará, mas a exportação de carne seca perdeu a força econômica na América Portuguesa ante a produção do charque (NETO, 2007).

Na luta contra a seca, Euclides da Cunha (2001, p.135) descreve que: “só restou a fé do sertanejo contra o espasmo assombrador da seca”. Se de um lado, tem-se uma elite que esbanjava riqueza e terras, do outro, tem-se uma população que sobrevivia com o mínimo. Uma demonstração de estratificação social que acontecia em meio ao fenômeno seca. Os mais abastados tinham poços. Os demais, eram dependentes do Estado ineficaz.

3 O que se planta e o que se cria

O Estado do Ceará possui a maior parte do território formado pelo bioma Caatinga, uma mata resiliente e exclusivamente brasileira. As atividades econômicas desenvolvidas no período colonial provocaram um uso abusivo dos recursos naturais, uma vez que se desenvolveram de forma insustentável. Somado isso, o bioma Caatinga foi severamente desgastado.

O clima predominante da Caatinga é o semiárido. No estado do Ceará, em suma, a temperatura é elevada e tem um regime pluviométrico irregular. As secas avassaladoras são parte do cotidiano do sertanejo. Assim como a Caatinga, o sertanejo aprendeu a ser resiliente e a utilizar os recursos que estavam disponíveis.

Para remediar até certo ponto os efeitos da seca, era necessário fazer reservas tanto de águas (por meio de açudes) como de forragem, secando a erva e guardando-a em paióis, e em proporção conveniente, e como também de sementes alimentícias, como milho, arroz, feijão, e também farinha preparada, a não ser se poderem conservar os mandiocais. (DAMASCENO e CUNHA, 1961, p.254)

Os vestígios das técnicas agrícolas dos tempos que antecedem a invasão lusitana são escassos. Os aborígenes do Brasil tinham como principais plantações a macaxeira e o milho (RIBEIRO, 2015). A agricultura que se desenvolveu nos sertões foi a de subsistência, que dependia da água proveniente da chuva para prosperar.

As populações que se instalaram na ribeira do Rio Salgado, atual cidade de Icó, tinham como atividades econômicas a pecuária e a cultura algodoeira, mas também

agriculturas de subsistências. Entre elas, o milho, ocupava posição de destaque e é o motivo da alcunha de Icó: Terra do Louro³.

Capistrano de Abreu (1998, p.141) revela algumas culturas do período colonial, como mandioca e mamona. “Dos assentos da câmara do Icó no Ceará, instalada em 1738, constam posturas relativas ao plantio de mandioca para farinha e de mamona para o fabrico de azeite”. Em agosto de 1836, o botânico e médico britânico George Gardner, registrou alguns produtos alimentícios de Icó durante sua expedição no século XIX:

Em agosto de 1836, o inglês Gardner (1975, p.87) deixou a vila do Aracati, no litoral cearense em direção ao Icó. (...) A vila possuía quadro igrejas, ‘um sólido cárcere’ e um mercado onde se vendia ‘carne e limas’. Todas as frutas eram trazidas, segundo o viajante inglês, de longe, pois nos arredores da vila nada era produzido, ‘salvo no tempo das águas, que dura apenas quatro meses’. Julgando pelo seu leito, o rio parecia ser bastante largo no período de chuvas. Durante sua visita, ele encontrava-se ‘seco em muitos lugares’, apresentando, aqui e ali, profundos poços, abundantes e variadas espécies de peixes. (NETO, 2007, p. 395).

Em contrapartida, em 1859, Freire Alemão, botânico que realizou expedições no Ceará a partir da Comissão Científica de Exploração e que registrou muito da flora, da fauna e dos habitantes, relatou em seu diário de viagem os alimentos e as técnicas de cultivo que encontrou em um sítio de Icó:

(...) onde vimos laranjeiras, limoeiros, araticuns, juazeiros, goiabeiras, ateiras, coqueiros, cajazeiras etc. E uma bananeira de taboca que separei com um bambu, (além) de tamarindos, bananeira, espirradeira, bem bonitas, resedás (recentes), roseiras, jasmim de (pausa) e uma Tabernaemontana dobrada, branca, mui cheirosa, etc. Tem a chácara duas cacimbas de tijolo, com bombas e por meio de levados (regos) rega todas as plantas. (ALEMÃO, 2011, p.III).

Os dois relatos anteriores se contrapõem. De um lado, tem-se a visão de uma terra que carrega o estigma da seca. Do outro, de um local com diversidade de espécies. Os sertões do Nordeste foram, por muito tempo, desvalorizados e esquecidos do interesse político. Somente no século passado, a seca tornou-se alvo de projetos de desenvolvimento.

Instâncias institucionalizadas e governamentais foram criadas como um plano estratégico ao combate da seca (BRASIL, 1977), como é o caso da Superintendência

de Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE) e a Inspetoria de Obras Contra as Secas (IOCS) que corresponde hoje ao Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (DNOCS).

Um dos objetivos foi a construção de grandes açudes e o repasse de verba para populações atingidas pela seca. Porém, essa política serviu mais para beneficiar os grandes fazendeiros e políticos locais do que resolver os problemas dos sertanejos: destruição das lavouras, a fome e o êxodo rural. (SILVA et al, 2005). Desta intervenção, surgiu o Açude de Orós em 1961, o Açude de Lima Campos em 1932, a Estação de Piscicultura Pedro Azevedo em 1942 e o Perímetro Irrigado Icó-Lima Campos (PILC) em 1975.

O DNOCS, no final da década de 1960, implantou perímetros irrigados, com o intuito de abastecer os centros urbanos de alimentos e formar agricultores para atividade econômica. Foi criada em Icó uma ampla área de 10.583,18ha, construída e administrada pelo DNOCS. (SILVA et al., 2005). A implementação de perímetros irrigados no Nordeste tinha como objetivo conceder infraestrutura para a agricultura irrigada, como forma de desenvolvimento regional e combate à seca.

3.1 O papel do colono

Na década de 70, famílias de pequenos produtores foram assentadas no PILC, com a missão de promover mudanças no processo produtivo agropecuário, com uso consciente dos recursos naturais. Os colonos tinham como base o conhecimento fornecido pelos técnicos do DNOCS e plantavam culturas pré-estabelecidas, seguindo as recomendações do órgão regulamentador. “A utilização das terras do perímetro tinha como principais culturas o algodão mocó, o milho e o feijão macásser, chamado regionalmente de feijão-de-corda”. (VIEIRA, 2015, p. 106).

Quanto a escolha das culturas, Vieira (2015) explica que os critérios seguiam o projeto original: culturas secas de subsistência para as necessidades regionais; arrozais para as áreas mais argilosas; culturas frutíferas para alimentação local e cultura forrageira para o gado. Culturas não tradicionais da região, como arroz e banana, foram introduzidas e desempenharam papel de destaque:

O cultivo da banana, como exemplo, chegou a produção bruta de 32.880 toneladas no ano de 1989, caindo para 503,36 no ano de 2003, bem como o arroz com cuja produção bruta atingiu de 23.800 toneladas naquele mesmo ano. (VIEIRA, 2015, p.146)

O cultivo do arroz irrigado passou a ser a principal produção. Essa importância do arroz pode ser explicada por dois fatores: pela tradição da cultura nas vazantes do rio e pela escassez deste item no mercado brasileiro na década de 70. (VIEIRA, 2015). Se por um lado o perímetro irrigado possibilitou o avanço de produtividade agrícola em Icó, por outro, a diminuição do papel regulamentador do DNOCS proporcionou uma sensação de abandono. Atualmente, os colonos tiveram que se adaptar, formando cooperativas e integrando programas do governo como o PNAE ⁴e PAA⁵.

4 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

5 Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)

6 Acará, Cangati, Cascudo, Curimatã, Guarú, Piabas, Piáu, Saguiru e Traíra. (PAIVA, MESQUITA, 2013).

3.2 *Criatório de peixe*

A indústria da seca, ao passo que ceifava vidas, enriquecia outras. Muitos romancistas descreveram o sertanejo como um sujeito fortalecido pelo fenômeno seca. Mas a seca é mais um problema social do que climático, uma vez que sua ocorrência é registrada desde o século XVI, mas somente no final do século XIX foi alvo de ações públicas:

Através de portaria firmada em 12 de novembro de 1932, no auge de grande seca, o então Ministro de Estado de Viação e Obras Públicas, o eminente nordestino José Américo de Almeida (1887 – 1980) –, resolveu criar a Comissão Técnica de Piscicultura do Nordeste, subordinada à Inspeção Federal de Obras Contra as Secas. (PAIVA, MESQUITA)

A Comissão Técnica de Piscicultura do Nordeste (CTPN) tinha como objetivo promover o povoamento de açudes; defender a fauna contra doenças, metodizar as pescarias e determinar períodos para esta prática e disseminar os processos de conservação. (PAIVA E MESQUITA). Assim, a Estação de Piscicultura Pedro de Azevedo, abastecida pelo açude Lima Campos Icó/Ceará, foi inaugurada em 1942.

Com o início do projeto da CTPN, tinha-se peixe em abundância no açude. Durante as atividades da Comissão, havia um interesse em conhecer mais sobre a flora e a fauna regionais⁷. Porém, as espécies regionais não apresentavam valor comercial. De acordo com Paiva e Mesquita (2013) peixes aclimatados foram introduzidos para abastecer os açudes do Nordeste: Pirarucu (Pará), Tucunaré (Pará) e o Tilápia-do-Nilo (Costa do Marfim).

O primeiro estudo brasileiro sobre criação de pirarucu em cativeiro foi realizado na Estação de Piscicultura Pedro Azevedo, onde a reprodução dessa espécie foi observada em 1944. A aclimação da Tilápia-do-Nilo possibilitou o seu cultivo de forma intensiva no nordeste do Brasil. (FONTENELE & VASCONCELOS, 1982; PAIVA, MESQUITA, 2013).

Após a construção do açude, foi autorizada a demarcação de vazantes pela orla, que foram distribuídas para os trabalhadores remanescentes. O açude de Lima Campos, além de abastecer áreas mais remotas, fez desenvolver em seu entorno o distrito Lima Campos, que atualmente está em processo de emancipação política.

3.3 Criatório de gado

A herança do período áureo de Icó pode ser notada no patrimônio arquitetônico da cidade, que inclui documentos da ocupação do sertão pela pecuária. (BRASIL, 2014). Além das edificações traçadas na arquitetura neoclássica e barroca, tem-se grandes fazendas de criar gado, que contribuíram para a formação cultural e alimentar da população. Os costumes e os hábitos alimentares formaram-se a partir da relação do homem com o gado.

Com o desenvolvimento do sertão pastoril, diversos ofícios relacionados à pecuária tornaram-se necessários. Se por um lado, os donos das terras eram pessoas com influência e poder, do outro estavam os trabalhadores que sobreviviam em função do gado: os vaqueiros, que gerenciavam as atividades do criatório; os cabras, que prestavam serviços nos currais; e, os tangerinos, que costuravam os sertões para levar as reses para as feiras.

A herança da colonização lusitana em Icó, deixou vestígios na cultura alimentar sertaneja, pois no cotidiano das fazendas: “(...)o gado fornecia o complemento alimentar: leite, queijo, manteiga e carne(...)” (GIRÃO, 1994, p.22). Enquanto a venda de carne movimentava as estradas das boiadas, a produção leiteira e seus derivados possuíam caráter de subsistência, mas era de extrema importância, uma vez que a vida era norteadada pela fazenda.

Os subprodutos do leite (coalhada, queijo de coalho, nata, queijo manteiga e manteiga da terra), a rapadura, a farinha de mandioca⁷ e carnes mais ordinárias, como de bode, estavam presentes no dia-a-dia do vaqueiro e nos mantimentos dos tangerinos durante as travessias.

⁷“A farinha é a base primitiva, o basalto fundamental na alimentação brasileira. Todos os elementos são posteriores, assentados na imobilidade do uso multitenário, irreduzível, primário e instintivo”. (CASCUDO, 2017, p.96)

No século XIX, Koster (1942) registrou alguns apontamentos sobre a alimentação sertaneja:

(...) consiste principalmente de carnes, nas suas três refeições, às quais ajuntam a farinha de mandioca reduzida a uma pasta, ou arroz, que às vezes o substitui. O feijão, chamado comumente na Inglaterra favas francesas, é a iguaria favorita. (...) surpreendeu-me verificar o limitado emprego do milho como mantimento, embora algumas vezes usado. A despeito de tudo fazem uma pasta de carnaúba e vi comer carne com coalhada. Os vegetais verdes não são conhecidos em seu uso e ririam à idéia de comer qualquer espécie de salada. Os frutos selvagens são numerosos e podem ser colhidos abundantemente, mas poucos tipos são cultivados, entre esses a melancia e a bananeira. O queijo do sertão é excelente quando fresco, mas ao fim de quatro ou cinco semanas fica duro e coriáceo (1942, p. 166, grifos meus).

Em um primeiro momento, fabricava-se o queijo de coalho para evitar a perda do excesso de leite nas fazendas, sendo uma produção com caráter de subsistência. Com o tempo, através dos vendedores itinerantes, o produto foi largamente comercializado.

Os utensílios necessários para fabricar-se o queijo de coalho geralmente ficavam na “cozinha de fora” das casas sertanejas. As fôrmas e prensas de madeira, davam forma à queijos quadrados de 5 kg à 15 kg. Hoje, há o uso de fôrmas de PVC cloreto de polivinila para queijos menores. (ULISSES, 2017).

Não obstante, é através do criatório de gado que o produto mais emblemático do período colonial foi desenvolvido: a carne seca. De acordo com Rolim (2012), as oficinas de salga eram divididas em curral e estaleiro. A primeira, seria o espaço em que os bois eram abatidos e transformados em carne seca. O estaleiro era o local onde as embarcações aportavam para carregar as carnes e descarregar insumos. A carne seca, podia ser preparada como tassalho e como posta:

(...) a primeira (posta) provinha dos quartos da rês, que davam 6 postas, duas por traseiro e uma por diante, a segunda (tassalho) originava-se das mantas, em número de duas, formadas pelas massas musculares que cobrem o pescoço, as costelas e os flancos. (BRAGA, 1947, p.150).

De tudo do boi era aproveitado: couro, gordura, sebo e até ossos:

(...) consistia na carneação -na salga propriamente dita- e na secagem das mantas de carne em galpões cobertos de telha. A carne era estendida e desdobrada em varais, salgada e em um tacho de ferro a gordura era extraída em água fervente. O couro era estaqueado e seco ao sol. O sebo era lavado e também estendido em varais para secar. A ossatura do animal era amontoada, queimada e as cinzas utilizadas em aterros. Depois de seca, a carne era armazenada para posteriormente ser pilhada nos porões dos navios. Ela era preparada de duas formas: de tassalho e de posta. (NETO, 2007, p.178).

O caráter pastoril de Icó explica a importância de ingredientes que fizeram parte da base alimentar colonial, que são o tripé: a carne seca, a farinha de mandioca e o feijão. Nas fazendas pecuaristas, assim como as fôrmas de fazer queijo, encontrava-se o pilão de madeira para fazer paçoca. O pilão tinha papel fundamental, como explica Câmara Cascudo (2017, p. 511): “A paçoca exige o pilão sob pena de não ser paçoca”.

4. A cozinha de icó: sertão no prato

A compreensão da Cozinha de Icó, está além do estudo de ingredientes que compõem o prato, pois engloba os laços históricos e identitários que se revelam nos hábitos e preferências alimentares.

Pode-se entender como ingrediente típico, quando o local é o fator de diferenciação. É o caso dos elementos que estão naturalmente no bioma Caatinga e que foram introduzidos no repertório alimentar pela disponibilidade.

Já o produto tradicional remete à tradição, à um contexto social, sendo incorporado nos hábitos alimentares através da ação do homem e sendo repassada entre gerações. É o caso do uso intensivo do gado nas cidades pecuaristas, tanto para produção leiteira que derivou incontáveis pratos, como também no uso das carnes e dos miúdos.

“A denominação prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico” (GIMENES-MINASSE, 2006).

O consumo de alimentos tradicionais ocorre de várias formas. Estão presentes na comida do cotidiano, nos mercados municipais, nas festividades e nos restaurantes. Na área urbana de Icó, há restaurantes, bares, quiosques, lanchonetes, pizzarias onde encontra-se ingredientes da culinária sertaneja como também produtos globalizados.

4.1 Mercado público de icó

O mercado é um símbolo de tradição, onde pode-se encontrar a comida tradicional local e a cultura popular. Um dos ambientes restaurativos do Mercado Público de Icó é o Merenda da Ceição, comandado por Maria da Conceição da Silva.

As opções de café-da-manhã ou “merenda” é: suco, café tradicional, tapioca que pode ser recheada com manteiga, nata, queijo, carne de sol e presunto, além do tradicional cuscuz cearense que é uma refeição completa (Figura 1).



Figura 1. Cuscuz cearense no Mercado Público de Icó/Ceará. Fonte: acervo da autora (2021)

8 A diferenciação entre baião mole e baião solto é feita a partir da textura. O baião mole é mais cremoso e gorduroso, já o baião solto é mais seco.

No almoço, o cardápio do estabelecimento tem as opções de: carne cozida de carneiro; carne cozida de boi; fígado de carneiro; fígado de porco; costela com macaxeira. Todas as opções anteriores são acompanhadas de arroz, baião mole, cuscuz, feijão e macarrão. Porém, o destaque do restaurante é a carne cozida de carneiro. Aos sábados, também é servido o mungunzá acompanhado de torresmo. O mungunzá consiste em um cozido de feijão, milho e carnes diversas, muito tradicional na culinária de Icó. Para a sua preparação, o feijão-de-corda, milho, carne de sol e coentro são indispensáveis.

4.1 Mercado Novo

No Mercado Novo de Icó também tem restaurantes que vendem comidas tradicionais, como é o caso do Restaurante Talia, comandado por Geverson Casemiro da Silva. Os pratos comercializados são habituais do repertório alimentar do sertão, considerados comidas de sustância. Panelada, Buchada, Fígado de carneiro ao molho e Picadinho compõem o cardápio do restaurante. Todos as opções do cardápio acompanham arroz, verdura e cuscuz. A panelada (figura 2) e a buchada são os pratos mais comercializados.



Figura 2. Panelada do Mercado Novo de IcóFonte: acervo da autora (2021)

4.2 *restaurantes tradicionais*

Ao atravessar as ruas comerciais de Icó, no meio da multidão, no calor escaldante, um cheiro quase que unânime em todos restaurantes acerta em cheio quem passa: o tripé da alimentação de Icó tem notas de manteiga, de sal e de sol: a Carne de sol assada, acompanhada de baião de dois, nas versões mole ou solto⁸, e a paçoca podem ser encontrados na maioria dos restaurantes e churrascarias.

Como entrada ou aperitivo, pode-se encontrar na culinária local o espetinho de língua de boi, tripas de porco, mungunzá, torresmo, moela, queijo coalho na chapa, macaxeira na manteiga da terra, ovo de codorna e até piaba frita.

O baião de dois é um prato tradicional do Nordeste e apresenta variações. Em Icó, ele é preparado com o feijão-de-corda e o arroz, cozidos em uma mesma panela, acrescido de nata, queijo coalho e manteiga. A manteiga da terra ou manteiga de garrafa é uma manteiga que sofreu o processo de clarificação. Ainda hoje é comum a produção caseira de manteiga da terra.

Além do tradicional baião de dois, outra preparação com arroz que é bastante apreciada é o arroz de leite. Apesar do nome remeter ao arroz doce, o arroz de leite é um prato salgado e cremoso de arroz, normalmente acompanhado de paçoca e carne assada.

O peixe torna-se protagonista da culinária durante os finais de semana. Atualmente, Lima Campos é reconhecido pelas peixarias, sendo um ponto turístico obrigatório de quem visita o Centro-Sul do Ceará. Às 11h da manhã de um domingo, é quase impossível encontrar uma mesa vazia em alguma peixada. As tradicionais Peixada do Zeca e a Peixada Xixico são requisitadas no fim de semana pelos icoenses e pelos turistas.

4.2.1 *Churrascaria Deca Denovo*

Um dos lugares mais tradicionais é a churrascaria Deca Denovo, que tem um menu restrito: vende-se somente baião de dois, paçoca, churrasco de carne de sol, acompanhado de batata doce, manteiga da terra, tomate e cebola. O baião de dois comercializado por Deca é o baião mole, que leva queijo coalho em cubos.

4.2.2 *Restaurante Galinha Caipira*

⁹ A carne de sol, que antes movimentaram a província do Ceará e a Vila de Aracati, hoje é fortemente comercializada na cidade de Caicó, no Rio Grande do Norte.

O Restaurante familiar Galinha Caipira é um dos restaurantes mais antigos de ICÓ, existe a cerca de 34 anos. Localizado na BR 116, que liga o Brasil do Ceará ao Rio Grande do Sul, a maioria dos clientes do restaurante são viajantes, que aproveitam o horário do café da manhã e do almoço para conhecer a culinária local.

Um dos pratos mais vendidos do restaurante é a tradicional Galinha Caipira acompanhada de feijão tropeiro, torresmo, molho pardo, arroz, pirão e salada. A carne de sol de Caicó⁹ é o carro-chefe do restaurante. Acompanhada de baião-de-dois, paçoca, manteiga da terra, batata doce e vinagrete. Para o preparo da paçoca, preserva-se a técnica do uso do pilão, onde é pilado a cebola roxa, a carne de sol, farinha de mandioca e manteiga da terra. Forma-se um sabor único e identitário da culinária icoense.

Além da galinha caipira e da carne de sol, no cardápio, há uma diversidade de comidas tradicionais: galinha à cabidela, panelada, feijão tropeiro, porco assado, carneiro assado e peixe. No café da manhã, tem o cuscuz com carne de sol e queijo coalho, e tapiocas recheadas, cuscuz recheado, pão com queijo e com ovo.

4.2.3 *Peixada do Xixico*

A Peixada Xixico está em exercício há mais de 40 anos. Francisco Clemente Neto, que já foi pescador e mora em Lima Campos desde 1958, administra o restaurante junto com a sua família. A peixada está localizada na praça principal, onde divide o protagonismo com a Peixada do Zeca.

A peixada completa consiste no peixe assado, peixe cozido, filé de peixe, arroz, baião de dois solto, vinagrete, pirão de peixe e o filé de peixe com molho. Também é comercializado o caldo do peixe, como entrada, e uma porção menor da peixada completa, com arroz, baião, vinagrete, peixe pequeno frito e filé de peixe com molho. Os peixes mais requisitados são: tucunaré e tilápia.

4.2.4 *Peixada do Zeca*

Com alguns passos de distância está a Peixada do Zeca. José Gomes, ou simplesmente Zeca, nasceu em Sobral e antigamente também exerceu a profissão de pescador. Em entrevista ao projeto Monumenta, Zeca explica que o filé de peixe não estava presente nas peixadas de Lima Campos:

O filé de peixe, que por sinal quem inventou fui eu, foi lá no Orós, eu vi os cabras fazendo, com o professor ensinando os cabras a tirar o filé do peixe e eu fiquei brechando, eu disse: “Eu vou tentar”. Ai eu trouxe um dos cabras que tava lá na escola, ele me ensinou a usar aqui, ai pronto, pegou, ai eu comecei a usar o filezinho de peixe também dentro da peixada, ai hoje todo mundo também tem... me acompanharam, graças a deus. (MUPURUNGA, 2009, p.65)

Na peixada completa do Zeca, os principais peixes comercializados são respectivamente o Tucunaré e a Tilápia, acompanhados de pirão de peixe, arroz branco, baião de dois solto, filé de peixe e vinagrete. O caldo do peixe também é comercializado. As peixadas de Lima Campos são apreciadas pelos moradores locais assim como pelos visitantes.

Considerações finais

O elo que se estabeleceu entre a pecuária de Icó e as oficinas de salga de Aracati influenciaram fortemente na alimentação sertaneja. Os vestígios dos tempos áureos de Icó, com raízes profundas nas fazendas pecuaristas e nas trocas interculturais com municípios e estados vizinhos, podem ser encontrados facilmente nos restaurantes, no mercado público e na alimentação do cotidiano: a carne de sol; o baião-de-dois, o queijo coalho, são elementos identificados como tradicionais de Icó.

Tanto a presença como o desaparecimento dos ingredientes do repertório alimentar, abre espaço para investigação da dinâmica de uma sociedade. Os ingredientes são fonte de significado cultural de um povo, portanto, são elementos que formam o sentido de identidade e de pertencimento a um grupo, lugar ou contexto.

Além da função de nutrir, a comida pode ser veículo de tradições, hábitos e costumes que permite a um grupo reconhecer-se na medida em que compreende a sua memória. Assim, o patrimônio alimentar de Icó, além de ingredientes, engloba os laços históricos e identitários.

Destarte, o conjunto de saberes que envolvem o patrimônio alimentar de Icó, envolvem vários atores, desde os colonos do perímetro irrigado até os atores da alimentação contemporânea. Esses laços, embora invisíveis, são fortalecedores da sensação

de pertencimento e identidade, a partir do momento em que são reconhecidos pelos sujeitos. Por isso, torna-se relevante compreender as nuances entre o passado e o presente de um lugar.

A cidade de Icó tem um forte turismo religioso e histórico, porém apresenta também um potencial turístico gastronômico ainda inexplorado. Identifica-se assim uma temática relevante para pesquisas futuras.

Referências

- ABREU, J. C. *Capítulos de História Colonial: 1500–1800*. Brasília: Senado, 1998.
- ALEMÃO, F. F. *Diário de viagem de Francisco Freire Alemão*. Fortaleza: Valdemar de Alcântara, 2011
- BRAGA, R. *Um capítulo esquecido da economia pastoril do Nordeste*. In: *Revista Trimestral do Instituto Histórico do Ceará*, 1947.
- BRASIL, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), *Conjuntos Urbanos Tombados: Icó*, 2014. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/240/>> Acesso em: 24 jun. 2022
- BRASIL, Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE). *A ação da SUDENE para o desenvolvimento regional*, 1977.
- CHANDLER, B. J. *Os Feitosas e o Sertão dos Inhamuns: a história de uma família e uma comunidade no Nordeste do Brasil – 17000 –1930*. Fortaleza, Edições UFC, Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1980.
- CUNHA, E. *Os Sertões (Campanha de Canudos)*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2001.
- CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2017.
- DAMASCENO, D. e CUNHA, W. da (orgs.). *Os manuscritos do botânico Freire Alemão. Catálogo e Transcrição*. *Anais da Biblioteca Nacional*, Rio de Janeiro, v.81, 1961, p.210.
- DE ASSIS, R. J. S.; SAMPAIO, J. L. F. *Formação territorial do Ceará: dos caminhos antigos aos projetos ferroviários (1817-1877)*. *Boletim Goiano de Geografia*, v. 32, n. 2, p. 139-157, 2012.
- DO NASCIMENTO, J. C. *Uma princesa tombada às margens do Rio Salgado: dinâmica urbana e ações preservacionistas na cidade de Icó, CE*. *Cadernos PPG-AU/UFBA*, v. 2, n. 1, 2003.
- FONTENELE, O; VASCONCELOS, E. A. de. *O pirarucu, Arapaima gigas (Cuvier, 1817), nos açudes do Nordeste: Resultados de sua aclimação e prováveis causas de depleção de seus estoques*. *Bol. Téc. DNOCS*, Fortaleza, v. 40, n. 1, p. 43-66, 1982.
- GIL, Antonio Carlos. *Pós-Graduação-Metodologia-Como Elaborar Projetos de Pesquisa*, Cap. 2. 2017.
- GIMENES-MINASSE, M. H. S. *Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil*. *Anais. IV Seminário de Pesquisa em Turismo Mercosul, Caxias do Sul, RS*, 2006.

- GIRÃO, V. C. *Conquista e implantação dos primeiros núcleos urbanos na Capitania do “Siará grande”*. In: SOUZA, S. (Coord.). *História do Ceará*. 2 ed. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 1994. p. 25-44.
- KOSTER, Henry. *Viagens ao nordeste do Brasil*. Brasileira, 1942.
- MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. *Metodologia do trabalho científico: projetos de pesquisa, pesquisa bibliográfica, teses de doutorado, dissertações de mestrado, trabalhos de conclusão de curso*. 2017.
- MENEZES, L. B. A. *Memória sobre a capitania independente do Ceará Grande. Escripção em 18 de abril de 1814 pelo governador da mesma, Luiz Barba Alardo de Menezes*. *Revista do Instituto do Ceará*. P. 36 – 60. XI.1897.
- MUPURUNGA, J. *Bem-Vindo ao Reino do Louro e da Peixada: Icó Patrimônio Nacional*. Fortaleza: Expressão Gráfica, 2009.
- NETO, C. R. J. *A urbanização do Ceará Setecentista: As vilas de Nossa Senhora da Expectação do Icó e de Santa Cruz do Aracati*. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) Universidade Federal da Bahia, 2007.
- NOBRE, G. S. *As Oficinas de Carnes do Ceará: Uma Solução Local para uma Pecuária em Crise*. Fortaleza. Gráfica Editorial Cearense, 1977.
- OLIVEIRA, A. L. *As carnes secas do Ceará e o mercado atlântico no século XVIII. Temas setecentistas: governos e populações no Império Português*. Curitiba: UFPR/SCHLA-Fundação Araucária, p. 505-516, 2009.
- PAIVA, M. P.; MESQUITA, P. E. C. *Uma semente fecunda: Comissão Técnica de Piscicultura do Nordeste (1932–1945)*. *Revista do Instituto do Ceará*, v. 127, p. 9-40, 2013.
- PINTO, L. A. C. *Lutas de famílias no Brasil: introdução ao seu estudo*. 2ª ed. São Paulo: Ed. Nacional; [Brasileira]; INL, 1980.
- PRODANOV, C. C.; DE FREITAS, E. C. *Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico-2ª Edição*. Editora Feevale, 2013.
- QUARANTA, Giovanni. *Agricultura de sequeiro*. Lucinda: *Land Care in Desertification Affected Areas*, 1999.
- RIBEIRO, D. *O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil*. Global Editora e Distribuidora Ltda., 2015.
- ROLIM, L. C. *Tempo das carnes no Siará Grande: dinâmica social, produção e comércio de carnes secas na Vila de Santa Cruz do Aracati (c.1690-1802)*, 245f. *Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa*, 2012
- SILVA, F. M. et al. *Da glória ao declínio do perímetro irrigado Icó-Lima Campos: Ocupação, economia e impactos socioambientais. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Gestão Ambiental para o Semi-Árido Nordeste)* Universidade Federal de Campina Grande, Cajazeiras, Paraíba, Brasil, 2005.
- ULISSES, Ivaneide Barbosa. *História do queijo coalho do Nordeste do Brasil*. p. 9, 2017 In CAVALCANTE, José Fernando Mourão. *Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil*. 2017.
- VIEIRA, W. L. P. *A irrigação no Nordeste: Uma abordagem histórica do perímetro irrigado Icó-Lima Campos*. 2015. *Dissertação de Mestrado (Gestão Pública para o Desenvolvimento do Nordeste)*. Universidade Federal de Pernambuco. 2015

Rubiane Maia, Esboços de um corpo desconhecido, Video Instalação [HD 16:9 - 27' 41" - Stereo - Color - 2 canais/Dimensões variadas].
Exposição 'Modos de Usar' no Museu de Arte do Espírito Santo - MAES, Vitória, Brazil, 2015.







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

MULHERES E COZINHA:

as contradições da experiência de uma tradicional festa italiana de São Paulo, Brasil

DOI: <https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.40423>

MARIA FERNANDA PETROLI FRUTUOSO*

NATHALIA ORQUIZA DUMBRA**

MARCOS ALBERTO TADDEO CIPULLO***

RESUMO: Partindo da relação socio-histórica entre alimentação e mulheres e pautado em uma perspectiva etnográfica, este artigo teve o objetivo de analisar a experiência de mulheres na cozinha da Festa de Nossa Senhora da Achirópita, no bairro do Bexiga, São Paulo. A observação participante dos trabalhos destas voluntárias aponta contradições de mulheres que sustentam a produção de comidas típicas italianas em um espaço de cuidado e afeto mútuos, bem como de disputas e hierarquia fortemente marcada. A presença masculina aparece como apoio: remunerada, em tarefas que exigem esforço físico ou pela religiosidade, reforçando os papéis sociais de gênero. Esta experiência mostra o papel das mulheres na manutenção da cultura alimentar do bairro, como conhecedoras de um saber-fazer culinário compartilhado com pessoas de diferentes origens. Permanece o desafio da sustentação desta cozinha diante das novas gerações de mulheres que podem escolher outros projetos de vida e outras relações com o cozinhar.

PALAVRAS-CHAVE: Mulheres. Culinária. Segurança alimentar e nutricional. Cidades. Cultura.

Women and cooking: the contradictions of the experience in a traditional Italian festivity in São Paulo, Brazil

ABSTRACT: Starting from the socio-historical relationship between food and women and based on an ethnographic perspective, this article aimed to analyze the experience of women in the kitchen of the Festa de Nossa Senhora da Achirópita, in the neighborhood of Bexiga, São Paulo. Participant observation of the work of these volunteers points to contradictions of women who support the production of typical Italian foods in a space of mutual care and affection, as well as disputes and strongly marked hierarchy. The male presence appears as support: paid, in tasks that require physical effort or through religiosity, reinforcing social gender roles. This experience shows the role of women in maintaining the Italian food culture, as experts in a culinary know-how shared with people from different origins. The challenge of sustaining this kitchen remains in the face of new generations of women who can choose other life projects and other relationships with cooking.

KEYWORDS: Women. Cooking. Food and nutrition security. Cities. Culture

* Universidade Federal de São Paulo (Unifesp)

**Universidade Federal de São Paulo (Unifesp)

*** Universidade Federal de São Paulo (Unifesp)

Introdução

Os processos históricos de urbanização, industrialização e globalização nos grandes centros urbanos, como a cidade de São Paulo, incidem diretamente na alimentação, conferindo desafios para pensar sobre as formas com que cozinhamos e comemos a partir da possibilidade de homogeneização das dietas (POLLAN, 2014; CONTRERAS, 2019) e de um contexto de cozinhar permeado, historicamente, por questões de gênero (MINTZ, 2001; SANT'ANNA, 2012; DORIA, 2012).

Assumindo a alimentação como um campo em disputa em um contexto capitalista, diante da massiva disponibilidade e introdução de alimentos ultraprocessados, prontos para consumo e de *fast food* nas dietas (BRASIL, 2014; CONTRERAS, 2019); o papel social das mulheres nas tarefas domésticas, incluindo as na cozinha e a necessidade de valorização da cultura alimentar de um local, elegemos o bairro do Bexiga, região central da cidade de São Paulo, como locus desta discussão.

Uma breve contextualização histórica do Bairro mostra-nos a chegada de imigrantes vindos predominantemente do sul da Itália (BRUNO, 1984) em decorrência do movimento migratório, iniciado no final do século XIX. Ocupado originalmente por ex-escravos negros, o Bexiga – oficialmente conhecido como Bela Vista – também recebeu migrantes (principalmente nordestinos) a partir da década de 1950. Estes povos contribuíram para o encontro entre culturas com diferentes hábitos e costumes em um processo de interação e de (re)construção de novas possibilidades e identidades (GRÜNSPUN, 1979).

Este contexto resultou em um território multifacetado e plural com características peculiares, incluindo a alimentação. A cultura, a tradição e a identidade alimentar são produtos da história, gerados por complexos fenômenos de troca, cruzamento e aculturação (MONTANARI, 2013). A comida que é preparada e consumida conta a história de um lugar e pode ser apontada como constituinte identitário:

“pode-se pensar a cozinha como um vetor de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido” (MACIEL, 2004, p. 26).

A cozinha implica em formas de perceber e de expressar um estilo de vida particular a um determinado grupo e/ou lugar e, neste sentido, destacam-se as celebrações

ritualísticas, históricas ou religiosas nas quais o alimento está fortemente presente e é compartilhado (CONTRERAS, 2019). Nestes eventos, incorpora-se também uma função recordatória, integrando o indivíduo a um passado e a uma história de vida, de comunidade, de povo que passam, também, pela alimentação (CONTRERAS; GRACIA, 2011; CONTRERAS, 2019). Estas perspectivas contribuem para a sustentabilidade sociocultural da alimentação que merece destaque nas pautas atuais do campo da Alimentação e Nutrição.

Tais pautas reforçam a comida como direito e a alimentação como tema inter-setorial e interdisciplinar, na medida em que as sociedades são desafiadas a garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), ou seja, a regularidade na alimentação adequada, quali e quantitativamente, junto à sustentabilidade econômica, social, cultural e ambiental do que comemos (BRASIL, 2006). Em outras palavras, faz-se necessário anunciar e discutir questões relacionadas ao cotidiano alimentar das pessoas, envolvendo as relações estabelecidas entre elas e delas com o alimento e com o mundo.

Entendemos cultura alimentar como um elenco de significados e símbolos compartilhados que emergem das etapas que envolvem a alimentação, manifestando-se de forma singular entre os grupos sociais, conectando memória e tradição à experiência concreta com a comida, sempre atualizada (BOURDIEU, 1983).

No Bexiga, a Festa de Nossa Senhora Achiropita, que acontece anualmente desde 1926, é um exemplo de celebração com a comercialização de comidas típicas italianas preparadas singularmente por mulheres, moradoras do Bairro e/ou frequentadoras de atividades que acontecem na comunidade.

A tarefa de cozinhar, na história da humanidade, foi quase que exclusivamente destinada às mulheres (MINTZ, 2001) e as designações sociais imbricadas no ato de comer, ilustradas pela hierarquia de poder entre homens e mulheres já apareciam na São Paulo do início do século XX (SANT'ANNA, 2012). Na capital paulistana desta época, a alimentação compunha os deveres femininos: às adultas, donas de casa, era atribuído o preparo dos alimentos e às meninas, as brincadeiras de “fazer comidinha” (SANT'ANNA, 2012). A história da imigração italiana no Bexiga aponta para a presença das mulheres na cozinha, transmitindo receitas entre gerações e para o trabalho na costura e lavagem de roupas, cujo dinheiro era usado para a compra de alimentos na feira do bairro às sextas-feiras (GRÜNSPUN, 1979).

A construção de uma cozinha italiana no Bairro contou com as mulheres - *mamas* e *nonnas* – que cozinhavam nos espaços privados dos domicílios e, posteriormente, na Festa. Este trabalho reprodutivo e não remunerado, entre o elenco de tarefas de cuidar do outro, ultrapassou as casas e a tradicional Festa para a cozinha dos restaurantes comerciais do Bexiga que articularam a comunidade ao espaço urbano. No século XX, o papel das mulheres como cozinheiras dos primeiros bares e cantinas italianas, preparando alimentos similares aos ofertados em casa com o propósito de geração de renda, não ganhou visibilidade, pois valorizava-se a figura masculina, administradora dos estabelecimentos e em contato com o público. Com o passar do tempo, esta valorização ganhou reforço com os renomados restaurantes, associados à uma cozinha diferenciada, comandados por homens com status de *chef* de cozinha (COLLAÇO, 2008), com o reconhecimento da atividade de cozinhar nos espaços públicos.

Concomitantemente, na segunda metade do século XX, o deslocamento da produção de alimentos de casa para as fábricas e a inserção das mulheres no mercado de trabalho teve influência direta na divisão de tarefas domiciliares, na forma com que as pessoas se alimentam e na relação que estabelecem com o ato de cozinhar (CONTRE-RAS, 2019). Ainda que tenham ocorrido mudanças com ressonâncias nas relações de trabalho, familiares e domésticas, a mulher ainda ocupa importante papel na cozinha e tem relações simbólicas e concretas com a preparação dos alimentos no cotidiano (DORIA, 2012; MONTANARI, 2013).

Tomando o aspecto da sustentabilidade sociocultural na garantia do DHHA e da SAN e partindo da experiência de mulheres na cozinha da Festa de Nossa Senhora da Achiropita, São Paulo, quais os arranjos e relações que sustentam o trabalho de cozinhar neste cenário? Quais os sentimentos que emergem desta experiência para estas mulheres?

Materias e métodos

Foi realizada pesquisa etnográfica, a partir da observação participante das atividades da cozinha da 9^{off} Festa de Nossa Senhora Achiropita (parecer do Comitê de Ética em Pesquisa nº 1.575.756).

A observação participante, como instrumento da pesquisa etnográfica, parte da necessidade de aproximação e vivência do pesquisador com o contexto/sujeitos estudados, para aprofundamento da compreensão das múltiplas dimensões contextuais, grupais e sociais (ECKERT; ROCHA, 2008; ANGROSINO, 2009). A participação efetiva do pesquisador na realidade em estudo permite o deslocamento do que é familiar, a partir da experiência no lugar de participante e também de observador das vidas/situações em estudo (ECKERT; ROCHA, 2008; ANGROSINO, 2009, MAGNANI, 2009). Esta interação entre os sujeitos possibilita sentir o que significa estar naquela situação/lugar (MAGNANI, 2009).

A pesquisadora participou das atividades da cozinha acompanhada de uma docente, moradora do Bairro e frequentadora da Festa. Foi registrada a observação de três dias da primeira semana de preparo da comida da Festa; e de um dia, no final de semana, quando acontecem os festejos abertos ao público.

Os registros, em diários de campo, incluíram a descrição do espaço físico, pessoas e atividades realizadas; dos comportamentos, expressões e conversas informais, bem como dos acontecimentos relacionados ao tema da pesquisa (MINAYO, 2014). As pesquisadoras registraram, também, as impressões sobre o processo de participação nas atividades.

Os dados foram analisados segundo a proposta metodológica de análise de conteúdo (BARDIN, 2011). Tal proposta é constituída por três fases: a pré-análise, com a leitura flutuante do material, escolha e seleção dos documentos que foram produzidos; a exploração do material, com a codificação dos registros a partir do que se chama de unidades de significado; ou seja, as unidades temáticas do texto; o processo de classificação e categorização das unidades de significado (BARDIN, 2011).

Ao final, os resultados obtidos foram interpretados, estabelecendo-se um diálogo entre os referenciais teóricos aqui propostos e os desdobramentos culturais, sociais, religiosos e étnicos constatados na experiência das mulheres que participaram do estu-

do. Nessa medida, entende-se que o ato de cozinhar em grupo, a partir de um objetivo comum culturalmente referendado, constela outros fenômenos que transcendem os sujeitos implicados e também a cozinha como espaço físico no qual são preparados os alimentos.

A partir da leitura cautelosa dos diários de campo e da identificação dos dados que se repetiram ou, por alguma razão, estruturaram e marcaram a experiência dos sujeitos, bem como das pesquisadoras, foram criadas as seguintes categorias: 1. Os lugares e as funções: a cozinha como espaço feminino e de poder e 2. As mulheres e a cozinha: sobre o convívio e a manutenção da comida do Bexiga.

Resultados e discussão

Os lugares e as funções: a cozinha como espaço feminino e de poder

O espaço físico da cozinha era dividido em três ambientes e o maior e principal era o centro da cozinha: com uma grande mesa retangular para o pré-preparo dos alimentos; fogões e fornos industriais para cocção e um balcão em toda a extensão deste ambiente, voltado para um amplo espaço – a cantina da Festa.

A equipe da cozinha era composta por 25 mulheres voluntárias, com idade entre 50 e 92 anos, sendo duas nascidas na Itália, quatro filhas de italianos, nove netas de italianos e dez sem ascendência italiana (quatro, casadas com italianos ou descendentes). Duas mulheres eram negras e duas nordestinas. Todas as mulheres eram donas de casa e/ou aposentadas. Compunham a equipe oito participantes remunerados, membros dos projetos sociais da Igreja: todos de origem nordestina, sendo duas mulheres brancas e seis homens, quatro negros e dois brancos.

O trabalho na cozinha acontecia de terça à sexta-feira, das 10 às 0h e aos sábados e domingos, das 10h às 01h. Nos dias da semana eram confeccionados os pratos que poderiam ser preparados antecipadamente para a comercialização em um espaço externo de acesso gratuito (barracas em ruas do Bairro) e em um interno com convites adquiridos antecipadamente (cantina com lugares marcados, mesa de autosserviço e

show de música italiana ao vivo). Na cozinha aconteciam todas as etapas do preparo dos pratos típicos: a seleção dos ingredientes (separar berinjelas/pimentões com tamanhos adequados para recheio e antepasto); higienização; pré-preparo (picar temperos e berinjelas/pimentões em diferentes tipos de corte característicos de cada um dos antepastos) e cocção (apurar em fogo brando o molho e assar pimentões/berinjelas recheados). Nos finais de semana eram preparados os alimentos para consumo em curto espaço de tempo ou imediato, especialmente aqueles que compunham a mesa de autosserviço da cantina, como por exemplo, mini berinjela recheada e *panzanella*.

Um aspecto que emerge dos registros desta experiência é a relação entre as mulheres voluntárias, com seus respectivos lugares e funções. Durante os dias da semana, no processo de trabalho compartilhado na grande mesa da cozinha, as mulheres demonstraram preocupação significativa com os lugares específicos e utensílios (tábua de corte e faca), escolhidos no primeiro dia e utilizados durante todo o mês, como se fossem próprios:

Vendo que eu estava procurando uma cadeira e lugar para sentar, imediatamente uma senhora levantou-se e cedeu seu lugar para mim, dizendo: ‘faço questão que você sente aqui. Cuide das minhas coisas (faca e tábua)’ (Diário I).

As mulheres tinham lugares fixos e atividades pré-estabelecidas designadas pela coordenadora da cozinha, um arranjo construído a partir da habilidade em realizar as tarefas e/ou da experiência na cozinha da Festa.

Começaram a retirar o miolo do pimentão para rechear e, como eu nunca havia feito isso antes, a coordenadora da cozinha pediu que eu sentasse em outro canto para fazer outra coisa (Diário II).

Os lugares à mesa indicavam a função que as mulheres exerciam, bem como certa hierarquia implícita. Cada tarefa era realizada por um grupo com papéis demarcados e uma líder, sendo que algumas tarefas eram realizadas por poucas e as mesmas mulheres, há anos. Desta forma, do lado da mesa em que retiravam o miolo do pimentão só poderia sentar-se quem soubesse “o que está fazendo” e as mulheres, cientes de seus papéis, trocavam imediatamente de lugar quando necessário. A líder desta tarefa, por exemplo, era uma das mulheres voluntárias negras, habilidosa para cuidar para que os pimentões mais bonitos, separados para serem recheados, não furassem.

No momento aberto ao público, as mulheres mudaram de lugar e função, em outro

arranjo também pré-definido: as mais jovens realizavam as atividades que necessitavam de maior agilidade e movimentação, como a reposição dos pratos na mesa de autosserviço e o atendimento ao balcão.

Minha função era repor as comidas da mesa de autosserviço. As *mammas* com mais idade ficavam sentadas em um canto da cozinha observando enquanto outras serviam os convidados ou preparavam pratos de macarrão (Diário IV).

Na cozinha, os lugares dizem respeito às experiências diretas do mundo e do ambiente em que se vive e adquirem papel central, uma vez que é por meio deles que se articulam as experiências e vivências naquele espaço. Estudo sobre a tradição do almoço de domingo em família em Salvador, Bahia, destacou a preservação dos laços familiares e de convívio social e evidenciou a presença dos lugares, como a cabeceira da mesa – lugar de autoridade. Também apontou a hierarquia destacada na divisão das tarefas na cozinha entre a avó, mãe e filhas, incluindo diferenças no trabalho entre a filha mais velha e as mais novas e, também, marcando a mulher como a responsável por manter os laços (OLIVEIRA; FREITAS, 2014), aspectos também encontrados nesta experiência.

Tomando em análise as mulheres voluntárias, todas cozinhavam cotidianamente no espaço privado restrito da cozinha de suas casas e, ao participarem da equipe da cozinha da Festa, compunham um espaço público e interativo de um fazer comum: a tarefa coletiva singular de cozinhar. Na cozinha, as dimensões individuais, familiares e comunitárias se embaralhavam.

Estes aspectos, junto ao preparo de alimentos típicos semelhantes aos que cozinhavam em casa, indicam uma dimensão familiar nesta experiência, que nos remete à ideia do papel formador da subjetividade e da sociedade. A família é uma referência simbólica fundamental que permite pensar, organizar e dar sentido ao mundo social dentro e fora do âmbito familiar (SARTI, 2011). A noção de família é estabelecida em torno de um eixo moral e, muitas vezes, rigidamente hierarquizado constituído por critérios de obrigações recíprocas, que levam a considerar “da família” aqueles com quem se pode contar e os “de fora” aqueles que não partilham de tais códigos. Na cozinha da Festa, as mulheres possuem obrigações e estabelecem relações de confiança para que o preparo do alimento aconteça, a exemplo do preparo do pimentão recheado e das mais jovens que cuidam das atividades que dependem de maior agilidade física.

Contudo, é importante que não nos deixemos iludir pela parcialidade desse *slogan*

ideológico sobre a família, atravessado por vieses diversos. O mito da família perfeita reunida nos almoços de domingo é quase arquetípico quando falamos da cultura italiana. Gaiarsa (2015) afirma que a imagem da Mãe Perfeita e imaculada deve ser desconstruída – afirmação que pode ser estendida às *mammas* – na medida em que as mães padecem da extrema habilidade de fazer pelo outro, enquanto, paralelamente, colocam-se no papel de vítimas. Essa personagem ambígua impõe-se ao pai, o Velho Patriarca, prestando-se ao papel culturalmente ratificado de algoz e castrador do desejo sexual da criança. Jogos de poder e moralidade questionável talvez estejam ocultos por baixo da imaculada toalha que enfeita a mesa na qual quitutes saborosos embalam conversas sobre tradição e trivialidades do cotidiano.

A estrutura familiar constitui um conjunto invisível de exigências funcionais que possibilita organizar as diferentes maneiras pelas quais os membros da família podem interagir (MINUCHIN, 1982). Na experiência da Festa, o funcionamento da estrutura familiar formada pelas mulheres da cozinha apresenta relações de poder e exigências específicas entre elas. Isso significa que, embora o grupo esteja imbuído da tarefa coletiva de cozinhar, as relações não se dão sem conflitos e disputas, expressados, por exemplo, nos lugares e funções marcados.

“O poder feminino dentro da cozinha é dominante” (Diário IV). Na cozinha, os papéis de gênero, visíveis e invisíveis, configuram-se como outro aspecto que emerge da experiência, com seus lugares e funções. Não havia homens voluntários na equipe da cozinha e os maridos e filhos das mulheres voluntárias trabalhavam em outros locais tradicionalmente masculinos, como por exemplo, a contabilidade da Festa ou compunham a equipe somente no momento aberto ao público.

Sendo a cozinha da Festa um espaço de cozinhar compartilhado que se assemelha à cozinha de casa, composto por mulheres com mais de 50 anos de idade, as relações de gênero reproduzem o papel predominantemente feminino da tarefa de cozinhar, na medida em que os maridos/filhos são voluntários em outros setores administrativos da Festa ou participam somente do contato com o público, aos moldes das primeiras cantinas do Bairro (COLLAÇO, 2008).

Um dos desdobramentos desta relação é o lugar de *mamma/nonna* ocupado pelas mulheres – lugar daquela que realiza o trabalho doméstico, é corajosa e dominadora, de forma que estar na cozinha torna-se estratégia de poder feminino. Para estas mu-

lheres, o controle da vida privada se dá a partir do espaço da cozinha e, muitas vezes, pode haver dificuldades em delegar/compartilhar o trabalho de cozinhar que lhes dá prestígio e, em contrapartida, podem delegar mais facilmente atividades de menor reconhecimento ou prazer (como a limpeza de espaços e utensílios) (CONTRERAS; GRACIA, 2011; GRACIA ARNAIZ, 2009).

Na cozinha, cabia exclusivamente às mulheres o gerenciamento e a responsabilidade pelo tempero dos pratos. As tarefas que exigiam esforço físico (higienização de alimentos, utensílios e espaços; transporte de panelas e caixas de armazenamento, cocção e forno) eram destinadas aos poucos homens presentes no espaço. Estudo sobre a Festa do Zumbi, no Rio de Janeiro, aponta que a presença masculina à frente das panelas de feijoada pode levar ao entendimento de liderança masculina quando, de fato, o papel do preparo e tempero do prato tradicional é conferido às mulheres (CELESTRINI; SANDRE-PEREIRA, 2014). Aos homens cabem as tarefas que exigem força e manuseio do fogo (CELESTRINI; SANDRE-PEREIRA, 2014), aos moldes do que aconteceu na Festa.

Outro desdobramento de análise se refere ao trabalho dividido segundo a natureza dos homens e mulheres (SILVA; ABREU, 2013): aos primeiros, mais fortes, atribui-se as atividades que exigem força física (atividades de higienização) ou raciocínio lógico (contabilidade) e às segundas, mais frágeis e doces, as atividades mais “leves” como temperar os alimentos.

As atividades desgastantes (como longos períodos à frente da cocção no fogão/forno) eram delegadas aos trabalhadores remunerados da cozinha, de origem nordestina e em sua maior parte negros, à semelhança da organização dos restaurantes comerciais em que grande parte da força de trabalho fica à margem do *chef* de cozinha, em posições de apoio/auxílio que nem sempre tem visibilidade, mas que são fundamentais para a produção de comida (COLLAÇO, 2008). Cabe pontuar que na relação entre mulheres voluntárias e remuneradas também foi observada uma divisão de tarefas relacionada ao esforço físico, quando as segundas, nordestinas e mais jovens, eram responsáveis pelas atividades de higienização.

Por outro lado, algumas tarefas do preparo da comida, consideradas de suma importância, eram compartilhadas com os participantes remunerados: a coordenadora da equipe preparava a sardela junto a um dos homens e temperava os antepastos e

recheios com a dupla de mulheres. Durante o acompanhamento destas tarefas, os participantes referiam gratidão por esta importante experiência de aprendizado de novas receitas, já incorporadas em suas casas. Esta perspectiva indica que, ainda que a cozinha apresentasse relações hierárquicas marcadas, havia, também, abertura para que os modos de preparo dos pratos típicos fossem ensinados, disseminando o saber das mulheres “italianas” e reforçando a mistura étnica do Bairro, com negros e nordestinos. Se por um lado, o trabalho que exigia esforço físico era remunerado e realizado por pessoas de origem não italiana, percebe-se que a sustentação do ato de cozinhar na cozinha da Festa, incluindo etapas consideradas importantes como o tempero dos antepastos, não se restringia às descendentes de italianos. O conhecimento aprendido nas famílias italianas são, portanto, compartilhados, o que não significa que quem compartilha não ocupe um lugar de “poder” na medida em que detém um certo saber-fazer culinário.

Outra figura masculina na cozinha era a do padre que, embora não participasse do preparo da comida, estava presente diariamente no momento da oração:

Percebi certa ansiedade nas mulheres. Às 18h, quando o sino da igreja tocava, o padre ia à cozinha para uma oração para a matriarca da igreja em agradecimento pelo dia de trabalho. (Diário I)

A figura do padre esteve presente desde o começo do bairro, com sentimentos de temor e amizade (GRÜNSPUN, 1979, p. 98-99):

[...] apesar do medo que o bairro tinha do padre, porque em tudo ele ameaçava com pecado, com inferno [...] A relação com o padre era mais animada e até conspiratória quando se tratava da época de quermesses e procissões.

É possível que a presença do padre seja uma referência de muito poder e autoridade na comunidade, pois ao mesmo tempo que é “temido” por todos do Bairro, também é querido e próximo dos moradores. Na cozinha da Festa, a ansiedade percebida diante da chegada do pároco seria medo de sua chegada ou alegria pela presença e oração diária em agradecimento pelo trabalho?

Tomando a perspectiva masculina, pode-se dizer que:

os homens ficam com o serviço pesado, braçal. O padre é o topo da hierarquia da igreja, mas não participa ativamente das atividades. (Diário IV)

O contato com o padre no momento de oração pareceu, também, trazer o sentimento de motivação e união para o grupo, quando entoavam uma espécie de grito de guerra “ele jogou água benta em todos e ao final gritaram: Ave Maria e avante!” (Diário II).

As mulheres e a cozinha: sobre o convívio e a manutenção da comida do Bexiga

Do processo compartilhado de cozinhar e do convívio com as mulheres emergiram muitas histórias sobre a Festa, como a construção da igreja em substituição à capela do Bairro com os recursos da venda de alimentos, confirmando a religião como aspecto unificador do povo italiano imigrante, em detrimento ao sentimento de pátria (ZANNINI, 2007), e a história e conservação da cultura italiana do Bexiga atribuídas à devoção à Nossa Senhora Achiropita (GRÜNSPUN, 1979).

No passado, as famílias preparavam os alimentos da Festa em suas casas e a organização de uma cozinha, como espaço coletivo de preparo das comidas típicas, deu-se somente na década de 1970. A Festa surgiu e se mantém como forma de angariar fundos para a Igreja e para as obras sociais, dando ao trabalho na cozinha a dimensão de amor ao próximo:

Após o almoço, voltei para a tarefa que fazia. Parece que não acabava nunca e todas nós estávamos sentindo isso. Uma senhora disse que na cozinha a gente pratica aquilo que pedimos em nossas orações: paciência, compreensão, amor ao próximo. (Diário IV)

Este trecho aponta para as dificuldades de realizar o repetitivo trabalho na cozinha e de convívio intensificado no mês de agosto, em um espaço social, no qual o trabalho era entendido tanto como doação e afeto entre o grupo, no estreitamento de elos e vínculos, como também fruto de “paciência”.

Cozinhar, historicamente, consiste em uma tarefa importante para a mulher e marca seu papel na casa e na relação com as pessoas (MINTZ, 2001; SANT’ANNA, 2012; DORIA, 2012). Ainda que o tempo despendido no preparo de alimentos em casa tenha diminuído nas últimas décadas, as voluntárias da Festa foram criadas em uma época de valorização do papel feminino relacionado ao cuidado e ao preparo da comida, reforçando os atributos morais de quem sabe cozinhar.

Neste sentido, a cozinha da Festa reforça o valor de cozinhar por amor, associado ao papel materno (MACIEL, 2004; COLLAÇO, 2008; CONTRERAS; GRACIA, 2011), consonantes com o preconizado pela igreja católica.

Elas esperavam um ano inteiro para que a Festa chegasse, muitas se sentem muito úteis como voluntárias, se reconhecem em suas produções, são 10 horas diárias dentro da cozinha (Diário IV).

A maior parte das voluntárias era idosa, algumas vivendo sozinhas, o que faz com que o trabalho na Festa seja esperado durante o ano, pela interação social e pelo sentimento de ser útil. O apoio social é uma estratégia importante para o enfrentamento das dificuldades cotidianas para os idosos e atividades de lazer, convívio familiar e trabalho remunerado favorecem o bem-estar físico, psicológico e sensorial, contribuindo para a capacidade de responder autonomamente pelas próprias decisões. O lazer parece propiciar aos idosos a apropriação mais efetiva dos espaços e das relações sociais em seu entorno, o que, conseqüentemente, fortalece sua rede de suporte (SILVA *et al*, 2017) e está presente na Festa. Ainda que o trabalho na cozinha seja cansativo, com a produção de quantidades industriais de comida, a diversão permeia as tarefas.

O valor simbólico do preparo de pratos típicos italianos relaciona-se à identidade do Bairro, que une as mulheres em um ritual comunitário de cozinhar, no qual cada uma possui lugares e funções, mas todas cozinham para o evento aberto ao público, aos fins de semana. Desde sempre, a marca feminina do cozinhar é entendida como doação (DORIA, 2012) e as mulheres se empenham em agradar o comensal em um trabalho que referem como gratificante. Neste sentido, a comensalidade compreende o comer junto permeado por hábitos culturais, atos simbólicos, padrões de organização social, na partilha de experiências e valores (FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019), e contribui para o fortalecimento de um espaço de convívio nesta experiência, tecendo relações entre a equipe da cozinha e os participantes do evento. Importante pontuar que, diferente de cozinhar no espaço privado dos lares, onde nem sempre o trabalho e a comida tem visibilidade e valorização explícita, na Festa, as tarefas e produtos finais alcançam visibilidade e valorização a partir dos elogios dos participantes e, também, da geração de recursos revertidos para as obras sociais da Igreja. Para Ferreira e Wayne (2018, p. 125) “a cozinha é um espaço cheio de significados e cozinhar envolve, além de técnicas, uma doação pessoal, intransferível e incontrolável.”

A relação das mulheres com os participantes da Festa configura-se como a manu-

tenção de um elo social e as coloca como guardiãs de receitas típicas e de um saber-fazer culinário (GIMENES; MORAIS, 2008; FERREIRA; WAYNE, 2018) que caracteriza e é reconhecido no Bexiga. Estas mulheres se relacionam, nutrem, cuidam e se comunicam (GRACIA ARNAIZ, 2009) pela – e por causa da – comida que preparam para o outro.

O alimento é um organizador do espaço do dia e da vida social (FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019). Os atos de cozinhar e comer são veículos para sociabilização e, quando realizados na companhia de outra pessoa ou de um grupo são tidos como meios para criação de vínculos e relações (CONTRERAS, 2019).

A palavra companhia deriva da ideia de “pessoa que compartilha o pão”, e o prazer da partilha do alimento é tido como um ato de afeto ao próximo (MOREIRA, 2010). Para além dos efeitos para o “próximo”, o convívio estabelecido com o grupo tem possíveis impactos na socialização – e na saúde – para estas mulheres que são aposentadas e/ou se dedicaram exclusivamente ao trabalho reprodutivo doméstico durante toda a vida. A maioria das mulheres tinha ascendência italiana e/ou eram moradoras do Bairro, acrescentando a afetividade e a socialização decorrentes das memórias e lembranças de alimentos típicos nos ambientes familiares e da comunidade. A comida como forma de afeto é apontada como característica dos povos italianos, conhecidos pela fácil comunicação e interação com pessoas e pela transmissão de receitas pelas nonas (MELA, 2014).

Trata-se de uma tradição alimentar que, quando transmitida, permanece viva. No cenário atual, com crescente uniformidade e perda da diversidade alimentar, diante dos modos de produção e comercialização globalizado de alimentos, as singularidades da cultura alimentar da Festa podem permanecer, à exemplo das cantinas italianas presentes nas principais ruas do Bexiga.

A transmissão matrilinear dos saberes culinários das *mammas/nonnas* pode estar presente e indicar o resgate da artesanaria de cozinhar colocando a comida como campo de manutenção das raízes, dando continuidade ao que se aprendeu (CARMO; PASSOS, 2005) e à uma forma de comunicação de um modo de comer que se distancia dos alimentos prontos para consumo. Adicionalmente, compartilhar o preparo da comida com as/os nordestinas/os pode ampliar a comunicação, interação e a permanência da cultura alimentar italiana do Bexiga.

As *mammas* e *nonnas* podem representar uma espécie de “arquétipo da anciã sá-

bia”, que ensina aos mais novos os hábitos da cultura e, assim, a preservam. No entanto, nem sempre esse saber interessa a suas(seus) filhas(os) e netas(os), devido às grandes transformações relativas aos papéis atualmente designados aos gêneros. As descendentes de italianos do início do século passado tinham como atividades fundamentais herdadas o servir, o alimentar, o cuidar; e assim afirmavam – mesmo sem se dar conta – sua potência no seio familiar e social. Atualmente, as mulheres possuem uma perspectiva mais ampla de possibilidades de trabalho e modos de subjetivação. A culinária passa a ser, para muitas, uma escolha e não uma obrigação. Para outras, o trabalho fora de casa não se mostra como uma possibilidade, mas como uma necessidade somada às tarefas de cuidado e manutenção do lar. Cabe mencionar que as filhas e netas das mulheres da cozinha participavam da Festa como convidadas, aos finais de semana.

A cozinha da Festa é cenário para o cozinhar para os outros, em relações ora hierárquicas, ora horizontais que refletem as contradições da comida e do papel feminino no ato de cozinhar. As mulheres pertencem afetiva e politicamente a um grupo de apoio mútuo, com suas relações de poder, que pode contribuir para a manutenção e resgate da comensalidade que envolve a cozinha típica italiana das casas, afetiva e simples, compartilhada nos encontros com quem prepara e consome a comida. Estas mulheres fazem, conscientemente ou não, resistência aos processos de homogeneização das dietas e reforçam a ideia de que “ainda hoje, a cozinha feminina é um dos pilares do poder da mulher, em que ela segue administrando a tradição alimentar” (DORIA, 2012, p. 255). Estas observações reforçam as diretrizes mais atuais do campo da Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2014), em que as habilidades culinárias e a comensalidade tomam papel central na defesa da sustentabilidade sociocultural da alimentação, da defesa da comida de verdade e do cozinhar como ato político (POLLAN, 2014, BRASIL, 2014), afastando-se da perversa lógica mercadológica do alimento que, inclusive, pode incidir sobre os alimentos e práticas aos quais se atribui o status de tradicionais.

Nesta experiência, a manutenção do grupo e da tradição italiana faz-se por meio da comida, mas também pela música e religião, presente na história do Bexiga: “o centro cultural se resumia na paróquia de Nossa Senhora da Achiropita” (GRÜNSPUN, 1979, p. 30) que está presente até hoje.

No século XX, as *mammas/nonnas* não tinham visibilidade ao cozinhareem nas primeiras cantinas do Bairro, mantendo as hierarquias da esfera doméstica (COLLAÇO, 2008). Hoje, ainda que as *mammas/nonnas* sejam um dos atrativos da Festa – quando os comensais procuram-as para conhecer quem preparou as comidas e agradecer – estas hierarquias domésticas permanecem deslocadas para a cozinha em análise, como um espaço público de cozinhar repleto de contrastes.

Considerações finais

Acompanhar os trabalhos da cozinha da Festa de Nossa Senhora Achiropita evidenciou a figura da mulher como fundamental no ato de cozinhar. A experiência apontou para um grupo em que o cuidado e afeto mútuos estavam presentes, assim como disputas ilustradas pelos lugares pré-definidos à mesa, pelos utensílios não compartilhados e pela hierarquia fortemente marcada.

As mulheres trabalhavam dura e incessantemente, sem remuneração, com a responsabilidade pela coordenação das atividades, preparo e tempero dos pratos típicos. Cabe-lhes a gratidão da comunidade, do padre e a sensação de terem contribuído voluntariamente para a prosperidade do Bexiga e da Igreja. Os homens, pelo contrário, eram gratificados financeiramente e atuavam em função de apoio, pela força física ou pela religiosidade, na figura do padre, reforçando a divisão sexual do trabalho produtivo e reprodutivo entre os gêneros.

As mulheres construíram arranjos no uso do espaço físico da cozinha e na realização das tarefas nas diversas etapas do cozinhar, configurando a cozinha como o locus de conexões entre pessoas de diferentes origens – italiana, paulistana, nordestina, aos moldes do Bairro e de disseminação e manutenção de um saber-fazer culinário que faz parte da identidade do Bexiga.

A partir do recorte do bairro do Bexiga e das mulheres da Festa, permanece a questão: como a cultura alimentar dos imigrantes italianos de São Paulo poderia ser sustentada?

Esta pergunta nos coloca a perspectiva desafiadora de pensar sobre a sustentabilidade cultural e social da alimentação que implica em pensar na transmissão e re-

produção deste modo singular de cozinhar da Festa e em assumir e anunciar uma perspectiva desta experiência que se aproxima da alimentação como direito e como um ato político.

São múltiplos os sentidos e possibilidades de cozinhar e de participar da Festa diante das dinâmicas da cidade de São Paulo, no século XXI. Cozinhar, neste cenário, é ato político de manutenção da cultura alimentar, incentivado pelo enorme público que frequenta a Festa anualmente e, ainda que tanto homens como mulheres sejam responsáveis pela realização desta tradição do Bexiga, são as mulheres que sustentam a preparação dos alimentos. Nos meses de agosto, a comida típica espalha-se ainda mais pelo Bairro, nas barracas de rua. Esta visibilidade reforça e ressignifica a dimensão política do cozinhar, da comida e do comer, como manutenção de um modo de pensar e manejar a alimentação a partir da socialização e da cozinha familiar como expressão da identidade cultural de um lugar. Podemos reconhecer, portanto, uma experiência de respeito e manutenção da dimensão cultural do comer, da memória social e da alimentação como direito.

Referências

- ANGROSINO, M. *Etnografia e observação participante*. Porto Alegre: Artmed, 2009.
- BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BOURDIEU, P. *Questões de Sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero; 1983.
- BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação e dá outras providências. Diário Oficial da União 2006; 18 set.
- BRASIL. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BRUNO, E. S. *História e tradições da cidade de São Paulo*. São Paulo: Hucitec, 1984.
- CARMO, M. S. M.; PASSOS, M. C. A mulher imigrante italiana e o uso da comida: uma experiência de transicionalidade. *Mental*, v. 3, p. 129-144, 2005.
- CELESTRINI, E. O.; SANDRE-PEREIRA, G. *Feijoada na lenha: a Festa de Zumbi em um clube social da zona norte do Rio de Janeiro*. In: FREITAS, M. C. S.; SILVA, D. O. (Org). *Narrativas sobre o comer no mundo da vida*. Salvador: EDUFBA, 2014, p.145-161.
- COLLAÇO, J. H. L. *Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas*. *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n. 01, p. 143-171, 2008.

- CONTRERAS, J. *La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización*. *Boletín Antropológico*, v. 34, n. 58, p. 30-55, 2019.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- DORIA, C. A. *Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário*. *Cadernos Pagu*, v. 39, p. 251-271, 2012.
- FALTIN, A. O.; GIMENES-MINASSE, M. H. *Comensalidade na hospitalidade e na convivialidade: um ensaio teórico*. *Rosa dos Ventos*, v. 11, n. 3, p. 634-652, 2019.
- FERREIRA, J. W.; WAYNE, L. S. *A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários*. *Revista Espacialidades*, v. 13, n. 1, p. 107-126, 2018.
- GAIARSA, J. A. *A família de que se fala e a família de que se sofre: O livro negro da família, do amor e do sexo*. 9ª ed. São Paulo: Ágora, 2015.
- GIMENES, M. H. S. G.; MORAIS, L. P. *Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária*. *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n. 01, p. 353-368, 2008.
- GRACIA ARNAIZ, M. *¿Qué hay hoy para comer?: alimentación cotidiana, trabajo doméstico y relaciones de género*. *Caderno Espaço Feminino*, v. 21, n. 1, p. 209-237, 2019.
- GRÜNSPUN, H. *Anatomia de um bairro. O Bexiga*, São Paulo: Cultura, 1979.
- MACIEL, M. E. *Uma cozinha à brasileira*. *Estudos Históricos*, v. 33, p. 25-38, 2004.
- MAGNANI, J. G. C. *Etnografia como prática e experiência*. *Horizontes Antropológicos*, v. 32, p. 129-156, 2009.
- MELA, A. *Emoções na cozinha: histórias, segredos e receitas das nonnas italianas*. São Paulo: Disal, 2014.
- MINAYO, M. C. S. *O desafio do conhecimento*. 14ª ed. São Paulo: Hucitec, 2014.
- MINTZ, S. W. *Comida e antropologia: uma breve revisão*. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, p. 31-41, 2001.
- MINUCHIN, S. *Famílias: funcionamento e tratamento*. Porto Alegre: Artmed, 1982.
- MONTANARI, M. *Food: a culinary history*. New York: Columbia University Press, 2013.
- MOREIRA, S. A. *Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos*. *Ciência & Cultura*, v. 62, p. 23-26, 2010.
- OLIVEIRA, N.; FREITAS, M. C. S. *Almoço de domingo em família: um estudo de memória alimentar*. In: FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. (Org) *Escritas e narrativas sobre o comer no mundo da vida*. Salvador: Edufba, 2014, p.163-184.
- POLLAN, M. *Cooked: a natural history of transformation*. London: Penguin Books, 2014.
- ECKERT, C.; ROCHA, A. L. C. da. *Etnografia: Saberes e Práticas*. *Iluminuras*, v. 9, n. 21, s/n, 2008.
- SANT'ANNA, D. B. *A cultura na ponta do garfo: estética e hábitos alimentares na cidade de São Paulo - 1890/1920*. *Cadernos Pagu*, v. 39, p. 177-200, 2012.
- SARTI, C. A. *A família como espelho: um estudo sobre a moral dos pobres*. 2ª ed. São Paulo: Cortez, 2011.

SILVA, M. D.; ABREU, C. C. N. B. “Tudo muda, mas nada muda”: o diferencial feminino e a divisão sexual do trabalho. *Caderno Espaço Feminino*, v. 29, n. 1, p. 294-309, 2013.

SILVA, M.; SANTOS, A.; ANGELOTTI, L.; ANDRADE, V.; TAVARES, G. Trabalho, atividades de lazer e apoio familiar: fatores para proteção da qualidade de vida de idosos residentes no município de Sacramento-MG. *Revista de Terapia Ocupacional da USP*, v. 28, n. 2, p. 163-172, 2017.

ZANINI, M. C. C. Um olhar antropológico sobre fatos e memórias da imigração italiana. *MANA*, v. 13, p. 521-547, 2007.



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







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 Kraho 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>

rart/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%A9rio-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





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

O ESCRITO E O NÃO ESCRITO:

a escassez na medula do vocabulário de Carolina Maria de Jesus¹

DANIEL CASTRO BARROS*
SABRINA SEDLMAYER**

DOI: <https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.40658>

RESUMO: O seguinte artigo adentra algumas das obras de Carolina Maria de Jesus com atenção ao modo com que sua abordagem da escassez transpõe o conteúdo explicitado e se pronuncia através do seu próprio estilo de escrita. Explora-se, conjuntamente, a ideia do ato de inserir-se na cultura como gesto de mobilização dos favelados frente à miséria a que estão subjugados. O contexto histórico, o processo editorial e outros aspectos atuantes na publicação de Quarto de Despejo também têm espaço no artigo de modo a evidenciar a relação entre a autora, sua imagem difundida e os impactos desses fatores, tanto em sua obra quanto em sua vida.

PALAVRAS-CHAVE: Fome. Periferia. Quarto de Despejo. Escrita. Pobreza.

The written and the unwritten: scarcity in the core of Carolina Maria de Jesus' vocabulary

ABSTRACT: The following article looks into some of Carolina Maria de Jesus' works with attention to the way her approach of scarcity transposes the explicit written content and is pronounced through her own writing style. It also explores Carolina's idea about the act of reading and writing as a way of mobilization of poor people against the misery to which they are subjugated. The historical context, the editorial process and other active aspects in the publication of Quarto de Despejo also have place in this article in order to highlight the relationship between the author, her image and the impacts of this elements inside her work and in her life.

KEYWORDS: Hunger. Periphery. Quarto de Despejo. Writing. Poverty.

* Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG)

** * Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG)

1 O artigo O escrito e o não escrito: a escassez na medula do vocabulário de Carolina de Jesus foi escrito a partir da participação do autor, como bolsista de iniciação científica pelo CNPq, no projeto de pesquisa intitulado Intérpretes da fome na literatura brasileira, sob orientação da professora-doutora Sabrina Sedlmayer.

Introdução

Carolina Maria de Jesus, quando residente da favela do Canindé, escreveu sua obra em uma série de cadernos, muitos destes encontrados ao longo do seu trajeto como catadora em São Paulo, vários contendo relatos da sua vida cotidiana. Partes de suas memórias, selecionadas entre as centenas de páginas de manuscritos, deram forma ao livro *Quarto de Despejo*, publicado em 1960, com sucesso não apenas imediato, mas, sobretudo, anterior à própria publicação.

Esse último fato, talvez pouco comum a outras obras, encontra seu argumento na esfera dentro da qual se gestou *Quarto de Despejo*, que, ao longo de sua composição pelas mãos de Carolina de Jesus, foi envolto de outros agentes atuantes para dar talhe e direção específicos à escrita, posteriormente recebida pelo público leitor.

Por meio das intervenções sofridas pela obra da autora, amiúde efeitos distintos dos, por ela, pretendidos foram dados às suas palavras. Essas mudanças, em muitos dos casos, propunham, sutilmente, uma forma de leitura — forma esta que se efetivou fiada nos propósitos almejados por Audálio Dantas, editor do livro, juntamente à adesão de um *marketing* que inflamava expectativas nos futuros leitores e da imprensa, operando nesta mesma frente ao incorporar a escritora às suas páginas.

Caso foi-se, portanto, pré-estabelecida uma leitura e se alterações foram feitas em *Quarto de Despejo* para satisfazerem a um objetivo outro, nos surge a oportunidade de usar dessas circunstâncias para tentar compreender de que maneira as temáticas abordadas por Carolina de Jesus — das quais as mais eloquentes são a fome e a pobreza — podem adquirir contornos distintos pelos aspectos que ficaram ausentes da publicação. A partir disso, vale, por fim, tentarmos enxergar como essa escassez, enquanto fator através do qual a então catadora escreve, é um assunto que, situado para além das suas declarações explícitas, frequentam, de modo imanente, a verve e a gramática da sua obra.

Para ser possível maior precisão, não será vão visitarmos, também, a edição de *Casa de Alvenaria*, publicada pela Companhia das Letras em 2021, sem interferências no texto dos manuscritos durante sua editoração. Nele, embora tenha-se a continuação do diário da autora a partir de 1960 – momento de sua saída da favela –, há a descontinuidade de uma série de atributos da personagem lida em *Quarto de Despejo*, de modo a podermos nos demorar sobre os porquês dessa dissemelhança.

O enredo que enquadra a autora e a escrita que esquadrinha o entorno

No momento histórico em que *Quarto de Despejo* se concluíra – fim dos anos 1950 –, observamos uma modernização acelerada do Brasil sob o governo de Juscelino Kubitschek e, principalmente, de uma São Paulo que crescia a largos passos. Alçava-se um emblema do progresso e da prosperidade nos centros urbanos que se verticalizavam e se industrializavam. Todavia, o ritmo da evolução produzia seus próprios obstáculos silenciosamente e, no ânimo dessa vitalidade, se escondiam da população e do Estado o apuro dos cidadãos que não colhiam as benesses, mas os juro da modernidade: as periferias se avultavam sem qualquer assistência ou visibilidade, tornando-se cada vez mais abrigos da pobreza, da fome e da violência. A capital paulista, como uma das protagonistas dessa marcha, representava em seu progresso uma espécie de promessa, o que foi motor de migrações e de um conseqüente crescimento populacional. Noções sobre as periferias só alcançavam a cidade através de fatores esparsos como os sambas, em certas ocasiões do morro descidos ao asfalto, e esboçando a favela através de um prisma que, muitas das vezes – não todas –, cantava a relação de afeto dos músicos com suas comunidades. Soma-se a isso o contato dos cidadãos da “sala de visitas” com a literatura, como ainda hoje ocorre, consistindo-se numa intimidade, se não com o cânone, pelo menos com uma escrita que baseada nele se realiza. Mesmo movimentos políticos, células partidárias, meios intelectuais, estudantis ou alguns indivíduos da própria imprensa alimentados e regidos por ideias de cunho social, em sua maioria punham bandeira em riste considerando um juízo sobre os contrastes de classe advindo de uma compreensão exterior às periferias.

Carolina Maria de Jesus, por outro lado, do o início de sua vida em Sacramento até sua ida para São Paulo, esteve sob jugo da fome e da miséria. Assim, quando na capital, assomou-se sua residência na favela do Canindé ao seu ofício de perambular pela cidade que se enriquecia, dando nitidez ao contraste de classes ao qual estava sujeito o seu contexto. Se aos cidadãos da “sala de visitas” as periferias eram territórios cobertos de um certo enigma, no caso da autora havia uma interpretação não apenas de sua própria classe, mas também do centro urbano, o que se revela mesmo na sua concepção da favela como um quarto de despejo, termo que por si repercute uma imagem dos desníveis entre a região de maior prestígio da cidade em relação às suas margens.

Expostos estes pontos, não parece desafio notar, em Carolina de Jesus, uma personalidade que sabia trazer à luz, detalhadamente, a angústia, desconhecida às classes média e alta, de se viver na favela. Mais importante, ela o fazia matizando seu apelo, muitas vezes numa gradação de protesto político, sobretudo quando a fibra de sua voz encontrou a possibilidade de alcançar volume mais alto e orientado ao conhecer Audálio Dantas com sua promessa de publicá-la e ao ter espaço nos jornais.

Logo, parecem confluir-se o momento histórico do Brasil com as abordagens da autora, de forma que, se a publicação de *Quarto de Despejo* pode ser vista como a materialização dessa correspondência, sua pedra angular pode ser assinalada pelo primeiro encontro entre a favelada e o jornalista.

As entonações em que se proclama a escassez

O encontro entre ambos deu-se na favela do Canindé e, já naquele momento, ao tomar ciência dos manuscritos da autora, o jornalista atribuiu relevo maior aos seus diários em detrimento à sua poesia, contos e dramas, gêneros aos quais a autora menciona ter se dedicado com maior afincamento que às suas memórias. Disso se depreende que Dantas enxergava uma manifestação das pautas sociais muito mais latente nas agruras vividas pela autora quando escritas de modo direto. Isso viria a se confirmar em outros momentos, como numa reportagem em que o jornalista diz: “É no ‘diário’, porém, que se encontra a autêntica Carolina Maria de Jesus, favelada falando da favela³”.

A autora, diversamente, não parecia fazer entre os gêneros literários uma distinção acerca de qual era mais eloquente sobre a sua realidade e a realidade do favelado. Tanto em *Quarto de Despejo* quanto em *Casa de Alvenaria*, em vários momentos

2 PERPÉTUA, 2014

3 PERPÉTUA, 2014, p.29

é possível testemunharmos a autora recomendando a escrita literária àqueles que se queixavam com ela sobre a miséria, bem como não são poucas as vezes em que a então catadora alude à necessidade da leitura no contexto periférico. É como se a autora encarasse a atitude de inserir-se na cultura, difundi-la, ler e escrever, enquanto gestos por si só capazes de serem uma alternativa mobilização em objeção à fome, à pobreza e às demais implicações das quais são vítimas os marginais; como se o contato com a literatura e com a cultura, quando exercido a partir das margens da sociedade, fossem um diálogo com a escassez que as envolve.

Em *Casa de Alvenaria*, Carolina de Jesus chega a atribuir à leitura um caráter quase de fármaco moral:

O livro é o tônico do Espírito! É o depurativo dos defeitos humanos! É o coadjuvante na formação moral do homem! O homem que lê com assiduidade, não transfórma-se em farrapo humano porque o livro fortalece a sua integridade, os íntegros não desviam das pautas da vida. (JESUS, 2021, p.185).

Enquanto o consumo da literatura figura como a ingestão de um tônico, acerca da escrita Carolina de Jesus parece imaginar o movimento inverso; algo como um gesto de expectorar os suplícios, mas não somente: debruçar-se sobre o papel figura, à autora, sobretudo como uma esperança do pobre de evadir do seu estado miserável, tal como ocorreu com a catadora em relação ao seu diário.

A nós, leitores, dar ênfase a essa escassez que não precisa ser referida para ser confessada, não subtraí, contudo, a dimensão da fome e da pobreza que se declara em todas as letras enfileiradas. O que se pode constatar na escrita de Carolina Maria de Jesus, me parece, é uma concepção da fome e das vontades do pobre que, diferentemente da maneira da “sala de visitas” as observar, está, sim, contida na carência alimentar e nos vários problemas das periferias, mas não se encerra apenas no impulso irrefletido de sobrevivência dos indivíduos, na ânsia de suprir suas carências fisiológicas ou de buscar abrigo, tal e qual qualquer organismo necessita. O pobre, muito além disso, deve ter território também na cultura, deve se poder fartar pelo conhecimento e pela literatura que nem sequer o alcançam. Em resumo, a reivindicação da autora toma o caminho oposto a uma resolução de que a fome do pobre se basta na nutrição capaz apenas de prover substância para o corpo se estender suficientemente teso sobre as pernas e para que a vista não tinja de amarelo tudo quanto é visto pelo faminto.

Evidências do que foi escrito terão maior espaço a partir de exemplos do contraste entre publicação e manuscrito de *Quarto de Despejo*. Antes, tendo em conta o que fora explorado, recobramos as características e motivações do processo editorial com estratégia de, por fim, inferirmos como isso se relaciona com as questões suscitadas acima.

Um cenário histórico sintético foi descrito anteriormente e, nesse sentido, a atuação de Audálio Dantas, que era, inclusive, um ativista pelas causas populares, comunicava-se diretamente com as adversidades do seu tempo. Ao vislumbrar nas palavras de Carolina Maria de Jesus, e em sua figura, alguém apta a tornar sonoras exclamações sobre o tratamento do Estado com as periferias, ao mesmo tempo em que conjugava aos seus clamores uma narrativa que se aprofundava naquela geografia inédita aos cidadãos — e nova ao próprio cenário literário —, Audálio Dantas tomou o diário da autora como um instrumento capaz de acender os meios urbanos e torná-los mobilizados. A partir de então, a difusão da imagem da escritora favelada e dos trechos do que seria sua futura obra, para atender a estes princípios, deveriam promover Carolina Maria de Jesus como a representante dos favelados, como metonímia dos pobres², “como personagem símbolo de um cosmo em transformação e como sintoma de um padrão que não mais condizia com a *modernização* proposta” (LEVINE;MEIHY, 1994, p.46. apud PERPÉTTUA, p.43); sem contar que sua etnia, sua fome, seu gênero e sua localização faziam despontar dilemas nacionais profundos que, ao aproximar dos anos sessenta, já começavam ganhar musculatura.

Se é útil acrescentar que o gesto de Dantas não tinha más intenções e seu fim era, sobretudo, virtuoso, em contrapartida é proveitoso avaliar em que medida essa mesma virtude pode ter trazido consigo, por engano, uma circunstância favorável para a “sala de visitas”, ao mesmo tempo predispondo-se a notar a realidade periférica através da leitura de *Quarto de Despejo*, com isso só rebuçavam, com uma postiça e conveniente preocupação social, a mesma postura de segregação dos miseráveis, uma vez que os favelados seguiram não sendo tratados como sujeitos, indivíduos, mas sim um agrupamento.

Acerca da abordagem pretendida sobre a autora e sua obra em relação às questões sócio-políticas das periferias, é também oportuno salientar como, a despeito da leitura indiretamente orientada pelas escolhas editoriais e pelo *marketing*, a obra de Carolina Maria de Jesus é impossível de ser despojada do seu elemento mais relevante: seu

livro é uma obra escrita. É por tal afirmação parecer demasiado óbvia e, portanto, soar pouco merecedora de longas conjecturas, que talvez seja tão fácil ignorá-la sem que, ao fazê-lo, nos atentemos estar desviando olhos à cisão entre duas realidades em muitos sentidos dissemelhantes: a realidade escrita e a não escrita. Um dos efeitos disso é tornarmos-nos leitores vulneráveis a enxergar tais dimensões, irrefletidamente, como parselhas entre si, complementares ou mesmo correspondentes.

Em seu artigo intitulado *Mundo escrito e mundo não-escrito*, Ítalo Calvino se debruça, partindo de suas inquietações pessoais, sobre a mencionada oposição quase inconciliável entre ambas esferas. O crítico, em defesa da sua posição, vai além da análise de obras literárias e menciona como mesmo os fatos veiculados em suportes que se pretendem emissários leais das ocorrências — a exemplo dos noticiários televisonados ou jornais impressos —, mesmo estes, por mais desapaixonados e isentos que se queiram, ao exprimirem a realidade simultaneamente corrompem-na ao lançarem mão do discurso e da escolha sobre o que será ou não dito.

4 CALVINO, 2015.

Portanto, a mesma linguagem a expressar algo carrega consigo não a realidade desnuda, mas leituras, julgamentos e classificações acerca desta. Frente a isso, o que Calvino encontra como solução é o simples gesto de “sair e andar por aí.”⁴, ou seja, ter contato com o mundo não escrito. Quando, porém, a voz de Carolina em *Quarto de Despejo* se sobrecarrega de um estatuto de incontestável “(...) retrato trágico da fome e da miséria” e “documentário verídico, profundamente corajoso e inocente, um grande testemunho real surgido da sofrida inteligência do povo brasileiro” (JESUS, 1960, s/p apud CORONEL, 2014), não somente está proposta nisso uma leitura que reduz a complexidade da obra de Carolina, como também confina a problemática das pessoas marginalizadas e das periferias brasileiras no interior de uma única voz, poupando assim os leitores da sala de visitas de precisem sair de suas poltronas para se crerem face a face a um mundo estrangeiro.

Parece-me pouco evidente e difícil de afirmar se, mesmo tendo conhecimento da ampla capacidade de difusão das suas afirmações, Carolina de Jesus sabia das intenções políticas contidas no manuseio de suas pautas. O que se sabe é que, com as publicações sobre Carolina na imprensa, com seus comentários em entrevistas sobre seu dia-a-dia e com trechos de *Quarto de Despejo* disponibilizados antes de a obra ser concluída, os efeitos de sua popularidade passaram a ser surtidos na própria composição

do livro, uma vez que a turbulência da vizinhança da autora com ela e a excitação do público foram se tornando, cada vez mais, materiais a serem incluídos nos seus diários. As somáticas impressões do livro ainda não publicado, ao mesmo tempo que conduziam Carolina a sentir-se ansiosa pelo lançamento de *Quarto de Despejo*, fizeram-na aperceber-se, também, como o *marketing* a envolvia em propósitos mercadológicos. Ela nota em uma parte suprimida de seu diário: “O livro esta no embrião e os jornalistas ja estão visando lucros nas vendas do livro. O branco e tão ambicioso que até da nojo.” (JESUS, 1958 apud. PERPÉTUA, 2014).

A esta atmosfera antecedente à publicação de *Quarto de Despejo* sucedeu-se a impressão de um livro com diversos aspectos paratextuais (título, subtítulo, orelhas, apresentação, capa, ilustrações etc.) que apontavam à já mencionada direção de leitura e encaminhavam a uma interpretação puramente sociológica do que a autora escrevia, sutilmente atribuindo um caráter documental ao diário e quase turvando a motivação literária que a escrita de Carolina Maria de Jesus abrigava.

Não é difícil, porém, compreender o porquê de o veio literário de sua obra frequentemente se dissipar por parte dos leitores atuais ou de outrora; isso talvez se dê em razão de o Brasil amargo desenhado em *Quarto de Despejo* ser tão acessível de se evidenciar com os próprios olhos, seja mirando o século ido ou o século este. Por outro lado, é digno de nota que a presença das obras de autores do cânone literário, junto ao entusiasmo para escrever literatura, sempre rondaram a vida de Carolina e que, desde que disso dera conta, carregar consigo escrita e leitura se tornou uma espécie de missão.

Seu repertório, contemplando, mormente, autores românticos, formou na então catadora uma ideia do que é literatura a partir da poesia e do romance, que para ela deviam realizar-se de acordo com a variante culta do uso da língua, que ela cunhava de “português clássico” ou apenas “o clássico”. Não em vão, durante sua trajetória enquanto autora, ela se debruçou com maior dedicação aos gêneros que lia — com destaque à poesia —, nos quais via-se num lugar em que poderia usar do “clássico” para sua escrita. Isso não a impedia, claro, de tornar manifesto ao longo dos seus diários e verbalizado em seu dia a dia esse vocabulário extraído de suas experiências com a literatura.

Mesmo com variados manuscritos produzidos ao longo dos anos visando publicá-los e objetivando que estes a fizessem reconhecida como autora de literatura e poeta, Carolina de Jesus sempre encontrou entraves para ter demais gêneros, além do seu diário, ocupando espaço nas editoras e livrarias. Tal realidade ainda hoje persiste e se comprova pelo fato de termos acesso apenas a uma mínima parte de seus textos. Também merece atenção como, para além do conteúdo disposto em *Quarto de Despejo*, raramente se menciona, enquanto ponto fundamental para uma análise da sua obra, os desejos reais da então catadora e sua persecução incessante às suas aspirações literárias. Logo, a um leitor que, qual a maioria, não é inteirado sobre a trajetória da ex-catadora e segue o encaixe das análises corriqueiras de *Quarto de Despejo*, não seria estranho que imaginasse, de maneira errônea e quiçá involuntária, uma Carolina de Jesus que, ante o monolítico grupo identificado como favelados, era isenta de qualquer dissemelhança ante seus vizinhos também dissemelhantes entre si, a não ser por ela, talvez por razão de um acaso, ter narrado suas memórias em um momento pontual de sua vida.

Sua produção ficcional, por fim, se ofuscou pelo mesmo aspecto que a fez erguer-se escritora publicada e *best-seller*: sua forma de representar sua classe e que só poderia se efetivar numa escrita do seu cotidiano necessariamente restrita às fronteiras de uma sobriedade documental descaracterizada o suficiente de aspectos eloquentes de alguma identidade de autora literária. Um dos efeitos produzidos por isso é o que Luciana Paiva Coronel observa em seu artigo, *A Censura ao direito de sonhar em Quarto de Despejo*, ao mencionar esse apagamento da voz autora como fator que conduz o leitor facilmente a tratar as memórias e a escrita de Carolina por “(...) produto espontâneo de seu tempo, surgido sem o gesto criador e a marca particular daquela que o gestou.” (CORONEL, 2014, p.275). De atributo particular da obra, o que por fim salta primeiramente aos olhos do público da “sala de visitas”, da crítica, da imprensa etc., são fatores pouco relevantes ou que só engordam o estereótipo atrelado ao livro, como os desvios gramaticais, seus agouros de favelada, e, tudo isso, ainda abordado num tom de exotismo.

A favela que a própria Carolina narra, contudo, longe de se compor de modo homogêneo como se pretendeu, consiste em um conjunto intrincado de casos em que a fome, a violência, as intrigas, taxas abusivas cobradas para se viver miseravelmente, conflitos familiares entre favelados etc., são apresentados em vários matizes a partir de

cada experiência de vida dos indivíduos, que se mostram, na própria escrita da autora, personagens de atributos muito distintos. Evidência disso é a maneira que muitos favelados entram em contradição com as ideias da catadora.

Todavia, se isso parece perfeitamente natural de ocorrer seja dentro ou fora dos meios marginalizados — e considerando também que o que ajuda a balizar a personalidade das pessoas é, frequentemente, a maneira de se posicionar —, em *Quarto de Despejo*, os confrontos situam a escritora num lugar de heroína que contém a palavra última do que é justo e injusto em seu círculo. Essa posição em que a Carolina de Jesus é posta torna-se danosa para a construção do caráter da autora como uma pessoa complexa que, como as demais, vive também de seus erros, contradições e preconceitos.

A partir dessas conclusões, encontro um dos pontos, no início mencionado: o das supressões, substituições e demais opções editoriais; ponto este que se liga ao conteúdo da obra da autora.

Entre a escrita e a publicação

Muitos dos traços da Carolina de Jesus de *Casa de Alvenaria* eram, também, presentes na escrita de *Quarto de Despejo*. A exposição feita por Elzira Divina Perpétua através da leitura dos manuscritos dos diários da então favelada, ajuda a revelar a personalidade da autora ocultada por detrás das intenções da edição. Segundo a pesquisadora, há modificações de Audálio Dantas que se relacionam mesmo aos pensamentos da catadora diante a vida, que contêm “ (...) observações lúcidas, carregadas de violência, de humor, amargura, revolta ou resignação (...) (PERPÉTUA, 2014.p.152).”

Se as alterações tinham, em relação ao leitor, fim de expor uma situação trágica, provocar a comoção e a indignação popular diante o cenário em que a autora está situada, por outro lado o sentimento agressivo e revoltado de Carolina de Jesus, que seriam naturais diante os absurdos vivenciados, são em grande parte retirados do livro, esboçando a autora como alguém ao mesmo tempo alvo das maiores injustiças, narradora lúcida destas, mas dona de uma passividade não condizente com sua realidade; como uma mulher acometida de uma docilidade e uma inércia incômodas ao leitor que, no decorrer das páginas, tem sua leitura conduzida amiúde por uma comiseração que diminui a força da personalidade da autora enquanto a martiriza.

Traços de agressividade e aspereza, que poderiam aparecer como fruto das injustiças das quais era vítima, dentre as quais destaca-se fome, adquirem forma, na verdade, de uma inação na qual Carolina é abafada por essa mesma fome e por essa mesma miséria, que invertem seus papéis na trajetória da autora, sendo uma pobreza que menos provoca uma ebulição dos seus ânimos, que menos atua como combustível de seu modo de ser, modo este em que a escrita entra como protagonista da sua vida; contrariamente, fome e pobreza, pós editoração, situam-se mais como aspectos que a imobilizam e fazem com que sua escrita seja mais um gesto nobre de um mártir quieto, um gesto heroico e que, por sê-lo, deve ser comedido além da conta — afinal, lembremo-nos, mais uma vez, da responsabilidade depositada sobre a autora de ser metonímia dos favelados.

Tendo sido realocados os papéis da fome e da miséria nas memórias da autora, dá-los maior ênfase no processo de editoração só poderia contribuir para transmitir a perspectiva almejada.

A fome de Carolina Maria de Jesus, como já reforçado, é elemento não apenas presente, mas constitutivo à obra da autora de maneira inextricável. Mas, para alcançar o objetivo da editoração, a ênfase dada às penas da autora não se priva de tornar a fome ainda mais aparente, mesmo quando isso encontra contradição no próprio manuscrito. Exemplo se revela no trecho em que ela escreveu sobre seu filho falando a si: “A senhora disse-me que não ia comer as coisas do lixo.” (Registro de 20 de maio de 1958), que sofre acréscimo do advérbio “mais”, de forma que “(...) não ia comer mais as coisas do lixo” altera o sentido da sentença de modo que se entende que a ex-favelada praticava tal ato com uma dada recorrência.

Interferências maiores se darão por Audálio, todavia, ao se tratar das partes removidas, como no trecho seguinte que Perpétua transcreve:

[Dêixei o lêito as 5 e mêia. Não fiz café. Fui carregar agua. Dei pão com banana para os meninos saí de casa, as 7 horas. Não estava nervosa. Não tinha versós no cerebro. Estava tranquila. Fitei o espaço com sua côr azulada e as nuvens girando, em direção ao poénte. O sol com seus reflexos côr de ouro estava calido, E eu, comecei transpirar. Dei graças a Deus, quando a brisa surgiu para arrefeçer um póuco. Fitava as avês que deslisavam no espaço como se fôssem impelida pela viração] (JESUS, 1958 apud PERPÉTUA, 2014.p.159).

O trecho que restará de toda essa descrição do dia será unicamente o que se segue ao parágrafo acima citado, que foi inteiramente suprimido: “Achei o dia bonito e alegre. Fui catando papel”. Esse é um dos exemplos nos quais, diante um único dia ameno, ao qual é dedicada uma descrição repleta de lirismo, tudo se reduz a uma afirmação vaga e sem floreios em que, primeiramente, o leitor não encontra transmitida na escrita sempre descritiva e reflexiva de Carolina de Jesus a beleza e a alegria que ela afirma sentir; em segundo lugar, ocorre a perda do teor poético sempre tão caro à autora e que, no caso citado, ela o expressa em relação à paisagem da qual se vê diante.

A narrativa dos dias em *Quarto de Despejo*, é certo, é composta de uma sequência de desventuras que impactaria o leitor independente das alterações feitas por Audálio Dantas. Porém, novamente para atender à sua proposta, ele manuseia até mesmo as situações da narradora em que não há grande presença do sofrimento. Isso, mais uma vez, está totalmente ligado às passagens sobre a alimentação e sobre a fome. Partes principalmente ligadas à Dona Julita, para quem a então catadora trabalhava. Julita, além de quem pagava Carolina por seus serviços, era quem lhe fornecia alimentos, roupas, presentes e gestos afetuosos, fazendo com que a autora a ela se referisse como “minha irmã branca”. Muito embora tenha sido relevante na vida de Carolina de Jesus, tal personagem sofre um apagamento quase completo no diário publicado, díspar do manuscrito, em que ela é personagem frequente e fornecia à escritora uma alimentação quase diária. Acerca de Julita lê-se numa das partes suprimidas do diário:

Ela deu-me café sabão abacate comida e disse-me que depóis ia dar-me dinheiro pórque o senhór João não havia dêixado dinheiro em casa. Eu disse-lhe que não precisava pórque ela já me da tanta coisa. Ela repetiu que ia pagar-me. (JESUS, 1958 apud PERPÉTUA, 2014. p.163).

A supressão dessas passagens com Julita se justifica pela tentativa de não nos fazer desviar do foco de lembrarmo-nos o impacto das distâncias sociais entre as classes, o contraste entre o “quarto de despejo” e a “sala de visitas”; impacto que, embora fosse muito latente em quase todos setores da vida da escritora, em alguns momentos ela o destacou menos do que a publicação final deveria revelar, menos do que era necessário para suprir as expectativas criadas e para corroborar com o que a visão do editor apregoava. Em resumo, o papel de Dona Julita era intruso na imagem da pobreza que deveria ser projetada. Outros recortes seguirão a mesma ideia de dar mais miséria a uma Carolina de Jesus já tanto através dela moldada. Cita-se:

Cheguei na rua Frei Antonio Santana Galvão 17 trabalhar para a Dona Julita. {...} [Ela deu-me café, batatas doce abacate e comida.] {...} Achei um cará no lixo, uma batata doce e uma batata salsa. Cheguei na favela os meus meninos estavam roendo um pedaço de pão duro. (JESUS, 1958 apud PERPÉTUA, 2014.p.164).

Ela então prossegue:

Amanhã não vou ter pão. Vou cosinhar [as batatas] <a batata> docê [que a Dona Julita deu-me.] (JESUS, 1958 apud PERPÉTUA, 2014.p.164).

As partes em *itálico* e entre colchetes são referentes às supressões que, aqui, alteram o significado do dito pela ex-favelada de maneira a dar a ideia que a alimentação disponível para ela era apenas aquela encontrada no lixo e restrita a duas batatas e um cará, e não os alimentos dados por Julita. Muitas das supressões de Audálio Dantas voltadas à alimentação caminham nesse sentido, de excluir os momentos — já pouco frequentes — em que auxílios externos são recebidos.

Situação semelhante ocorre em 31 de julho de 1959, em que, na publicação, uma única sentença compõe o dia da autora: “Eu disse para os filhos que hoje nós não vamos comer. Eles ficaram tristes.” Ocorre que, no manuscrito, o dia decorre de maneira positiva. Nele a autora toma a atitude — lembrando que atitude por parte dela é algo na publicação quase inteiramente removido — de pedir auxílio a Therezinha Beker, que a fornece leite Ninho, meio quilo de café, um sabão e quarenta cruzeiros. Após a queixa de seus filhos não terem o que jantar, Beker ainda lhe dá Biotônico Fontoura e passa a Carolina Maria de Jesus o telefone de Dona Maria, quem lhe daria 500 cruzeiros. Ela, por fim, pede a João José, seu filho, para comprar vinte cruzeiros de linguiça e, então, a prepara em acompanhamento do arroz, que todos comem tomando o Biotônico. O dia termina com a sentença “ — *Fiquei alegre e cantamós*”, mas, juntamente às partes descritas acima, ela é removida.

Exemplo semelhante é presente diante Vera Eunice doente. Audálio Dantas optou por retratar Carolina de Jesus em uma condição em que ela se vê não apenas incapacitada de fornecer alimento à sua filha, mas de tomar atitude de recorrer ao pai de Vera para lhe pedir dinheiro e, assim, comprar os medicamentos necessários. A autora, na verdade, o fez durante a madrugada, levando os fármacos à filha às cinco horas da manhã. Aqui, mais uma vez, somos induzidos a nos vermos defronte a uma pessoa

que, imóvel – diferentemente dos manuscritos –, não se deslocou e se desdobrou, para ir atrás do que estava mesmo além do seu alcance para sanar os problemas de Vera Eunice.

Compreendendo que Carolina Maria de Jesus não era essa figura que apenas sofria os impactos de sua realidade, mas que, muito mais, atuava como sujeito da própria história, mesmo em meio a tantos dissabores sobre os quais não podia ter controle, podemos sugerir que, como habitual a qualquer pessoa, o ânimo que movia a autora não se restringia apenas a atitudes de impulsos nobres.

A escritora de *Quarto de Despejo*, na verdade, amiúde agia de maneira enérgica como modo de sobrevivência em sua atmosfera, o que dialogava com seu fim de escapar de sua realidade miserável. Assim, no propósito ainda de forjar uma personagem ao mesmo tempo heroica e vítima inerte, não bastava que fossem suprimidos os trechos em que Carolina de Jesus tinha espaço para respirar entre uma e outra mágoa de sua vida; a figura da favelada elaborada por Dantas não poderia entrar em contradição ou embate com o propósito que regia o diário. Dessa forma, houve o cuidado do editor de remover as partes nas quais a autora emite qualquer juízo negativo sobre integrantes de mesma posição social. O que permanece no livro é apenas uma tonalidade mais branda da sua aspereza em relação a muitos favelados. Se fiel ao manuscrito, o tom espinhoso da escrita presente em *Quarto de Despejo*, longe de sinalizar a um ódio de classe, romperia com a ideia motora da publicação e poderia vir a mostrar uma favelada que tem suas opiniões e sentimentos individuais que, mais uma vez, a distinguem dos demais favelados, assim como os marginais também se distinguem entre si. Nós, todavia, ao longo das páginas do livro, apesar de levantarmos a cabeça defronte a momentos de grande agonia dos fatos relatados pela autora, em simultâneo temos uma leitura quase sempre em consonância com tudo o que Carolina Maria de Jesus revela de seus pensamentos e ações; ou, ainda, somos conduzidos, quando suprimido parte do ânimo aceso da então catadora na editoração, a uma piedade religiosa nos trechos em que ela tem como única reação declarar sua tristeza ou derruir-se em pranto. A supressão de algumas outras partes relevantes para a construção da personagem alcança, também, outras frentes; uma delas será exposta adiante.

Embora o uso do “português clássico” seja presente na edição publicada de *Quarto de Despejo*, por outro lado os espaços em que Carolina evidencia seu contato com pala-

vas mais rebuscadas ou cita autores, sofre substituições. Palavras complexas dão lugar a termos populares, coloquiais e até mesmo de baixo calão, não permitindo — na percepção do editor — que aquela Carolina dos manuscritos pudesse se deslocar da sua própria condição social a partir do uso da língua. Elzira Perpétua observa a substituição de, por exemplo, “Ouvi o rádio divulgando” por “Ouvi no rádio”, “expeliu os vermes” por “botou os vermes”, “havia” por “tinha”, “existe” por “tem”, “notívagos” por, simplesmente, “homens”, “excrementos” por “bosta”, “lhe conhece” por “conhece ele”. Tudo isso contribuindo à imagem de uma pessoa que, sendo favelada, deve se expressar afinada ao diapasão de uma pobreza estereotipada, do populacho, da pessoa pouco escolarizada. A opinião da autora sobre a reação das pessoas com seu modo de falar, todavia, é bem expressa em *Casa de Alvenaria*: “(...) sera que o preconceito existe até na literatura? O negro não tem o direito de pronunciar o classico?” (JESUS, 2021.p.69). Quanto ao seu interesse pelos livros e pela cultura, estes aparecerão quase como um princípio apenas pregado pela autora e não como algo presente em seu modo de agir.

Em casa de alvenaria

Com lançamento e sucesso de *Quarto de Despejo* e depois de ter Carolina Maria de Jesus se concretizado como um símbolo, sobretudo ao emergir, de trapeira da favela à fama, da fome e miséria à barriga cheia, era interesse da imprensa que a autora estivesse sob os holofotes até o momento da efetivação deste processo, isto é, da sua mudança do barracão para a casa de alvenaria.

A imagem de uma Carolina de Jesus que, como cunhada por Audálio Dantas no prefácio da primeira edição, era “a chave que abriu a porta aos favelados”, parece perder a nitidez no momento em que, na representação máxima do sucesso da autora, que era sua saída da favela, muitos dos favelados reagem a isso com agressões físicas, gritos inflamados e ameaças. Este é o início de *Casa de Alvenaria* e é quando a autora demonstra ter consciência da incompreensão dos habitantes do Canindé em relação ao seu livro. Todavia, a ex-catadora que deixa a favela, em sua nova obra, tem voz mais tesa, tem até mesmo um arrojo que, sem as fronteiras dantes, às vezes se confunde com rudeza.

No rumo do que fora dito acerca da personalidade da autora ser cuidadosamente manuseada por Audálio Dantas antes da publicação de *Quarto de Despejo*, no texto integral de *Casa de Alvenaria* já observamos a autora fazer afirmações que poderiam dar margens a más interpretações, como, por exemplo em conversa com David St. Clair, em que ela parece atribuir a culpa da miséria dos pobres a eles próprios: “Citei-lhe que os pobres do Brasil não tem vontade de estudar. Não gosta de lavoura” (JESUS, 2021.p. 41). St.Clair se opõe ao que sua amiga disse. Muitos dias depois, sendo entrevistada, Carolina Maria de Jesus também emite opiniões questionáveis ao falar que dentre os maiores benefícios da vida fora da favela está o estilo de conversa da sala de visitas, pois que “(...) a linguagem da favela é o calão” (JESUS, 2021.p.69) E a ex-favelada, como sempre ressalta, é afeita à linguagem que mais se aproxima do que ela chama de “português clássico”. Diante uma pergunta sobre sua recepção pelos favelados mais uma vez sua resposta pode ser problemática: “ Os favelados odeia a que consegue sair da favela. Eles não levam nada a sério não cultivam ideal de vencêr os obstaculos da vida” (JESUS, 2021.p.69). E, sobre as empregadas domésticas: “(...) as domésticas são prepotentes, impõe suas condições — quer ganhar 5 mil cruzeiros. E sair durante o dia, e não trabalha aos domingos (...)” (JESUS, 2021.p.73). Ao emitir queixas sobre seus filhos: “ Eles não reconhecem meu esforço, quero lutar para comprar uma casinha para eles. Mas os pretos são péssimos filhos. São metaes inutil” (JESUS, 2021.p.III). No mesmo dia a autora ainda discorre, de maneira um tanto negativa, sobre como os judeus prejudicam os negócios e as empresas. Posteriormente, ao tratar de como devem as mulheres submeterem-se aos homens: “quando a mulher é grosseira o homem deve ser enérgico, podendo até expandá-la” (JESUS, 2021.p. 119).

Vestígios de uma fome que não finda no estômago

Existe uma série de outros exemplos semelhantes em que Carolina Maria de Jesus emite posições conflitantes com a realidade de seu país e com convicções dela mesma. Mas isso não consiste em um problema grave, até porque o contraponto do que ela escreve sobre os favelados constantemente será encontrado nas páginas da própria

autora, e, nesse sentido, as contradições entre os escritos de dias distintos faz emergir do seu diário uma personagem muito mais profunda e complexa do que aquela de *Quarto de Despejo*; diante da qual, em momentos variados, experienciamos, nós mesmos, posicionamentos variados acerca do que ela expressa. Diversas afirmações controversas da autora, ao fazermos um balanço de suas opiniões, acabam por não soar mal-intencionadas e, sim, como uma exaltação pontual nada incomum, uma vez que muito maior e melhor elaboradas são as declarações da autora que nos evidencia que, mesmo saindo da favela e da pobreza, a mudança súbita de sua vida para melhor, longe de embaçar sua visão sobre a miséria, tonifica sua maneira de pensá-la.

Isso se percebe, por exemplo, quando, ao se ver presente em eventos e lugares de prestígio, junto a pessoas influentes e de classes altas, no pensamento de Carolina de Jesus e, por reflexo, na escrita do seu diário, a contemplação do seu entorno a convida a deslocar sua mente do local sofisticado em que está situada e, como a partir do campo de visão de uma grande-angular capaz de colher o contraste entre o extremo das duas realidades em que esteve, estabelecer um paralelo entre o movimento brusco da sua vida. Isso decorre a partir de uma espécie de solilóquio interno à autora, no qual o ato de conjecturar sobre as coisas que envolvam sua realidade atual significa remeter à falta delas: olhando a abundância à sua frente a escritora se nutre da consciência da fome dos favelados naquele exato momento; diante do desperdício alimentar, os restos de que vivem os pobres são evocados em sua memória; a atmosfera de sua casa de alvenaria recupera a situação dos barracões dos marginais que se alagam; pensar que a literatura que a impulsionou camadas sociais acima pela publicação de *Quarto de Despejo* é menos um orgulho de si e mais um mote para que ela enxergue a cultura como instrumento efetivo para quem ainda está situado às margens.

Momentos são fartos em que a temática da fome e da pobreza rondam suas afirmações. Quando se encontra na Faculdade de Direito da USP, homenageada e entrevistada pelos alunos, ainda que emocionada pelas ovações que recebera, o pensamento que por fim lhe resta não é o contentamento: “Esta faculdade que já libertou os escravos, precisa libertar os favelados” (JESUS, 2021.p.47). Ao andar de ônibus, agora sem se deslocar pela obrigação de buscar alimentos ou se dirigir a locais em seu ofício de catadora, seu pensamento não se esquia de pensar sobre a condição do operário que vive na condução:

Fico horrorizada vendo o sacrifício do operário para pegar condução de manhã para ir trabalhar. Uns vão de pé, outros, vão sentados. Penso, quando eles chegam ao trabalho já estão exaustos. (JESUS, 2021.p.48).

Outra dessas divagações da autora se exemplifica quando, ao final do “baile do Fidalgo Club do Fassano”, rodeada de pessoas importantes, admirando as mulheres bem vestidas, seu pensamento é sobre os “(...) pobres que estão espalhados pelo mundo” e continua em seguida:

Uns dormindo nos albergues outros nas favelas, outros nas fazendas, porque quem trabalha para o fazendeiro não enriquece. O colono entra pobre para uma fazenda e sai mais pobre, porque sai da fazenda dessiludido, convencido que não adianta trabalhar. Pensei este povo que está presente gastam uma fortuna consigo, para apresentar-se no público. (JESUS, 2021.p.62).

E, principalmente, em situações que envolvem a alimentação: “... sentada nos restaurantes chiques eu pensava nos infelizes de São Paulo, que catam os restos de feira para comêr” (JESUS, 2021.p.150).

São numerosas, também, as situações em que, em conversa com pessoas, sejam elas de cargos elevados ou com quem se depara em seu cotidiano, a autora se queixa — mesmo agora com pleno acesso ao bem-estar e à alimentação regular — do custo de vida do brasileiro, chegando mesmo a mencionar que uma de suas funções no mundo é escrever contra tal problema. E, diferentemente do que se vê no momento em que escreve *Quarto de Despejo*, a indignação e o clamor de Carolina Maria de Jesus agora não refletem a fome que ela sente na pele, mas que já é parte de um passado que não fica posposto ao esquecimento, e, sim, gera — ou ao menos lhe surge espaço para o demonstrar — um determinado entendimento do funcionamento da sociedade e do que aprofunda o sofrimento dos pobres:

Naquele tempo o Brasil era pobre porque o nosso ouro ia para Portugal — Hoje, o Brasil é pobre porque as verbas do país, não vae para o tesouro. Vae para os bôlsos dos maus politicos, que duplicam dia a dia igual as estrelas do céu. (JESUS, 2021.p.95).

Ou, num segundo exemplo — este de caráter um tanto anti-imperialista:

Todas obras de um país, tem que pertencer aos naturaes. A interferência de outros países suga a seiva que deve beneficiar os naturaes. Meu avô dizia: — Branco faz, negro olha e cala a bôca. (JESUS, 2021.p.139).

O que a ex-favelada faz transparecer, com várias das suas afirmações, é uma im-

possibilidade, posto o seu passado, de, em seu presente, ela se alhear de todas as penas às quais estão subjugados os favelados, os pobres e os famintos. Junto a isso, a autora vive uma contínua busca de ocupar um espaço em meio à sua nova realidade, posta a sua condição de mulher que se deslocou de catadora marginalizada, forjada na fome, no lixo, no extremo da falta de condições, a uma vida razoável em uma esfera letrada, intelectualizada e que representava o oposto do meio em que antes residia. Carolina de Jesus deixa isso nítido: “Eu ainda não habituei com este povo da sala de visita. Uma sala que estou procurando um lugar para sentar...” (JESUS, 2021.p.92). Além de uma afirmação direta como a anterior, o seu cotidiano fornece material para que tal lógica se ateste em diferentes formas no diário: “Já habituei quando passo por uma rua olho se as latas de lixo já estão na rua” (JESUS, 2021.p.116). E, novamente, ao divagar sobre o assunto: “Tenho a impressão que os infelizes que passam fome, são meus filhos. Eu sai da favela. Tenho a impressão que sai do mar e deixei meus irmãos afogando-se (...)” (JESUS, 2021.p.150).

Conclusão

Os aspectos acima ajudam na compreensão de como a autora, mesmo com seu objetivo alcançado de sair da favela e com a sua fome sanada, não se desvencilha do seu modo de ler a realidade.

Em último lugar, nos cabe conduzir ao encontro os pontos suscitados no texto e dá-los um curso comum e melhor delineado. Tomo por premissa a ideia formulada nas primeiras páginas deste artigo, a ideia de uma Carolina de Jesus que não aborda a fome e a pobreza apenas quando as cita, mas que estas pronunciam-se em toda a sua obra, pois estes aspectos filtram a interpretação de mundo da autora.

Por este ângulo, a supressão que se faz dos termos advindos do que a autora cunha de “português clássico” opera de modo a suprimir a mencionada manifestação — agora sendo realizada por ela mesma —, do que Carolina de Jesus acreditava e pregava ser um modo de resistência à fome, que era a ingestão da cultura e de sua expressão escrita, capaz de ser utilizada enquanto afronta, esquiva, artifício de libertação e, no caso da autora, especialmente, um elemento fundamental que a constituía.

Em razão disso, os termos de uma linguagem culta salpicados em meio ao modo narrativo que se guia com características da oralidade, especialmente na maneira de escrever e acentuar as palavras, são eloquentes sobre a trajetória da própria autora: enquanto passava o dia andando pela cidade catando objetos que comercializados podiam — na melhor das ocasiões — oferecer uma alimentação parca a si e aos seus filhos, enquanto tinha seu barracão estabelecido na favela do Canindé, a então catadora, nos poucos tempos vagos e nas muitas madrugadas em que se levantava por decisão ou pelo desconforto da fome, se dedicava a escrever suas obras e a ler os autores canônicos, como sempre fizera, e, por meio deles, ter contato com um vocabulário que não era parte do seu cotidiano. Carolina Maria de Jesus, ao observar seu entorno e compor suas descrições repletas de metáforas e comparações que se incorporavam ao seu tom poético que muito se comunicava com os românticos de escrita erudita que ela lia, fazia com que isso, agregado a uma visão com ponto de partida na periferia, originasse uma representação que ganha sua singularidade na discrepância dos elementos.

Na contramão da chave de leitura proposta — mas sem abandoná-la —, a reação de Carolina Maria de Jesus diante a fome e a pobreza que a ocasionam, quando percebida para além de suas afirmações explícitas sobre essas temáticas, parece desvelar uma intérprete que, ao dispor sua leitura da periferia de uma forma muito própria, salienta a sua particularidade e não a dissolução de sua figura individual, não a fim de se constituir voz definitiva de uma população.

Delimitadas essas fronteiras, amplia-se possibilidade de outras ou outros tantos intérpretes da fome e da escassez emergirem e, emergindo, responderem a um enigma da própria autora:

Quando avistam-me, é que recordam que há favelas no Brasil. Quando eu morrer, o problema será olvidado como decreto de politico que vão para as gavêtas. Será que surge outras Carolinas? Vamos ver! (JESUS, 2021.p.170).

Já sabemos, todavia, que a literatura enquanto antídoto para sofrimentos de ordem vária, sobretudo relacionados à pobreza, era a prescrição mais feita por Carolina Maria de Jesus.

Referências:

- CALVINO, Italo. *Mundo escrito e mundo não escrito — Artigos, conferências e entrevistas*. Companhia das Letras, 2015. 1. ed. Tradução: Maurício Santana Dias.
- CORONEL, L. P. A censura ao direito de sonhar em *Quarto de despejo*, de Carolina Maria de Jesus. *Estudos De Literatura Brasileira Contemporânea*, 2014, (44), 271–288. <https://doi.org/10.1590/2316-40184412>
- JESUS, Carolina Maria de. *Casa de Alvenaria: Osasco*. 1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2021. v. 1.
- JESUS, Carolina Maria de. *Casa de Alvenaria: Santana*. 1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2021. v. 2.
- JESUS, Carolina Maria de. *Quarto de Despejo: Diário de uma favelada*. 10. ed. São Paulo: Editora Ática, 2021. ISBN 978-85-08-17127-9.
- FARIAS, Tom. *Carolina: Uma biografia*. Rio de Janeiro: Malê, 2018. ISBN 978-85-92736-24-8
- PERPÉTUA, Elzira Divina. *A Vida Escrita de Carolina Maria de Jesus*. Belo Horizonte: Nandyala, 2014.



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





COMIDA DE RUA COMO CARTÃO POSTAL DO RIO DE JANEIRO:

debates sobre o caso dos food trucks e sua proposta artesanal

GABRIELA ELIS DA CUNHA*

DOI: <https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.40665>

RESUMO: Este artigo busca traçar algumas considerações sobre a comida de rua artesanal ofertada pela atividade dos food trucks no Rio de Janeiro. Para tanto, apresento nesta escrita apontamentos sobre como aspectos legais e econômicos foram importantes para a ascensão da atividade a partir de 2014. O artigo elenca, ainda, breves apontamentos sobre como a comida é tensionada por processos institucionais legais, que acabam por colocá-la em novas posições dentro dos diferentes contextos sociais.

PALAVRAS-CHAVE: Comida de rua. Artesanal. Food trucks. Rio de Janeiro. Patrimônio.

The written and the unwritten: scarcity in the core of Carolina Maria de Jesus' vocabulary

ABSTRACT: This article seeks to outline some considerations about artisanal street food offered by food trucks in Rio de Janeiro. To this end, I present in this writing notes on how legal and economic aspects were important for the rise of the activity from 2014 onwards. The article also focuses on presenting brief notes on how food is stressed by legal institutional processes, which end up placing it in new positions within different social contexts.

KEYWORDS: Street food. Artisan. Food trucks. Rio de Janeiro. Heritage.

* Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – Unirio

1 O artigo O escrito e o não escrito: a escassez na medula do vocabulário de Carolina de Jesus foi escrito a partir da participação do autor, como bolsista de iniciação científica pelo CNPq, no projeto de pesquisa intitulado Intérpretes da fome na literatura brasileira, sob orientação da professora-doutora Sabrina Sedlmayer.

1 Introdução

A conformação da ideia da gastronomia como “um conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta” é atribuída a Brillat-Savarin (2011, p. 61-62). Mas a consolidação de uma etnografia sistêmica dos hábitos alimentares e da interpretação cultural destes vem sendo construída de forma transdisciplinar desde a metade do século XIX.

Os hábitos culturais da alimentação – ou seja, os tipos de alimentos consumidos, as diferentes formas de preparação da comida, as combinações aceitas pelo público ao qual se destinam as receitas e as formas como são comercializados os preparos – são constantemente alvos de tensão social. As disputas simbólicas se estabelecem afim de renovar a experiência dos indivíduos em cada época.

No contexto do Rio de Janeiro, uma importante etapa de profusão de debates sobre a comida como uma expressão cultural que cria identidades, mantém costumes e renova tradições e representações vêm ocorrendo em diferentes esferas e de forma mais intensa desde 2010. O tombamento de bares e botequins como elementos tangíveis e intangíveis constituintes da cultura carioca, a criação do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura no Estado do Rio de Janeiro e decretos de lei para incentivar determinados segmentos, como a permissão para atuação de *food trucks*, são algumas das principais ocorrências legais do período mencionado.

No caso específico dos *food trucks*, a atividade ganhou tração a partir de 2014, num momento de grandes mudanças para a cidade em razão da realização de megaeventos, como a Copa do Mundo 2014 e as Olimpíadas de 2016. A atividade dos caminhões de comida estabeleceu-se, especialmente, nos bairros da Zona Sul e Centro, as áreas mais turísticas da cidade. Com a presença dos *food trucks*, a chamada “comida de rua artesanal” (termo meu) foi amplamente difundida em detrimento a outras formas de comida ofertadas na rua.

Para Da Matta, a “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (DA MATTA, 1986, p.33). Ainda segundo o autor, as escolhas de cada alimento para compor uma refeição, a forma

como esta será compartilhada e com quem, explicam muito da cultura e dos papéis sociais representados em cada contexto social.

Essa dinâmica fica evidente no período analisado no presente artigo e será discutida a seguir.

2 Metodologia

Esse artigo é construído a partir dos resultados de uma pesquisa (Cunha, 2020) que teve como objetivo produzir um trabalho de Memória Social a partir dos fundamentos da antropologia interpretativa, baseada em observação dos fatos sociais, conforme propõe Geertz (1989).

Para maximizar o olhar sobre a teia de significados na qual a comida está inserida no contexto analisado, especialmente aquela praticada pelos *food trucks*, considerou-se necessário fazer uso de uma composição de métodos, dentre eles as técnicas de observação participante, de entrevistas não estruturadas, de pesquisa bibliográfica e fontes digitais (site de notícias). Tanto para a pesquisa de fontes como textos de decretos e leis, disponíveis *on-line*, quanto ao usar a internet como fonte de dados para busca simplificada, utilizou-se termos como “*food trucks*”, “Rio de Janeiro”, “Prefeitura”, “Patrimônio”, o que acabou por revelar extratos da base de dados do acervo digital da imprensa local e de órgãos oficiais. Tal método de pesquisa pode ser denominado Antropologia Digital, segundo a leitura de Ferraz e Porto (2017).

3 Contextualização

A institucionalização da gastronomia no Rio de Janeiro e a renovação de práticas culturais suportadas pela comida

A sistematização da comida como expressão cultural e também como patrimônio, por parte das instituições, não é algo novo no Brasil. Em Dutra (2004), por exemplo,

vemos uma importante revisão sobre como a imposição de um projeto nacional, desde a época do Brasil colonial, trabalhou as noções de *região*, *cidadania* e *Nação* por meio da construção de cozinhas regionais. Uma leitura adicional de Gimenes-Minasse (2015) identifica os usos acerca do patrimônio gastronômico, das cozinhas e de pratos regionais, especialmente nos últimos 30 anos, por parte dos agentes que operam o campo do Turismo.

No âmbito do turismo, a necessidade de reverter a hegemonia do turismo de sol e praia aliada ao aparecimento de um novo perfil de turistas – desejoso de maior interação com a realidade visitada (VALLS, 2004) – e o acirramento da competitividade entre destinos turísticos deu novo fôlego ao turismo cultural, o que ampliou a própria noção de atrativos culturais - expandido o rol daqueles percebidos como tradicionais (como museus e monumentos históricos) para a inclusão de festas, tradições e produtos e práticas gastronômicas, além de outros bens culturais de caráter imaterial, como elementos de destaque (SIMEON e BUONINCONTRI, 2009). Nesta lógica, as motivações se concentram no prazer obtido através da alimentação, mas favorecendo aquilo que é percebido como genuíno e, como observa Long (2004, p. 4), mais do que provar novas e exóticas comidas (concentrando-se na experiência sensorial de uma degustação), espera-se estabelecer contato com um outro contexto cultural e o estilo de vida de seus habitantes. (GIMENES-MINASSE, 2015, p. 180).

Contudo, foi só em 2002 que o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) passou a promover a salvaguarda de bens culturais intangíveis, o que englobou a alimentação. Assim, naquele momento, notabilizaram-se os seguintes bens culturais: o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, uma tradição indígena de mais de 400 anos que origina o utensílio típico usado no preparo da moqueca capixaba, prato símbolo do Espírito Santo; o Ofício das Baianas de Acarajé, que vendem a comida em tableiros na rua e em festas religiosas; o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, dos pequenos produtores das regiões do Serro, Serra da Canastra e do Salitre; e o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, que tem um modo único de produção, conservação e sustentabilidade da floresta amazônica. Esses registros – que suscitaram avaliações estaduais e municipais sobre as manifestações gastronômicas – deram-se na esteira da ampliação do campo do Patrimônio em nível mundial, que a partir de 2003, incluiu a Gastronomia como uma expressão de Patrimônio Cultural Imaterial.

No caso do Rio de Janeiro, em 2008, a gastronomia foi reconhecida como elemento constituinte da Economia Criativa do Rio de Janeiro.

A Federação das Indústrias do Estado do Rio de Janeiro (Firjan) organizou o primeiro estudo sobre o conjunto de atividades fortemente baseadas em criatividade, capazes de gerar valor simbólico, trocas culturais e desenvolvimento econômico. Nesse levantamento sobre a Economia Criativa, foi possível verificar que 4,0% do produto interno bruto (PIB) e 2,4% dos empregos, no ano de 2006, eram gerados a partir das atividades compreendidas em mais de 20 segmentos, entre eles a gastronomia; e também cultura popular, patrimônios material e imaterial, artesanato, entretenimento, eventos e turismo cultural.

Do ponto de vista institucional, a importância de tais segmentos foi ratificada com a criação do Programa de Desenvolvimento da Economia Criativa do Estado do Rio de Janeiro, por meio do Decreto Governamental nº 44.159, em 2013. Dentro do escopo do Programa, a gastronomia é exemplificada por utilizar ativos intangíveis para dar origem a bens que têm alto valor agregado no mercado. No fluxograma da cadeia da Indústria Criativa no Brasil da Firjan, a gastronomia está incluída no eixo Cultura, que engloba ainda as seguintes expressões culturais: artesanato e folclore. Ao se observar os empregos formais entre 2013 e 2015, verificou-se que o campo da Cultura foi o que apresentou a maior expansão entre todos os segmentos criativos. Por trás desse resultado, aponta a entidade, estaria a consolidação da gastronomia como expressão cultural e área de interesse da sociedade (FIRJAN, 2016, p. 15).

Neste mesmo contexto, com a criação do Instituto Rio Patrimônio da Humanidade (IRPH) como órgão estruturado no Gabinete do Prefeito do Rio de Janeiro, ratificado pela Lei n. 5547, de 27 de dezembro de 2012, foram realizados diferentes estudos a fim de subsidiar o tombamento de elementos tangíveis e intangíveis constituintes da cultura carioca. Foi a partir desse levantamento, por exemplo, que foi criado o decreto que reconheceu como patrimônio da cultura carioca os bares e botequins tradicionais. Foram elegíveis para o decreto municipal aqueles que se enquadravam nos seguintes critérios: 1) mais de 50 anos de existência; 2) preservar saberes, técnicas e/ou produtos considerados tradicionais; 3) ter uma marca tradicional; 4) comércio transmitido entre gerações; 5) comércio reconhecido por moradores e frequentadores da região como símbolo do bairro.

Apesar de não enunciarem uma só cozinha emblemática, tal como conceitua Maciel (2005), os preparos desses bares se entrelaçam com a memória gastronômica do contexto citadino pesquisado. Casos do sanduíche de filé do Bar e Restaurante Cervantes, em Copacabana; a omelete de bacalhau da Casa Paladino, no Centro; o kassler acompanhado por chucrute e salada de batatas do Bar Brasil, na Lapa, para citar alguns.

Ao pensarmos a alimentação como um ritual coletivo, que tem seus próprios modos de fazer, por vezes origina festas e, em alguns casos, está atrelada a um determinado lugar, encontramos a noção de *suportes da memória*, proposta por Abreu (2016). Ou seja, as experiências materiais e imateriais que carregam um valor único para os grupos. É aqui, segundo a pesquisadora, que o campo do patrimônio se apresenta com seus vários desdobramentos. A chancela dada aos bares objetiva renovar a experiência nestes locais, os sentimentos vividos e atribuídos a eles, e demarcar as características de tais locais como um objeto que mobiliza emoções e desejos.

Ainda em relação à construção de um ambiente propício para o reconhecimento da gastronomia e do setor que tal prática movimenta, por meio de um grupo constituído pela sociedade – e posteriormente pelas instituições –, foi criado o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura no Estado do Rio de Janeiro. As pesquisas realizadas por Casemiro (2019), por Cunha (2020), por Oliveira e Cunha (2020), e por Ferreira e Oliveira (2020) são algumas das que abordam a Lei nº 1042/2015, cujo objetivo é “dar visibilidade e fortalecer os modos de vida e as práticas alimentares das populações tradicionais, os saberes enraizados no cotidiano, as atividades produtivas, comerciais, culturais, educacionais e artísticas, que decorrem da relação com a comida, a sociedade e o território”.

O Marco Referencial da Gastronomia como Cultura no Estado do Rio de Janeiro, em seu inciso II, considera a gastronomia como algo relacionado aos conhecimentos tradicional, popular e científico, que representa os modos de vida, produção, utilização/preparação dos alimentos e da alimentação, sob uma perspectiva social, cultural e política. Cabe registrar que a aprovação do projeto se deu no ano em que a definição de gastronomia de Brillat-Savarin, no livro *A Fisiologia do Gosto* (2011), completava 190 anos.

À luz desses acontecimentos, a ascensão do interesse em torno das práticas culturais suportadas pela comida propiciou que novas dinâmicas sociais, vinculadas à alimentação e à gastronomia, se estabelecessem no recorte temporal analisado. Uma

delas foi o surgimento e o fortalecimento de determinados serviços em alimentação, como os *food trucks* e sua “comida de rua artesanal”. Nesse sentido, debruçamo-nos sobre o momento de popularização do movimento dos *food trucks*.

4 As escolhas dos *food trucks* e a oferta de uma representação da comida de rua artesanal

Em Cunha (2020), vemos que, na capital fluminense, a presença dos *trucks* – carros ou *trailers* motorizados – deu-se, principalmente, a partir de 2014, antes mesmo de haver uma legislação específica para estarem nas ruas. Para orientar a atividade em expansão, foi formado o Conselho Diretor da Associação de Comida Artesanal sobre Rodas do Rio de Janeiro¹ (ACASO). Posteriormente, ao final daquele ano, medidas começaram a ser debatidas na esfera do Executivo.

As primeiras definições sobre a atividade dos *food trucks* na cidade do Rio de Janeiro ocorreram com o Decreto Rio nº 40.251, de 12 de junho de 2015, que dispõe sobre os critérios para a comercialização de alimentos em veículos automotores (comida sobre rodas) em áreas públicas. Por meio do referido decreto, 87 pontos da cidade, em 26 bairros, foram definidos como pontos de parada de *food trucks*. Pelo texto, o decreto buscava promover a atividade gastronômica em bairros com oferta deficitária de bares e restaurantes e traçar um roteiro de Comida sobre Rodas no município.

Segundo Pértile (2013), comer na rua passou a ser entendido como uma atividade ligada ao lazer na virada do século XXI, o que colaborou para a consolidação da ideia de uma gastronomia de rua como expressão cultural desse tempo. Ademais, como demonstram Oliveira e Cunha (2020), a partir do processo de reconhecimento do bem “Rio de Janeiro: Paisagens Cariocas entre a Montanha e o Mar” como Patrimônio Mundial da Humanidade inserido na categoria Paisagem Cultural pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), os *food trucks* tiveram uma inserção importante nos atos narrativos encampados pelos setores da administração pública relacionados ao turismo, cultura e desenvolvimento econômico.

A cidade vivia uma profusão de grandes eventos e passava por uma busca da renovação de seus atributos simbólicos. Nesse contexto, a atividade dos *food trucks* logo se destacou, por ofertar uma comida de rua preparada, em geral, com produtos de me-

1 GUIMARÃES, Cleo. Associação carioca de ‘foodtrucks’ ganha nome oficial. O Globo, Rio de Janeiro, 15 jan. 2015. Disponível em: <http://blogs.oglobo.globo.com/gente-boa/post/associacao-carioca-de-foodtrucks-ganha-nome-oficial-558690.html>. Acesso em: 12 out. 2017.

lhor qualidade em comparação às opções encontradas nas convencionais carrocinhas de preparo de lanches. Considerando o período de 2014 a 2018, constatou-se que, de forma recorrente, os cozinheiros e empreendedores que se valeram *dos food trucks* buscaram enaltecer os itens dos seus cardápios por meio do uso do termo *artesanal*. Pela observação presencial(?), percebeu-se a recorrência do termo para descrever diferentes comidas que passam pela responsabilidade da realização manual em alguma etapa que antecede a venda. Ou seja, a polissemia de significados está no bojo deste *artesanal*. Pode estar no processo de fabricação dos alimentos que são usados nas receitas e também no modo de preparo da comida dentro das cozinhas sobre rodas.

Essa estratégia não se dá de forma injustificada. Se, no princípio do processo de transformação urbana, o objetivo da alimentação fora do lar era ter uma refeição ágil e atender à utilidade primária da nutrição, nas últimas décadas, a alimentação fora do lar, entendida de forma ampla, também passou a expressar uma demanda dos indivíduos por uma comida que se aproxime de laços identitários e de gostos familiares. Tal demanda também pode ser admitida no caso da comida de rua, o que pode ser entendido como um elemento adicional para o crescimento dos *food trucks* como modelo de negócio de alimentação fora do lar.

Se pensarmos como a intencionalidade do mercado “fora do lar” transmuta-se para a comida de rua dos *food trucks*, podemos pressupor que, para o pão colorido de um sanduíche ou o molho *barbacue* de tomates pelados serem ofertados por um determinado *truck*, é preciso um mínimo de processos que evoquem a criatividade e o zelo – aspectos, em tese, difíceis de serem imitados em escala, por resultarem de um trabalho que remonta à figura do artesão. A presença desses dois elementos ajudaria a distanciar essa comida de rua dos produtos prontos ou ultraprocessados de redes de *fast-food*, por exemplo.

É importante destacar que o emprego do termo *artesanal* para o preparo de hambúrgueres pelos *food trucks* é o mais representativo dentro da pesquisa realizada por Cunha (2020), pois nenhuma outra comida foi ofertada em tamanha recorrência dentro do contexto citadino e período pesquisado. De todo modo, outros exemplares importantes foram observados.

Ao analisarmos, por exemplo, as escolhas do *food truck* Frites, o caminhão de comida vencedor de Melhor *food truck* do Rio na premiação Veja Rio 2015² e um dos



Figura 1 - Food trucks no Rio de Janeiro: hambúrguer artesanal se diferencia com pães coloridos e sabores agregados, como pimenta. Fonte: Acervo Pessoal (2019).

precursores do movimento dos *trucks* no contexto pesquisado, vemos a ideia da criação de uma batata frita *artesanal* inspirada na batata belga. A batata belga é um alimento declarado, em 2014, Patrimônio Cultural Imaterial da Bélgica, devido ao grande interesse de turistas estrangeiros quanto às chamadas *frikoten*. No modo belga de fazer batatas, o diferencial é a fritura. Feita em gordura animal, o processo tem duas etapas, havendo um descanso entre estas – para proporcionar mais crocância e cor. Na batata do *food truck* Frites, a receita usa óleo de amendoim, os cortes são rústicos, com casca, e servidos sequinhos e crocantes por fora, mas com interior macio, conforme verificado no registro do portal de notícias mencionado.

Para conseguir a consistência da batata belga, a reportagem aponta que “os sócios desenvolvem com produtores locais uma maneira de cultivar a batata tipo *bintje*, usada na Europa e rara por aqui, mas ideal para a empreitada. Outra aposta é uma variedade mais doce do tubérculo, de cor laranja”. Para viabilizar tal proposta foi necessário priorizar produtores do Rio de Janeiro³ e comprar sempre dos mesmos fornecedores.

Já no *food truck* Sudtruck, o uso de produtos artesanais nos preparos de sanduíches era uma das principais características do trabalho da *chef* Roberta Sudbrack, que

2 VEJA. Frites, 2015. Disponível em: <https://veja-rio.abril.com.br/estabelecimento/frites/>. Acesso em: 20 jul. 2020.

levou as práticas de seus premiados restaurantes para as ruas a bordo da cozinha sobre rodas.

É importante ressaltar que, do ponto de vista formal, enquanto movimento, não há um só prato nem uma só noção de *artesanal* guiando as práticas e técnicas dos *trucks*. As escolhas feitas, principalmente pelos primeiros empreendimentos, acabaram por forjar uma espécie de orientação para quem prepara comida de rua nos *trucks*. Ou seja, uma espécie de “definição” sobre quais elementos constituem o modo de preparo da comida de rua *artesanal*.

Todavia, vemos que parte do movimento dos *food trucks* busca se aproximar – ainda que a seu modo – da premissa do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura. Uma das condições do Marco é o reconhecimento dos grupos já constituídos e identificados nos territórios, bem como a valorização das redes de produção de alimentos. Ao considerar as escolhas elencadas aqui como exemplo, é possível identificar uma intenção de que a comida de rua artesanal emulada pelos *food trucks* esteja em conexão com as referências destes e de outros grupos, congregando diferentes aspectos culturais em um determinado preparo.

Outro aspecto a se observar é sobre a convivência em razão da comida de rua.

No ambiente favorável em que as inúmeras diretrizes foram criadas, muitos *food trucks* também apostaram em engendrar uma ambiência nas ruas, a fim de promover uma sociabilidade específica, não sendo incomum encontrar ambientes com música, bancos e mesas, e até iluminação especial para criar uma “experiência completa”. Aqui admitimos que as cozinhas sobre rodas criam na rua uma vivência que flerta com a cozinha afetuosa de casa ou com a cozinha segura de um restaurante, ao trazer, de uma outra maneira, os símbolos dos sistemas culinários, conforme visão de Gonçalves (2007) sobre “refeições”: isto é, situações sociais (cotidianas e rituais) em que se preparam, exibem e consomem determinados alimentos; equipamentos culinários e como são representados (espaços, mesas, cadeiras, esteiras, talheres, painéis, pratos etc.).

A percepção é de que, ainda que muitos cheguem, permaneçam e partam sozinhos, e/ou pareçam interagir somente com seus pares, os indivíduos que buscam por essa comida de rua participam de uma partilha simbólica vinculada ao comer e também ao lazer, ao lúdico e à descontração gerado pelos *trucks*.

3 Segundo o Relatório Por Culturas, produzido pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio de Janeiro-EMATER-RIO/CPLAN/NIDOC, foram contabilizados 54.789 produtores rurais no ano de 2018 no Estado do Rio. A produção colhida nos 92 municípios foi de 3.965.240,61 toneladas, numa área de 139.229,11 hectares. Disponível em <<http://www.emater.rj.gov.br/images/cul2018.htm>>. Acesso em: 18 jan. 2020.

4 Em um âmbito mais abrangente, Casemiro (2019, p. 53) aponta ainda a inegável influência do Marco para que outros estados e municípios também realizassem ações no sentido de promover a gastronomia na esfera pública. A esse respeito, o autor cita o exemplo do estado do Mato Grosso, que instituiu seu Marco da Gastronomia como Cultura no ano de 2016, por meio da Lei Nº 10468/2016 (MATO GROSSO, 2016), e o município de Goiânia, capital de Goiás, que instituiu, por meio da Lei Nº 10142/2018, uma política pública de incentivo e promoção da economia criativa, incluindo a gastronomia em seu rol de atividades (GOIÂNIA, 2018).

Obviamente, as carrocinhas convencionais também sustentam em si uma sociabilidade própria decorrente das relações nas quais estão inseridas, sociabilidade esta que é atualizada conforme as dinâmicas de cada tempo. Podemos até não lembrar do *podrão* (como é chamado em muitos lugares os lanches preparados nestes suportes) pelos elaborados ou exclusivos sabores do sanduíche em si, mas o *podrão* ou o *trailer* convencional também oferece elementos de rememoração e de vivências importantes, que rendem uma análise adicional e futura por si só.

A questão que se propõe aqui é refletir sobre os *food trucks* da maneira como estes buscam se colocar – de forma mais ou menos intencional: numa posição de interlocutores das tradições, ao mesmo tempo em que trabalham para estabelecer uma memória identitária para a comida de rua de um Rio de Janeiro “criado”. Dentro do recorte temporal analisado, os *food trucks* têm na sociabilidade a centralidade da sua proposta, mas é possível admitir, também, que há uma ação narrativa de renovação da experiência e mobilização de novos sentimentos em torno da comida de rua.

Conclusão

Ao buscar elencar alguns dos principais eventos recentes que englobam a comida como expressão cultural no contexto citadino do Rio de Janeiro, esse artigo buscou explicitar as repercussões culturais e econômicas abarcadas pela comida de rua proposta pelos *food trucks*.

Ainda que não tenha sido reconhecida de maneira “formal e explícita” no texto do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura, a comida e o fazer dos *food trucks* foram beneficiados por ele, gerando desdobramentos para além da sua prática. Como vemos na profunda revisão teórica feita por Casemiro (2019) ⁴, após o Marco Referencial, ocorreu a criação da Política Estadual de Incentivo e Fomento a Feiras Gastronômicas e à Comercialização de Alimentos em Veículos Automotores, por meio da Lei Nflf 7252/2016 (RIO DE JANEIRO, 2016) ⁵. A política se destina a amparar *trailers*, vans, furgões, caminhões e veículos similares, conhecidos como *food trucks*, que comercializem alimentos em logradouros, vias e áreas públicas e privadas, em caráter permanente ou eventual, de modo estacionário ou itinerante, em veículos automotores. Semelhante ao que se almejou com o Marco Referencial, a Lei Nflf 7252/2016 também busca estimular a organização de feiras gastronômicas em cada uma das 92 cidades fluminenses.

Tal contextualização que se apresenta até aqui demonstra como o crescimento de atividades vinculadas à gastronomia como cultura coincide com o momento de popularização do movimento dos *food trucks*. A ocorrência simultânea desses acontecimentos reflete o momento multifacetado vivido pela cidade, que se constituiu um ambiente propício para uma nova representação da comida de rua, especialmente na área mais turística da capital fluminense. Compreendemos que os *food trucks* se encaixaram numa função mais ampla, a de promover uma sociabilidade adequada aos objetivos de ressignificação de regras e costumes, seja das práticas vinculadas à comida, seja na própria dimensão do contato com a cidade.

5 O GLOBO. Lei cria política de incentivo às feiras gastronômicas com food trucks. O Globo, Rio de Janeiro, s./d. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/rio/lei-cria-politica-de-incentivo-as-feiras-gastronomicas-com-food-trucks-19038131>. Acesso em: 23 jul. 2020.

Nessa ótica, podemos entender que a comida de rua apresentada pelos *food trucks* não é meramente uma mercadoria. Ela sofre transformações culturais por parte dos grupos sociais com os quais interage. É o resultado desse encontro que deve ser entendido como a mercadoria, ou seja, a releitura de preparos que gera um saber-fazer denominado *artesanal*.



Figura 2 - Food trucks no Rio de Janeiro: na feira Babilônia Feira Hype, trucks atraem o público. Fonte: Acervo pessoal (2019).

Referências

- ABREU, R. M. R. M. *Memória Social: itinerários poéticos-conceituais*. *Morpheus* (UNIRIO. Online), v. 1, p. 41-67, 2016. Disponível em: <http://www.memoriasocial.pro.br/painel/pdf/publ_19.pdf>. Acesso em: 20 set. 2021.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. *A Fisiologia do Gosto*. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 2011.
- CASEMIRO, I. de P. *Marco referencial da gastronomia como cultura no estado do Rio de Janeiro: o “mise-en-place” para a gastronomia carioca está posto? Desdobramentos e perspectivas no âmbito da gastronomia e da cultura para o Rio de Janeiro*. *Revista Brasileira de Gastronomia, Florianópolis*, v. 2, n. 1, jan./jul. 2019, p. 48-67.
- Autor. *Gastronomia sobre rodas, memória e patrimônio: os food trucks no Rio de Janeiro*. Dissertação (Mestrado em Memória Social) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação em Memória Social, Rio de Janeiro, 2020.
- DAMATTA, R. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DUTRA, Rogéria. *Nação, região, cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro*. Campos. *Revista de Antropologia Social*. Curitiba, Universidade Federal do Paraná, 2004.
- FERREIRA, H. C. H.; OLIVEIRA, MARIA AMÁLIA SILVA ALVES DE. *Turismo, comida e patrimônio: políticas públicas no âmbito de áreas protegidas*. *PAPERS DO NAEA (UFPA)*, v. 29, p. 92-108, 2020.
- FERRAZ, C. P.; ALVES, A. P. *Da etnografia virtual à etnografia online. Deslocamentos dos estudos qualitativos em rede digital*. 41^{fl} Encontro Anual ANPOCS, 2017, Caxambu. *Anais do 41^{fl} Encontro Anual ANPOCS*, 2017, p. 1-25.
- FIRJAN. *Mapeamento da indústria criativa no Brasil*. Rio de Janeiro, 2016.
- GEERTZ, Clifford. *Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura*. In: GEERTZ, CLIFFORD. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Guanabara, 1989.
- GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta S. G. *Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo*. *Tessituras, Pelotas*, v. 3, n. 2, p. 175-194, jul./dez. 2015.
- GONÇALVES, J. R. A. *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*. Rio de Janeiro: Editora Garamond Ltda., 2007.
- MACIEL, M. E. *Olhares antropológicos sobre a alimentação: identidade cultural e alimentação*. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- MENESES, U.; CARNEIRO, H. *A História da Alimentação: balizas historiográficas*. *Anais do Museu Paulista*, v. 5, p. 9-91, jan./dez. 1997.
- OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de; Autor. *Desdobramentos do Processo de Patrimonialização da Paisagem Carioca na Alimentação: o caso dos food trucks*. *CADERNO VIRTUAL DE TURISMO (UFRJ)*, v. 20, p. 123-137, 2020.

PERINI, K. P.; GUIVANT, J. S. *Comer em food trucks à luz da Teoria das Práticas. Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 25, n. 2, p. 305-326, jun. 2017.

PERTILE, K. *Comida de rua: relações históricas e conceituais. Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 301-310. 2013.

PLANO DA SECRETARIA DA ECONOMIA CRIATIVA: políticas, diretrizes e ações, 2011 – 2014 Brasília, Ministério da Cultura, 2011. 148 p.

PREFEITURA DO RIO DE JANEIRO. Instituto Rio Patrimônio da Humanidade. *Relatório de Gestão 2009-2016. Rio de Janeiro: Paisagens Cariocas entre a Montanha e o Mar. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossi%C3%AA%20portugu%C3%AAs%2028%20mar%C3%A7o%202011%20RJ.pdf>>. Acesso em: 14 abr. 2018.*

RIO DE JANEIRO. *Lei Nfl 7180 de 28 de Dezembro 2015. Estabelece, no Âmbito do Estado do Rio de Janeiro, O Marco Referencial da Gastronomia como Cultura e dá Outras Providências. Rio de Janeiro, RJ, dez 2015. Disponível em: <http://www3.alerj.rj.gov.br/lotus_notes/default.asp?id=53&url=L2NvbN-RsZWkubnNmL2IyNGEyZGE1YTA3NzgoN2MwMzI1NjRmNDAwNWQoYmYyLzA2MDMzZjIoYzM2OTdkYWl4MzI1N2YzMTAwNWlxZDM2PogwZW5Eb2N1bWVudCZFeHBhbmRTZWNoaW9uP-SooJTJDLTULMkMtMiNfU2VjdGlvbjQ=>>. Acesso em: 07 set. 2019.*



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



ENSAIO DE EXPRESSÃO ARTÍSTICA SOBRE A FOME NO BRASIL: a arte que manifesta a fome

DOI: <https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.40668>

SARAH SANTOS DA COSTA; VITÓRIA MARIA DE OLIVEIRA; VALBER DOS SANTOS SILVA; LUCAS SCARDINI NEVES;
RAONY PEGORETTI RODRIGUES; THAMIRES CANTALEJO FONTOURA; FLÁVIA VITORINO FREITAS*

RESUMO: Ao contextualizar a fome brasileira sob um olhar de descobertas criativas e humanizadas, surgiram expressões artísticas rerepresentando o tema por meio de uma outra lente: a arte. Os apelos urgentes dos famintos constituem desafio para os sistemas alimentares e, especialmente, no que se refere ao acesso livre e permanente à alimentação de qualidade e em quantidade suficiente – (in)Segurança Alimentar e Nutricional. Neste ensaio, utilizou-se de aspectos socioculturais, científicos e artísticos como inspiração, rerepresentando a fome através da expressão artística, resultando em dois produtos: um cordel e uma poesia sonora. O cordel, gênero literário com métrica, rima e oração, expressa a indagação da fome no título “Me diga por quê?”. A poesia sonora “Como tem fome?”, essencialmente oral e experimental, resulta em reflexões e manifestações. O ensaio trouxe à tona a sensibilidade dos autores, aproximando ciência e arte, trazendo responsabilidade de embasar-se nas inspirações, deixar fluir e sustentar a própria criação.

PALAVRAS-CHAVE: Fome. Expressão Artística. Arte. Segurança Alimentar e Nutricional.

Artistic expression essay on hunger in Brazil: the art that manifests hunger

ABSTRACT: By contextualizing Brazilian hunger from a perspective of creative and humanized discoveries, artistic expressions emerged re-presenting the theme through another lens: art. The urgent appeals of the hungry constitute a challenge for food systems and, especially, with regard to free and permanent access to quality food in sufficient quantity – Food and Nutrition (In)Security. In this essay, sociocultural, scientific and artistic aspects were used as inspiration, re-presenting hunger through artistic expression, resulting in two products: a string and a sound poem. Cordel, a literary genre with meter, rhyme and prayer, expresses the question of hunger in the title “Tell me why?”. The sound poem “Como tem fome?”, essentially oral and experimental, results in reflections and manifestations. The essay brought out the authors’ sensibility, bringing science and art closer together, bringing responsibility to base oneself on inspirations, letting it flow and sustaining one’s own creation.

KEYWORDS: Hunger. Artistic Expression. Art. Food and Nutrition Security.

* Universidade Federal do Espírito Santo (UFES)

Introdução

Começamos este ensaio resgatando a denúncia do médico e geógrafo pernambucano Josué de Castro, autor do clássico “Geografia da Fome”, publicado em primeira edição no ano de 1946, quando retratou o fenômeno avassalador da fome no Brasil, referente aos quinze anos anteriores à sua publicação. Segundo Castro (1984), no Brasil: “Metade da humanidade não come; e a outra metade não dorme, com medo da que não come”.

Tal frase de Castro causa-nos impacto em seu formato imagético, que nos leva a pausar a leitura e instiga-nos a refletir sobre um tema paradoxal no que se refere ao antigo histórico e atual. Ao mesmo tempo, um tema complexo, de causalidade e consequências, do seu passado à contemporaneidade.

Brevemente contextualizando, no Brasil de hoje, a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e visa garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

De acordo com a LOSAN, a definição de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) traduz-se no direito de todos ao acesso regular e permanente a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente, sem qualquer interferência a outras necessidades básicas, tendo em vista hábitos alimentares que compactuam com a promoção da saúde, com a diversidade cultural, com a sustentabilidade e que seja econômica e socialmente sustentável (BRASIL, 2006).

A classificação de SAN ou Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN), é tida em quatro níveis, a saber: SAN ou ausência de INSAN; INSAN: caracteriza-se pela preocupação ou incerteza, quanto ao acesso aos alimentos no futuro e a qualidade do que é consumido; INSAN moderada: definida como a redução quantitativa de alimentos entre adultos e/ou interrupção nos padrões de alimentação entre estes; INSAN grave: quando há redução quantitativa de alimentos também entre as crianças, esta é caracterizada pela falta de alimentos entre todos os moradores do domicílio e, neste

último cenário, a fome é uma realidade dentro do núcleo familiar (IBGE, 2020). Portanto a fome, de acordo com o IBGE, é caracterizada pela falta de alimentos no ambiente domiciliar, causando uma ruptura no padrão alimentar de todos os moradores (IBGE, 2020).

Segundo a Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (REDE PENSSAN), mais de 33 milhões de pessoas estão em situação de fome, o que significa INSAN grave. Sabemos que com a pandemia Covid-19, a situação da fome no Brasil foi alavancada, saindo do já absurdo número aproximado de 19,1 milhões de brasileiros que não tinham o que comer no final de 2020 e ultrapassando os 33 milhões em 2022 (REDE PENSSAN, 2022). O II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19, realizado REDE PENSSAN, traz ainda a impactante prevalência de quase 60% da população com algum grau de INSAN. Infelizmente, condiciona-nos a resgatar e refletir ainda mais a citação de Castro (1984), de que “Metade da humanidade não come; e a outra metade não dorme, com medo da que não come”.

Neste contexto, a fome apresenta-se além da sensação fisiológica e nos traz a imagem de escassez de alimentos e violação de um direito humano básico: o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA). Este direito vem se construindo e consolidando ao longo do tempo e os tratados internacionais de direitos humanos consideram duas dimensões indivisíveis: o direito de estar livre da fome e da má nutrição e o direito à alimentação adequada. Segundo a Associação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos (ABRANDH), a realização do DHAA requer a adoção de políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição, acesso, consumo de alimentos seguros e de qualidade, promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável em todos os níveis federativos (ABRANDH, 2013). A Organização das Nações Unidas (ONU) apontou para o Brasil 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, considerados ambiciosos e interligáveis, os quais abordam os principais desafios de desenvolvimentos enfrentados por pessoas no Brasil e no mundo. Dentre estes objetivos, podemos destacar “a erradicar a pobreza em todas as formas e em todos os lugares” e “erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável” (ONU BRASIL, 2023).

Não há dúvidas de que o DHAA começa pela luta contra a fome, mas não deve se limitar por aqui. A garantia deste direito vai além do suprimento das necessidades fisiológicas, nutricionais e de energia, vai além de uma alimentação equilibrada nutricionalmente, porque envolve Soberania Alimentar, a qual relaciona-se ao direito dos povos de decidir sobre o que produzir e consumir, respeitando-se a autonomia e as condições de vida e trabalho de camponeses e agricultores familiares, o que se reflete na produção de alimentos adequados à cultura local, seguros, de qualidade, ambientalmente sustentáveis, valorizando e protegendo a biodiversidade brasileira.

Por esse motivo, para a construção do ensaio, buscamos previamente ampliar as reflexões em contexto amplo, envolvendo aspectos socioculturais, econômicos, científicos e artísticos. A abordagem do tema envolvendo leitura, estudo, discussão científica e, especialmente, filosófica, sobre “a causa da fome” ou “o que a fome causa” nos instigou, mas também nos trouxe angústia e desmotivação. Refletir sobre um sistema social imposto, que gera fome, e sobre a fome, que gera o caos social, sendo este um ciclo social vicioso, nos causando medo e esgotamento.

E foi, a partir de tal ponto de exaustão, que nos surgiu a necessidade de retrabalhar a lente para continuar a enxergar e enfrentar o tema, com toda a sua dureza. Havia sim a necessidade de continuar a exploração científica, mas para isso era preciso buscar outras vestimentas antes de prosseguir. A seguir traduzimos, através das nossas lentes, o retrato da fome segundo aspectos: 1. Socioculturais; 2. Econômicos; 3. Científicos.

Destrinchando o processo – parte 1: O retrato social e cultural da fome

A fome é muito mais do que uma sensação fisiológica, ou seja, não se traduz unicamente numa necessidade de comer. Segundo Valente (2003), a fome é também definida como “(...) as formas mais brutais de violência do ser humano, ligadas à pobreza e à exclusão social”. A fome causa revolta, indignação, torna o indivíduo frágil, traz medo consigo, traz raiva, vulnerabilidade individual e social. Eis um estado que mescla dureza e fragilidade e que nunca se apresenta só, a fome tem companhias indesejáveis. Não pode ser tratada como uma mera sensação, mas é sentida na pele, é sentida na mente, é sentida no estômago, expande-se por todo o corpo, ultrapassa barreiras, atinge todas as raças, sexos, idades, nações. A fome gera súplicas por manifestações diretas ou

indiretas, pelo direito exclusivo de uma digna forma de ter vida, condicionando historicamente a jornada do brasileiro. A corrida de quem tem fome na sociedade brasileira é um ponto urgente que apela a todos, famintos e seres já comensais, separados pela desigualdade de informações e opções que acarretam no estado de escassez e violação de direitos humanos.

Trazendo novamente o primeiro dos dezessete objetivos de desenvolvimento sustentável da ONU: “fome zero e agricultura sustentável”, percebemos nitidamente a questão da intersectorialidade que envolve a erradicação da fome e o alcance da SAN, uma vez que se propõe metas ousadas e necessárias de, até 2030: dobrar a produtividade agrícola, bem como a renda de pequenos produtores, especialmente de agricultores familiares, das mulheres, dos povos indígenas, pastores e pescadores. Propõe-se ainda garantir sistemas de produção de alimentos sustentáveis, visando a manutenção de ecossistemas e a melhor adaptação às mudanças climáticas (ONU BRASIL, 2023).

Sabemos que o desenvolvimento da agricultura sustentável, sem insumos químicos, pautada nos saberes e métodos tradicionais de manejo e gestão ambientais acumulados ao longo de muitas gerações constitui-se como base de um modelo agroecológico de produção. A diversidade alimentar e cultural configura-se de modo central para a agroecologia e para a SAN (ABRANDH, 2013), entretanto, infelizmente vem se perdendo com a massificação dos hábitos alimentares errantes e a diminuição da diversidade de alimentos, causada pelo avanço produção agrícola, conduzidas pelo agrotóxico pautada pela monocultura e uso de agrotóxicos.

Além disso, a cultura e a ideologia hegemônica, que nos é apresentada pelo mercado e pela grande mídia, incute-nos uma estrutura moldada como única realidade possível, de modo que tendemos a achar que o “normal” é o uso de agrotóxicos e a alimentação massificada e que o “alternativo” é a agroecologia e a alimentação saudável.

Vejamos o exemplo de como nossa sociedade tem se mantido historicamente alheia quanto às questões socioculturais e ambientais da nossa Amazônia, onde temos hoje um acumulado de perdas ambientais, redução da diversidade e o nível em que chegamos de desorganização do bioma, o que reflete em alterações climáticas consideráveis em nível mundial. Povos tradicionais indígenas, quilombolas, populações ribeirinhas, camponeses amazônicos, além de outros grupos vêm sofrendo com projetos públicos e privados focados no “progresso” da Amazônia, tendo suas formas de vida e

convivência desestabilizadas pelos efeitos sociais e econômicos que têm sido priorizados (GOMES; SILVA; MONTE-MÓR, 2021).

Como um fenômeno social, a alimentação não se restringe a ser uma resposta ao imperativo de sobrevivência. Daí a diferenciação radical entre alimento e comida, justamente porque a segunda, transformada e diferenciada pela cultura, se destacaria como elemento marcador de identidades e territórios. A característica cultural de cada indivíduo pode ser definida a partir do que ele ingere e do que ele coloca sobre a mesa todos os dias (DA MATTA, 1987).

Segundo Maciel (2005), na alimentação humana, natureza e cultura se encontram e uma das dimensões desse fenômeno é a que se refere à construção de identidades sociais e culturais. Neste processo, a comida, como um dos elementos culturais, pode se transformar em marcador de identidade, apropriada e utilizada pelo grupo como símbolo de uma identidade reivindicada. Indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição destes sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica, que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar nos sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza.

Neste contexto, percebemos a questão econômica atrelada à questão sociocultural. Uma das figuras mais representativas dos mundos indígenas das Américas, Davi Kopenawa Yanomami, quando questionado por um grupo de pesquisadores se seria possível a convivência entre o mundo da economia e o mundo da ecologia, diz que: “Economia. Vocês falam economia, né? Economia é comida! Në ropë, në ropë a! Economia que está na floresta, que está na parte da terra.” (YANOMAMI, 2021, p. 40).

Destrinchando o processo – parte 2: O retrato econômico da fome

O passado histórico, marcado pela hostilidade do processo de colonização, produziu um ambiente de difícil progresso econômico familiar que mantém os níveis sociais durante gerações, sendo, a fome, a consequência desta luta (CASTRO, 1984). Segundo Castro (1984) e Valente (2003), a fome não pode

ser compreendida como apenas uma necessidade da natureza humana que deve ser satisfeita, porque a fome não se resume apenas à falta de comida, mas também ao acesso à alimentos de qualidade e em quantidade, de modo permanente, conferindo o DHAA.

O trabalho pioneiro de Josué de Castro deu partida ao debate sobre o problema da fome e pobreza no Brasil, tendo sido o primeiro intelectual a denunciar a fome como produto da ineficiência da economia e do subdesenvolvimento, que perpetuava as péssimas condições de vida e de alimentação de grande parte da população brasileira, de maneira perversa, constituindo um cenário nacional entre as décadas de 1930 e 1970.

A evolução histórica do conceito de SAN em âmbito internacional e também no Brasil, nos mostra que durante a Primeira Guerra Mundial, o termo segurança alimentar tinha relação com a capacidade de cada país produzir sua própria alimentação. Já a partir da Segunda Guerra Mundial e, principalmente em 1945, com a constituição da Organização das Nações Unidas (ONU), o conceito ganha força na questão do acesso ao alimento de qualidade como um direito humano. Entretanto, a fome era justificada com a questão da insuficiente disponibilidade de alimentos, quando foram instituídas iniciativas de promoção de assistência alimentar utilizando-se dos excedentes de produção dos países ricos. Havia o conceito de que a insegurança alimentar decorria de uma produção insuficiente de alimentos nos países pobres. Nesse contexto, a chamada Revolução Verde surgiu como uma experiência para aumentar a produtividade de alguns alimentos, porém fundamentada no uso de sementes de alto rendimento, fertilizantes, pesticidas, irrigação e mecanização. Tudo isso associado ao uso de novas variedades genéticas, fortemente dependentes de insumos químicos. O aumento da produção de alimentos do planeta cresceu muito além do aumento da própria população mundial, porém a elevação da oferta de comida resultante dessa experiência não foi acompanhada pelo declínio da fome no mundo, como se prometia (ASBRANDH, 2013). A partir dos anos 1980, os excedentes de produção agrícola e aumento dos estoques de alimentos resultaram na queda dos preços e esses excedentes foram colocados no mercado sob a forma de alimentos industrializados. E, ainda assim, houve a continuidade da fome (VALENTE, 2003).

O fato é que da Revolução Verde surgiram as terríveis consequências ambientais, econômicas e sociais, como a redução da biodiversidade, menor resistência a pragas, êxodo rural, contaminação do solo e uso abusivo de agrotóxicos.

A fome que persiste através dos tempos e assola diversas regiões do mundo relaciona-se também com a falta de acesso à terra para produção, com a insuficiência de renda para comprar alimentos. Logo, a disponibilidade de alimentos mais baratos e de qualidade é imprescindível para o cuidado e retratação da fome estabelecida e mantida historicamente pela desigualdade socioeconômica no Brasil (VALENTE, 2003).

Ademais, nos dias de hoje, o modelo econômico predominante no mundo atua para fortalecer o lobby, nos poderes legais constituídos, das indústrias de produtos alimentícios. Dessa forma, observamos que o ciclo da fome tende a se estender sustentado pela estrutura de classes, vista com evidência nos países em desenvolvimento como o Brasil.

Destrinchando o processo – parte 3: A ciência no enfrentamento da fome

No contexto científico, entende-se que a falta de acesso regular e irrestrito aos alimentos em qualidade e quantidades suficientes tem sido frequentemente pontuado em vias atuais, tanto na construção contínua de conceitos, desenvolvimento e consolidação de políticas públicas, quanto nas estatísticas que avaliam a prevalência da fome em diversos momentos e contextos históricos brasileiros (BRASIL, 2006; IBGE, 2020; REDE PENSSAN, 2021).

Distinguida por um grau de alta certeza, a visão comum de ciência é considerada proveniente de teorias, métodos, técnicas e produtos, que nos contam com aprovação geral, partindo de uma observação. O sucesso existe de um “método” especial, uma “receita”, de uma “métrica” que, quando seguida, redundando em conhecimento certo, seguro (CHIBENI, 2022). Sendo chave para vários caminhos, a ciência pode ser vista como um importante mecanismo para trazer luz ao problema da fome e propiciar a sua melhor compreensão. Além disso, a ciência configura-se como um instrumento de alto impacto na luta pela

redução da INSAN e, conseqüentemente, pela garantia do DHAA.

A sensação fisiológica imposta pelo organismo perante as necessidades nutricionais necessárias, nos apresenta o estado de fome num contexto biológico e este estado ainda constitui um desafio para sistemas alimentares, para a produção, a distribuição, o preparo e o consumo dos alimentos. Segundo Preiss e Schneider (2020), há diversos fenômenos indicando que o modelo convencional de sistemas alimentares está esgotado, como as mudanças climáticas e a obesidade. Garantir alimentos suficientes à sobrevivência poderia cessar a fome fisiológica, mas ainda é preciso nutrir-se, é preciso sentir prazer, e estas necessidades nos apresentam um estado de fome num contexto de saúde. Somando a questão do acesso dificultado ao alimento, acrescenta-se o aspecto social ao estado de escassez, comprometendo o alcance da idealização de uma alimentação adequada e saudável com promoção e manutenção da SAN, conforme proposta do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

O desafio de romper com a fome, erradicando-a de todas as formas, é bastante ousado, precisaríamos romper com o sistema imposto através dos tempos e unir forças sociais para encontrarmos caminhos que permitissem o acesso universal às práticas alimentares adequadas e saudáveis, a erradicação da escassez, da desigualdade de acesso, seria avançarmos na garantia do DHAA, na promoção da SAN, na promoção da Soberania Alimentar (BRASIL, 2014; UNICEF, 2021).

A exaustão que a fome nos causa

diante tal desafio e, ainda mergulhados no processo de entendimento das inúmeras dimensões da fome, nossos estudos se passaram por vários contextos, sem terem se esgotado, é claro. A busca pela compreensão ao tema é um caminho longo a ser percorrido e que, em muitos pontos, nos deparamos com o cansaço e com o desânimo, porque queremos solução. Conseguimos nos erguer e retomar, por vezes sem ânimo, de forma cíclica, mas necessária. Num dado momento, precisamos PAUSAR. Na pausa nos deparamos com a ARTE! Decidimos experimentar, retrabalhar a lente, recorreremos à ARTE!

Arte e expressão artística

Segundo Ocvirk et al., (2014), “qualquer habilidade criativa e variável pode ser classificada como arte”, e complementa “para uns, uma obra de arte é alcançada somente quando a criação ultrapassa a simples função ou utilidade e assume mais do que o significado comum”. Já Gombrich (2000), em *A História da Arte*, define que “nada existe realmente a que se possa dar o nome Arte. Existem somente artistas”. Assim, pode ser difícil para um artista definir a própria arte, pois é a expressão do que o próprio artista não seria capaz de dizer de uma outra forma, é auto apresentável, não precisa de explicações.

A arte e suas formas de demonstrações, para Morin (1966), apresenta como os murmúrios do mundo, conjunto complexo de normas, símbolos e imagens invasoras da intimidade de cada um, levando a instintos e vias de emoções, sendo, por consequência, natural do homem demonstrar, expressar a criatividade como representativo do mundo e comunicação. Já, para Covaleski (2012), as formas de expressões artísticas, as artes e a comunicação constroem, além de imagens, imaginários híbridos, algo não classificável, de modo estanque como provenientes ou pertencentes a um único gênero artístico ou comunicativo. A mescla de algumas artes em um mesmo trabalho, forma de expressão artística, gera uma obra de arte como um meio, para alcançar não o que é belo, plausível, mas sim o que é real e questionável.

Temos diferentes definições do que seria “a arte”, sendo que cada autor, cada artista define sua própria arte. Observamos que não é possível limitar a arte como uma visão única, assim como não é possível limitar “a comida”, “a alimentação”, “a fome” como apenas uma concepção, sendo expressões que trazem a necessidade de uma construção conceitual evolutiva.

A arte é produzida pela necessidade de expressão que o ser humano possui, esta pode ocorrer de diferentes formas, como a pintura, a literatura, a música, entre outras representações, as quais são conhecidas como formas de expressão artística, a qual se constitui, portanto, de uma construção humana. A expressão artística pode ainda ser a forma pela qual o homem representa o seu meio social. As expressões artísticas são originadas em ambientes em que o indivíduo se encontra livre para expressá-las através de suas produções (BIESDORF, 2012).

A pausa que buscamos para seguir

Retomando a história – Por que falar da fome através da arte?

Primeiramente, desconstruir a pobre caracterização de que a alimentação é apenas um processo biológico, desmontar o conceito de que comemos porque apenas temos fome, de que comemos apenas por nutrientes, por energia, de fato é uma necessidade básica que possuímos, mas nos enganamos em pensar que se trata apenas disso. Assim, como uma música, uma pintura ou um verso que seja, não são apenas letras, não são apenas cores.

Tal conceito faz com que tenhamos uma visão, que perto do real significado da relação do homem com a alimentação que, por vezes, se minimiza, tornando a alimentação e o próprio alimento objetos de pouca significância. Ao trazermos a história da antropologia da alimentação à luz da reflexão filosófica, podemos refutar a ideia simplista e elevar a alimentação ao processo mais que vital ao ser biológico, como um ato cultural, social e, por que não, artístico? Para Amon e Menasche (2008), a alimentação envolve práticas, como a seleção, manipulação e modo de preparo, que manifestam escolhas e concepções de uma comunidade e grupo social e, assim, expressam uma cultura.

O desenvolvimento da expressão artística

Cordel

O Cordel é um gênero nascido em terras europeias, chegou em terras brasileiras com os colonizadores no século XIX (ASSIS et al., 2012). A literatura do Cordel não diz respeito apenas a um gênero literário, mas se caracteriza também como uma forma de linguagem e expressão. O cordel possui características como a métrica, a rima e a oração, acompanhados de ilustrações características, as xilogravuras, como forma de ilustrar as histórias contadas. Atualmente possui tamanha importância na cultura brasileira, tendo sido declarado Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, em 2018, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) (BRASIL, 2022).

Neste ensaio, enquanto expressão artística, criamos o cordel intitulado “Me diga por quê?” (Figura 1), em um contexto representativo do tema da fome. Inspiramo-nos em ferramentas como música, reportagem, documentário e aspectos culturais de nosso país, visto que o gênero literário possui raízes fortes nas regiões Norte e Nordeste do Brasil. A primeira ferramenta utilizada: música “Senhor Cidadão”, de composição do músico baiano Tom Zé, no ano de 1972, nos trouxe inspiração para os versos proclamados neste cordel, devido à sua melodia e canto cheio de traços expressivos, entoados em versos pequenos, se comparado à dimensão que estes representam. A reportagem “Fome Oculta – parte 1” da Agência Pública (FOME OCULTA – PARTE 1, 2018) retrata famílias que se encontram em situação de INSAN e o documentário “Garapa” – Downtown Filmes, dirigido por José Padilha (GARAPA, 2009) mostra a vida de famílias que sofrem com a fome no nordeste brasileiro. O documentário “Garapa” e a música “Senhor Cidadão” foram essenciais no processo criativo, pois nos trouxeram reflexão e ampliação sensorial sobre o tema, na percepção de que a fome e a INSAN, por mais que não sejam expostas e visíveis à sociedade, principalmente em regiões mais centrais e mercantilizadas, ainda constituem realidade da maioria dos brasileiros.

Ao longo do processo criativo, a escrita surgiu utilizando-se da linguagem em terceira pessoa do singular para referir-se à fome, o que nos trouxe uma estética literária e nos permitiu a expressão do que não conseguiríamos sem o auxílio das lentes da arte. Tentamos evidenciar o pensamento de que: “por mais que tenhamos armas de combate à fome, sempre ELA estará em algum lugar”. Além disso, nosso cordel também

ganhou uma abordagem mais melancólica, provocando no interlocutor, uma reflexão acerca das várias matrizes impactadas pela ausência de alimento. A ausência de alimento é a abstração do direito de viver, é a omissão do colorido da vida, é a desatenção para com o próximo. Por fim, geralmente os cordéis são acompanhados das xilogravuras, porém, neste ensaio apenas os versos foram retratados e o design minimalista foi criado através do software Canva®.

Poesia sonora

O conceito de poesia sonora no Brasil foi apresentado de forma pioneira por Philadelpho Menezes, poeta, tradutor e ensaísta. Menezes buscou, nas vanguardas do começo do século XX, subsídios para o desenvolvimento de seus conceitos sobre poesia oral e poesia sonora (MENEZES, 1992) e, a partir daí, criou o que é definido como paideuma: “a organização do conhecimento para que o próximo homem ou geração possa achar, o mais rapidamente possível, a parte viva dele e gastar o mínimo tempo com itens obsoletos” (DICK, 2010), base para debater e desenvolver a poética da voz. Descreveu também o conceito de poesia sonora sendo apresentado por diversas definições e manifestações, tendo alguns pontos comuns em qualquer de suas vertentes como sendo um tipo de poesia oral, mas associada a uma característica especial: essencialmente experimental, significando que a poesia sonora se distancia claramente da poesia declamada (MENEZES, 1992).

Como modo de contextualizar, apreciar, questionar, interpretar e desafiar a realidade, foi novamente empregado o contexto da fome neste ensaio como proposta de expressão artística, tomando como base os aspectos de poesia sonora. Criamos a poesia sonora intitulada “Como tem fome? – pra quem tem pressa” (Figuras 2 e 3 e Quadro 1), para a qual também contamos com aplicabilidade da experiência artístico culturais mobilizadoras e inspiradoras.

Ao ouvirmos a canção infantil “Fome Come”, composta pelo grupo Palavra Cantada, no ano de 1998, entramos em contato com a temática lúdica da fome em um ambiente que ainda se tem a disponibilidade de alimento para escolha do que irá matar a fome. Por outro lado, a reportagem “A Pandemia da Fome”, do jornalismo TV Cultura, em 2020, nos trouxe informações que causam ou intensificam um estado de tensão.

A partir de então, temos a mescla da cantiga infantil, com seu aspecto lúdico, brincalhão, leve e o noticiário brasileiro, de linguagem opostamente tensa, em narrativa informativa, nos trazendo a fome novamente sob um contexto social e caótico, um contexto real e cruel. Os instrumentos de inspiração nos proporcionaram sensações opostas e complementares, que nos fundamentaram ao longo do processo de criação da poesia sonora.

Figura 1 – Cordel “Me diga por quê?”
Autores (2021). *A imagem de fundo foi construída com recursos gratuitos fornecidos pelo software Canva®.

Cordel

Me diga por quê?

Chão de terra sem 10 dias
O sono de papel e a fome de Fe.
Tudo o que se tem de sal é de uma mesa.
Se a fome não tem, não dá de comer?
"Fome" é um verbo usado? Ou não?
E a fome não é mesmo?
Me diga por quê?

E a fome vem, não vem e não
"Fome" não é fome.
"Fome" não é fome.
O problema de se, Fe,
"Fome" não é fome.
Me diga por quê?

Me diga por quê?

Um jejum não é o mesmo que
Fome de fome, não é mesmo?
Fome de fome, não é mesmo para fazer o quê?
Há fome de fome, não é mesmo para
Me diga por quê?

E a fome de fome, não é mesmo.
Fome de fome, não é mesmo, não é mesmo.
E a fome de fome, não é mesmo para
E sempre assim, não é mesmo para

Me diga por quê?

Porque o mundo é assim mesmo
Dizem de longe de longe mesmo.
Quem não tem fome é muito mesmo.
Porque de longe é muito mesmo.
Porque de longe é muito mesmo.
E a fome de longe é mesmo.
Há fome de longe é mesmo.

Quem não tem fome é muito mesmo
Me diga por quê?
Fome de fome é mesmo.
Me diga por quê?
"Fome" não é fome é mesmo?

Figura 2 – Sequência de imagens que compõe a Poesia Sonora “Como tem Fome? – pra quem tem pressa” Autores (2021).



Figura 2 – Sequência de imagens que compõe a Poesia Sonora “Como tem Fome? – pra quem tem pressa” Autores (2021).



Figura 3 – Sequência de imagens que compõe a Poesia Sonora “Como tem Fome? – pra quem tem pressa” – continuação Autores (2021).

Resultados e reflexões

Quadro 1 – Link para acessar ao vídeo contendo a Poesia Sonora “Como tem Fome? – pra quem tem pressa” na íntegra, por meio de canal do YouTube®

**Confira a Poesia Sonora “Como tem fome? – pra quem tem pressa” na íntegra
Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=4OIfU4y8IvU&ab_channel=VitoriaMariadeOliveira**

(A poesia sonora encontra-se em vídeo produzido e publicado no YouTube® em 2021.)

Autores, 2021.

Reflexões sobre o processo de criação

A fome nunca foi extinta de fato, portanto não podemos considerar que ela tenha “retornado”. Este é o princípio, o ponto de partida pelo qual devemos avançar. E é por tal motivo que se faz necessário estudar direitos básicos do ser humano, infelizmente violados com frequência.

Em meio a tais observações, a ideia de um relato se fez proveitoso, um tema tão “duro” como este, abordado de forma crítica, mas também artística, pois a arte também é uma forma de confronto, até mesmo para o próprio artista. Para tanto, muita pesquisa nos foi necessária, assim como aguçar os sentidos, afinal de contas, como falar da fome sem nos sensibilizarmos? Costumamos não entender a fundo o que não nos afeta diretamente, por mais que nos esforcemos, por vezes somos alheios às questões que nos rodeiam e não nos doem no pensar, pois não acessamos o sentir. Então, é desafiante aprofundar, refletir, explorar, pesquisar e nos chocar e ainda, por vezes pausar, para assim acessarmos o sentir e conseguirmos refletir que não há um de nós sequer, que a fome não possa atingir.

No caso da arte, trazemos o belo, a arte tem a beleza imagética, e não há neste mundo uma obra de arte “não bela”. A arte se expressa pelo artista, precisamos de artistas para nos trazer arte, precisamos de gente que se arrisque a nomear a própria obra de “arte”, precisamos reconhecer a nossa arte. Recordando Ocvirk et al., (2014), qualquer que seja a habilidade criativa, pode ser considerada arte, e esta pode ser expressa de diferentes formas.

A estreita relação do homem com o alimento durante a história, a evolução de tal processo, já se estabelece como uma belíssima obra de arte, se analisarmos toda a evolução das habilidades por nós adquiridas, somos todos artistas. Ao transformarmos um alimento qualquer que seja, nutritivo ou não, em palatável, atrativo, modificando suas características para fazer caber às nossas necessidades, sejam elas fisiológicas ou de prazeres, somos grandes artistas, sem dúvida alguma.

Temos talento na arte e arriscamos dizer que precisamos tanto da arte como da comida e, ao considerarmos que a comida preparada é obra de arte, temos na alimentação a morte da fome e a morte da fome é arte. Não há vida sem alimento, não há arte sem artista e não há comida sem arte, portanto falar da fome através da arte é deixar fluir duas necessidades básicas do ser humano, a necessidade de comer e a necessidade da arte.

Considerações finais

O processo de construção das obras apresentadas foi enriquecedor de diversas formas, onde foi possível atestar nossa sensibilidade como seres humanos, como autores e como artistas. O desafio de produzir qualquer que seja o material, traz a responsabilidade de dominar o que está sendo produzido e sustentar as próprias inspirações quando questionado. Um artista, assim como um cientista, com certeza é questionado, por diversas vezes, em relação à sua criação.

A fome é um tema que deveria ser discutido mais do que é esquecido, infelizmente ela ainda habita na realidade de milhões de brasileiros e a INSAN, por sua vez, invade o dia a dia de mais da metade da nossa população. Ainda assim há pouca luz sobre a fome, assim como há pouco diálogo e discussão. A luta pela igualdade social é dever de todos nós, mas antes é preciso que todos conheçamos nossos direitos, afinal, como lutar por algo que não conhecemos? A fome tem pressa, não é um assunto a se esperar, a fome massacra, a fome quer sempre nos pausar. Que nestes momentos de pausa, possamos olhar para fome reprogramando as lentes. Façamos arte! Busquemos impulso, encaremos a fome! Lutemos!

Referências

- aBRANDH – Associação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos. *O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional* / organizadora, Marília Leão. Brasília: ABRANDH, 2013. 263 p.
- AMON, D.; MENASCHE, R. *Comida como narrativa da memória social*. Sociedade e Cultura, Goiânia, v. 11, n. 1, 2008. DOI: 10.5216/sec.v11i1.4467. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467>. Acesso em: 24 ago. 2023.
- ASSIS, R. A.; TENORIO, C. M.; CALLEGARO, T. *Literatura de cordel como fonte de informação*. CRB8 Digital, v. 5, n. 1, 2012. Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.11959/brapci/9920>. Acesso em: 21 jul. 2022.
- BAHIA, Sarah. *Constrangimentos à expressão artística*. REVISTA IBERO-AMERICANA DE PESQUISA EM EDUCAÇÃO, CULTURA E ARTES. ISSN 1647-0508. Dez. 2009. Disponível em: https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/2698/1/Sara%20Bahia_invisibilidades_opdf.pdf. Acesso em: 25 jul. 2022.
- BIESDORF, R. K. *Arte, uma necessidade humana: função social e educativa*. Itinerarius Reflectionis. Goiânia, v. 7, n. 1, 2012.
- BRASIL. CONSEA Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. *Lei de Segurança Alimentar e Nutricional*. LEI Nº 11.346, DE 15 DE SETEMBRO DE 2006. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>. Acesso em: 03 de julho de 2022.
- BRASIL. IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Literatura do Cordel*. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1943>. Acesso em: 13 de julho de 2022.
- BRASIL. Ministério da Saúde. *Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p
- CASTRO, J. *Geografia da fome (o dilema brasileiro: pão ou aço)*. 10a Ed. Rio de Janeiro: Antares Achiamé, 1984.
- COVALESKI, R. L. *Artes e comunicação: a construção de imagens e imaginários híbridos*. Galaxia (São Paulo, Online), n. 24, p. 89-101, dez. 2012.
- CHIBENI, Silvio Seno. *O que é ciência? Textos Didáticos*. Departamento de Filosofia, IFCH, Unicamp, SP. Disponível em: <https://www.unicamp.br/~chibeni/textosdidaticos/ciencia.pdf> Acesso em: 21 jul. 2022.
- DA MATTÀ, Roberto. *Sobre o simbolismo da comida no Brasil*. Correio da Unesco, v 15, n. 7. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Culturas)
- DICK, André Dick (Org.). *Paideuma*. São Paulo: Risco Editorial, 2010.
- FOME OCULTA (PARTE 1). Direção: Thiago Domenici. Produção de Agência Pública. São Paulo, 2018. Disponível em: <https://apublica.org/video/2018/09/fome-oculta/>
- GARAPA. Direção: José Padilha. Produção de Zazen Produções. Brasil: Downtown Filmes, 2009.

GOMBRICH, E. H. *A História da Arte*. (16ª edição). Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2000. 1076 p. 9788521636670.

GOMES, A.; SILVA, H.; MONTE-MÓR, R. *Amazônia – editorial*. *Rev. UFMG, Belo Horizonte*, v. 28, n. 3, p. 2-29, set./dez. 2021.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil*. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101749.pdf>>. Acesso em: 14 de julho de 2022.

Jornal da Cultura. Pandemia da fome: 36% dos brasileiros dizem ter comido menos durante a crise. YouTube, 2020. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=jbDrL6dScME>>

MACIEL, E.M. *Olhares antropológicos sobre a alimentação. Identidade cultural e alimentação*. In: CANESQUI, AM.; GARCIA, RWD. orgs. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p.

MENEZES, Philadelpho. *Poesia Sonora – Poéticas Experimentais da Voz do Século XX*. 1ª edição. EDUC, 1992.

MORIN, E. (1966). *El Espirito del Tiempo*. Madrid: Taurus Ediciones.

OCVIRK, Otto G.; STINSON, Robert E.; WIGG, Philip R.; et al. *Fundamentos de Arte*. (12ª edição). Porto Alegre: Grupo A, 2014. 328 p. 9788580553765.

ONU BRASIL – Organização das Nações Unidas Brasil. *Os objetivos de desenvolvimento sustentável no Brasil*. Disponível em: <<https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>> Acesso em: 31 ago, 2023.

PERES, S.P.; TATIT, P.; TATIT, L.A.M. *Palavra Cantada. Fome come. Álbum Canções Curiosas*. 1998. (3 min). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=-G10zGVDdzI&t=104s>> Acesso em: 21 jul. 2022.

PREISS, Portira V.; SCHNEIDER, Sergio. *Sistemas alimentares no século 21: debates contemporâneos [recurso eletrônico]*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. 360 p.

REDE PENSSAN – Rede de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. *II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil [livro eletrônico]: II VIGISAN, 2021: relatório final*. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. *Fome, desnutrição e cidadania: inclusão social e direitos humanos*. *Saúde e Sociedade*. v. 12, n. 1, p. 51-60, jan-jun, 2003.

YANOMAMI, D.K. *Vocês falam economia, né? Economia é comida! Nē ropē, nē ropē a! Encontro com Davi Kopenawa Yanomami*. Apresentação e transcrição: Wesley Cantelmo. *Revista da UFMG, Belo Horizonte*, v. 28, n. 3, p. 31-55, set./dez., 2021.









A ARTE, O CORPO E O COMER:

recomendações eugenistas sobre alimentação e beleza obtidas no acervo do Centro de Memória da Medicina de Minas Gerais

DOI: <https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.40669>

LUIZ GUSTAVO PESSOA PIRES JABOUR; ALINE MARCOS PIRES; THALITA AMORIM; ETHEL MIZRAHY CUPERSCHMID; EUGENIO PACCELLI DA SILVA HORTA; LUCIANA DINIZ SILVA*

RESUMO: Com o objetivo de compreender e refletir criticamente sobre o papel histórico da nutrição no Brasil e a influência da eugenia neste país, os autores debruçaram-se sobre o acervo do Centro de Memória da Medicina da UFMG. Conforme os princípios da investigação qualitativa, realizou-se uma pesquisa documental nos arquivos do museu, conduzindo à seleção de obras que, analisadas criticamente, evidenciaram conceitos da linha de pensamento corrente entre os defensores da expansão do pensamento eugenista no país. Empossados de uma ciência dogmática, os eugenistas descreveram um ideal de ser humano, classificando a má nutrição brasileira como um fator de “degeneração” de suas ideias de beleza e robustez. Baseados nesses achados, observamos que o homem, frequentemente privado de pilares para reflexão crítica, vislumbra alcançar, de forma obsessiva, o ser “são”, “robusto” e “belo”. Torna-se essencial que as medidas (metrom) passíveis de categorizar o homem (anthropos) sejam inclusivas, plurais e reveladoras de diversas realidades.

PALAVRAS-CHAVE: Arte. Aparência Física. Alimentação. Eugenia. Antropometria.

The art, the body and eating: eugenics recommendations for food and beauty obtained from the collection of the Centro de Memória da Medicina de Minas Gerais

ABSTRACT: To understand and reflect critically on the historical role of nutrition in Brazilian society and eugenics' influence, university students and professors conducted research using the Centro de Memória da Medicina da UFMG collection. According to the principles of qualitative investigation, documentary research was made, leading to the selection of works that, analysed critically, exposed concepts from the line of thought of those who contributed to the expansion of eugenics in Brazil. Guided by a dogmatic science, the eugenists described an ideal human being, classifying Brazil's nutritional status as a cause for the degeneration of their ideas of beauty and robustness. Based on these findings, we observe that man, often deprived of significant pillars for critical reflection, envisions reaching obsessively the man characterised as "perfect", "robust", and "beautiful". The measures (metrom) capable of categorising man (anthropos) should be inclusive and plural. Keywords: Art. Body. Diet. Eugenics. Science.

KEYWORDS: Art. Body. Diet. Eugenics. Science.

* Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG)

Introdução

O termo eugenia foi cunhado no final do século XIX pelo inglês Francis Galton, com o significado de “bem-nascido” (BARNETT, 2004). No início do século XX, essa ideia ganhou significativa tração pelo mundo, diante da crença de que seria possível adequar a reprodução humana à perpetuação de caracteres tidos como protótipos (SMITH, 2020). Todavia, houve distribuição heterogênea dos conceitos pelo planeta, com a formação de distintas vertentes de pensamento que adaptaram os ideais eugênicos à realidade dos países nos quais seus idealizadores se inseriam (SOUZA, 2009).

No Brasil, a eugenia materializou-se como uma corrente de pensamento travestida de ideais de “modernidade” e “avanço científico”, aproveitando-se do entusiasmo pelas políticas públicas e sanitárias manifestado no início do século XX e conquistando parcela significativa dos profissionais médicos em exercício no país (STEPAN, 2004; SOUZA, 2009). Nesse período, observou-se a publicação de volumosa literatura com o objetivo de difundir o conceito do ser humano “correto”, valendo-se de sofisticado jargão para definir não apenas as características de um ser ideal, mas também os hábitos a serem cultivados para alcançá-lo, o que auxiliou a concretizar a eugenia nas práticas de “higiene social” (STEPAN, 2004).

Essa abundante literatura culminou na realização, em 1929, do Primeiro Congresso Brasileiro de Eugenia, com a presença de importantes personalidades médicas do período, como o médico Renato Ferraz Kehl, expoente do pensamento eugenista no Brasil (SOUZA, 2009). Com o propagar de suas ideias e a materialização de obras eugenistas no país, pode-se afirmar que a eugenia foi importante componente da medicina brasileira do século XX.

Nesse contexto, o acervo museológico representa oportunidade particular para se abordar o tema, pois elementos históricos que enriquecem a discussão deste estão preservados e catalogados em diferentes arquivos distribuídos pelo Brasil. É o exemplo do Centro de Memória da Medicina da Universidade Federal de Minas Gerais (CEMEMOR), onde a preservação de exemplares ligados à prática médica permite o estudo

de momentos históricos e linhas de pensamento vigentes em distintos períodos temporais.

Diante disso, alunos e professores, em conjunto, fizeram a pesquisa e a seleção, no CEMEMOR, de obras que abordavam a estética e os padrões do corpo humano, assim como os ideais pré-determinados para a beleza física e intelectual. Durante esse processo, destacou-se a forma como a nutrição é descrita nos textos sobre eugenia e higiene social: em particular, Renato Kehl a classifica como um dos procedimentos para a “profilaxia da feiura” em seu livro “A cura da fealdade” (a cura da feiura) (1923).

Observa-se que muitos dos eugenistas propuseram-se a encontrar causas para a aparente “degeneração” do povo brasileiro e encontraram na nutrição deficiente deste uma oportunidade de intervenção e aplicação de conceitos eugênicos, tornando-a uma “via” facilitadora da beleza ou do biótipo ideal. São exemplos conhecidos a série “Cartilha de Alimentação do Brasil”, de Mário Rangel (1938), as ideias de Gilberto Freyre, autor de “Casa grande e senzala” (STANCIK, 2006), entre muitos outros (SOUZA, 2009).

Em consonância às outras áreas do estudo da saúde humana, em especial no que se refere a sua finalidade, a compreensão sobre nutrição se transformou ao longo dos anos. Nesse campo de conhecimento, sucedeu-se significativa evolução, desde o alimentar-se como necessidade natural e de finalidade existencial até o amadurecimento de conceitos nutricionais terapêuticos e individualizados. Entretanto, nesse alavancar do conhecimento, a relação entre nutrição e eugenia não pode ser ignorada.

Decerto, uma grande parte do interesse pelos conhecimentos de nutrição no Brasil efetivou-se no contexto do entusiasmo modernizador do começo do século XX, o que implicou a sobreposição das ideias de eugenia com a gênese das políticas alimentares brasileiras (VASCONCELOS, 1999). Apesar do arrefecimento da eugenia no período do pós-segunda guerra mundial, perpetuaram-se as suas obras nos arquivos museológicos, como o do CEMEMOR, permitindo o estudo do que, no Brasil, tornou-se um culto da imagem corporal e dos costumes “adequados”.

Dessa forma, esse trabalho tem como objetivo descrever e refletir criticamente sobre o papel histórico da alimentação como instrumento para a busca e adequação a padrões sociais determinados no contexto da eugenia e, assim, propor uma reflexão

sobre a forma na qual os alimentos podem adquirir papel determinante na construção da vida social e na determinação da saúde.

Para se alcançarem os objetivos, realizou-se pesquisa com base na metodologia qualitativa, valendo-se da estratégia de pesquisa documental, descritos, respectivamente, por Pádua (1997) e Turato (2005). Esta, em particular, mostra-se apta a “descrever/comparar fatos sociais, estabelecendo suas características ou tendências” (PADUA, 1997, p. 68-69). Desse modo, os autores, empossados de livre acesso ao acervo do CEMEMOR, realizaram a seleção de documentos para servirem de fontes primárias ao texto que segue. Em um primeiro momento, realizou-se revisão não sistemática de literatura nas bases SciELO e Google Scholar, a fim de embasar a pesquisa documental. Nesta revisão, conduzida pelos autores de forma independente, descritores definidos foram estabelecidos na plataforma DeCS/MESH, como “eugenia” e “nutrição”, “eugenia no Brasil”, “alimentação”. A busca enfatizou artigos escritos em língua portuguesa, que abordam a temática da nutrição ou história da eugenia no Brasil no século XX de forma direta, sendo eles criticamente revisados e selecionados pelos autores.

Após o estabelecimento de base teórica para a pesquisa documental, foram incluídos todos os documentos catalogados no museu sob os rótulos de eugenia, higiene, nutrição e anatomia, totalizando mais de 200 obras. Em seguida, critérios de inclusão adotados foram: data de publicação no século XX e relação com as temáticas eugenia, alimentação e antropometria. Foram excluídos livros em estado de conservação que impossibilitou manuseio, livros publicados no século XX como reedições de obras anteriores ao período e livros não relacionados à temática descrita anteriormente, resultando em cerca de 70 obras (35% do inicial). Após a seleção inicial, trechos e imagens contidos nos livros foram digitalizados. A partir desse material, *slides* foram confeccionados e expostos para análise dos autores e de convidados. Esses indivíduos eram membros da Faculdade de Medicina e da Faculdade de Belas Artes da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Durante a análise, realizaram-se reuniões multidisciplinares em periodicidade de 15 dias, gravadas por meio de aparelho celular, e os autores revisaram as gravações para elencar tópicos de discussão a serem melhor investigados (**Quadro 1**). Posteriormente, foi conduzida uma busca ativa e crítica entre os livros já selecionados, no período de março a junho de 2022, tendo em vista os tópicos elaborados. Essa fase resultou na seleção de 7 livros como fontes primárias

essenciais ao presente artigo. Os livros foram selecionados segundo a pertinência aos tópicos elencados, dando-se preferência às obras consideradas basilares dos diferentes autores, ou seja, aquelas que contemplassem suas linhas de pensamento de forma menos fragmentada. Aos autores, disponibilizaram-se, então, os conteúdos das obras do acervo mediante digitalização por integrantes do grupo de pesquisa, e eles foram convidados a produzir reflexões escritas ou faladas pertinentes ao assunto e a compartilhar obras, vídeos e reportagens relacionadas ao tema. Diante das reflexões produzidas, compartilhadas digitalmente, foi escrito o artigo, destacando trechos e os pensamentos por eles motivados.

Quadro 1. Lista com os tópicos que suscitaram a busca ativa de trechos e imagens sobre nutrição em obras no acervo do Centro de Memória da Medicina (CEMEMOR).

Alimentação, comida, arte e ciência
Saúde, alimentação, bem-estar, arte, imagem, palavra, natureza, cultura, alimento, medicina
Vida, morte
A evolução do corpo ao longo da história
Alimentação inserida ao meio em que nós vivemos
A nutrição para encontrar o corpo ideal
Panorama histórico da busca pelo corpo ideal entre os autores do século XX
O corpo ideal seria o corpo canônico da arte grega
O corpo ligado ao corpo manipulado pela medicina.
A cultura é construída pelo caminhar
O <i>selfie</i> - parâmetro para analisar a própria imagem com a intenção de modificar o corpo
O mito do bom selvagem
Equilíbrio através da maquiagem
Harmonização facial
Maquiagem como recurso ao desgaste da natureza
“Retirar o câncer da beleza da cabeça”
A beleza como promessa de vida eterna
O médico como alquimista, como promessa de vida eterna
Haverá um cuidado paliativo para a beleza?
Cuidado para a beleza <i>versus</i> saúde mental
Corpo feminino e masculino
O corpo da medicina seria o corpo passivo?
O olhar intermediado pelos equipamentos tecnológicos
Eugenismo e racismo presente no IMC atual
A medicina para a população negra
<i>Barbie girl</i> , os bonecos como referência para construção da beleza pessoal
Estetização da imagem do corpo nos livros de medicina
Misoginia, feminicídio
Astênico
A disputa pela “boa alimentação” no contexto brasileiro
O jardim das delícias
Movimentos culturais e sociais/padronização dos corpos em suas “tribos”
Modificação do corpo feminino e empoderamento

IMC, índice de massa corporal.

Desenvolvimento

A definição do belo

A palavra “antropometria” deriva do grego *anthropos* (homem) e *metrom* (medida). Dessa forma, a antropometria é considerada um dos ramos da antropologia direcionado ao estudo das medidas e das proporções do corpo humano. Nesse contexto, são consideradas medidas sistemáticas, incluindo dimensões, tamanho, forma do corpo humano (BLACKBURN, JACOBS, 2014).

Essas medidas sistemáticas do corpo tiveram grande valor para a literatura eugenista, em especial na tentativa constante de atribuir a certas proporções corporais a ideia de “perfeição” ou de “ideal”. No livro “A cura da fealdade”, Renato Ferraz Kehl (1923), eugenista, aborda com clareza tal ideia:

Não basta ser são, ou robusto, ou simplesmente belo para ser um homem eugenizado. É indispensável que reúna estas três qualidades, harmonicamente. (...) A eugenia não pretende criar Apolos e Vênus. Ela se preocupa com as proporções humanas. (KEHL, 1923 p. 29-30)

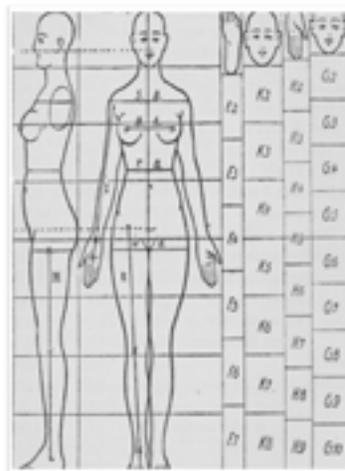
Para estabelecer proporções ideais, os pesquisadores da eugenia valiam-se de procedimentos perversos disfarçados por ideias de “ciência” e “método científico”. Muitas vezes, escolhiam populações consideradas protótipos e as comparavam com outras não tão exemplares sob sua perspectiva. Continua Renato Ferraz Kehl (1923):

Niceforo, fazendo estudos antropológicos nas classes pobres, afirma que a estatura encontrada nestas é manifestamente inferior à das classes protegidas pela sorte. Assim, encontrou entre homens de vinte anos desta última classe a altura de 1,680 e a de 1,648 para os pobres. (KEHL, 1923 p. 38)

A partir de estudos como esse e de concepções arbitrárias repassadas pelos pesquisadores da área, definiram-se proporções exatas representativas de dois grupos distintos: a perfeição plástica e a normalidade física. Para as mulheres, a perfeição plástica seria representada pelas seguintes proporções, dada uma mulher de 1,70m: Altura de

sete comprimentos do pé ou oito alturas da cabeça, ou nove comprimentos da mão ou dez alturas da face, largura entre as espáduas de 40 cm, largura da cintura de 24 cm, largura entre os trocanteres de 33 cm, distância entre os mamilos de 20 cm (KEHL, 1923) (**Figura 1**).

Figura 1. A perfeição plástica feminina. Renato Ferraz Kehl. A Cura da Fealdade: eugenia e medicina social. Monteiro Lobato, São Paulo, 1923, pp. 91.



Já a normalidade física seria determinada pelas medidas: cabeça sete vezes e meia a altura do corpo, tronco medindo mais de quatro cabeças, membro inferior de medida menor que quatro cabeças e membro superior não alcançando três cabeças e meia. A grande abertura dos braços não equivaleria à altura do corpo e a metade do corpo estaria situada na borda superior da sínfise púbica (KEHL, 1923) (**Figura 2A**). Para os homens, as proporções normais seriam, em geral, semelhantes, mas o tronco mediria quatro alturas de cabeça e o membro inferior, igualmente. A metade do corpo estaria logo abaixo do púbis (KEHL, 1923) (**Figura 2B**).

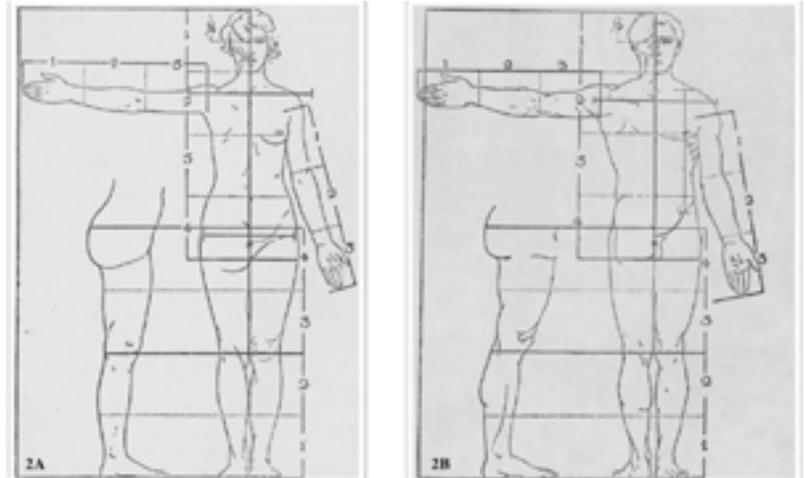


Figura 2. Proporções medias da mulher - O Homem e a Mulher Physicamente Normaes, pp. 31 (A). Proporções medias do homem - O Homem e a Mulher Physicamente Normaes, pp. 33 (B). Renato Ferraz Kehl. A Cura da Fealdade: eugenia e medicina social. Monteiro Lobato, São Paulo, 1923.

Tipos similares de descrição, caracterizando perfis de normalidade antropométrica, mostravam-se comuns em livros de referência de especialidades médicas. No primeiro tomo do tratado de ginecologia de Félix Léon Jayle, de 1918 e intitulado “A anatomia morfológica da mulher” (JAYLE, 1918) (**Figura 3**), o “cânone” contemporâneo foi definido conforme parâmetros similares aos assinalados por Renato Ferraz Kehl.

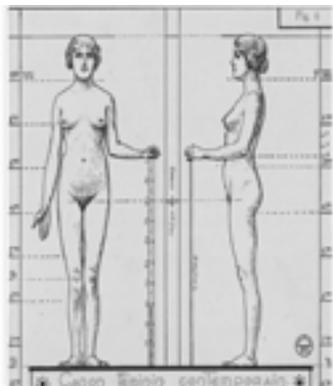


Figura 3. Canon Féminin contemporain. Félix Léon Jayle. Tome I - L'anatomie morphologique de la femme. Masson & Cie, Paris, 1918, pp. 43.

Decerto, o estabelecimento de padrões corporais por meio de metodologias eminentemente matemáticas ou científicas teve importante contribuição para sustentar o pensamento eugenista e para classificar os indivíduos de acordo com a composição do corpo. Entretanto, diferentes conceitos foram incorporados à concepção de beleza, que ultrapassou os limites das proporções corporais e adquiriu valores culturais, sociais, comportamentais, entre outros.

Do livro intitulado “Conselhos à minha filha” de Aracoeli Gonçalves Pinheiro (1961), foram identificados trechos direcionados à imagem corporal adequada como demonstrado abaixo. Em síntese, no texto elaborado por Aracoeli, as mulheres devem perseguir de forma obstinada a “boa aparência” que espelha personalidade sedutora e interessante em contraposição à aparência vulgar que expressa natureza ridícula, frívola e comum:

A aparência pessoal é como o espelho em que nos refletimos; de maneira geral, revela a nossa personalidade; mesmo não sendo psicólogos, é fácil avaliar a personalidade de um indivíduo, pelo que sua aparência irradia. Ela é como que um intérprete. Uma personalidade interessante e sedutora será, com toda a certeza, revelada através de uma aparência atraente; enquanto que uma natureza ridícula, frívola, comum, será expressa por uma aparência vulgar. (PINHEIRO, 1961 p. 24)

Demasiado comum entre as obras avaliadas mostrou-se a ideia de que a aparência é o reflexo da personalidade e, como tal, deve se tornar uma prioridade na vida dos indivíduos. Contudo, Aracoeli Pinheiro (1961) defende que ela não pode ser a finitude da existência: “a criatura humana não foi constituída para servir de regalo aos olhos, como enfeite de salão. Dela se espera uma participação mais sensata e eficaz na sociedade.” (PINHEIRO, 1961 p.25)

Aracoeli (1961) defende, ainda, que a aparência alcançada pelo esforço é mais louvável que a beleza com a qual se nasce:

Não constitui mérito excepcional o fato de uma pessoa ser bonita, só porque Deus lhe concedeu essa graça; merece maior apreciação a aparência agradável conquistada pelo esforço próprio. Esta, sim, constitui verdadeira vitória. (PINHEIRO, 1961 p.25)

Em contraponto, Hernani de Irajá (1931), conhecido eugenista brasileiro, defendeu no livro “Morfologia da Mulher”:

O espécime animal, quando vive em ambiente natural de fartura, é tanto mais belo quanto mais selvagem [...] Os mais selvagens tornam-se mais plásticos, mais harmoniosos, melhor constituídos fisicamente. (IRAJÁ, 1931 p.25)

A ideia de que a beleza é característica natural dos indivíduos era fundamental para o pensamento eugenista. A partir desse conceito, foi possível depreender que as populações tidas como belas, notadamente as europeias, ou os indivíduos belos eram assim por natureza, e deveriam existir fatores capazes de explicar as diferenças em relação aos demais. Portanto, a concepção da “feiuura” como caracter adquirido tornou-se uma máxima para aqueles que propunham intervenções para corrigi-la ou até mesmo preveni-la. Da obra de Renato Ferraz Kehl (1923):

A fealdade não é atributo natural da espécie humana: corresponde a um desequilíbrio provocado por diversas causas, tais como a doença e a degeneração. Pela ação da primeira, se fica feio; pela ação da segunda, se nasce feio [...] A fealdade é um efeito, e não há efeito sem causa. (KEHL, 1923 p. 193)

A “feiuura”, portanto, adquiria características de uma entidade médica, com etiologia, fisiopatologia, tratamento e prevenção.

A alimentação como promotora da “beleza”

Estabelecida essa sustentação “científica” para definição objetiva da beleza e da feiuura, houve grande empenho dos escritores eugenistas para classificar os fatores associados à origem e prevenção destas. Nesse cenário, a alimentação incorporou para si grande importância, sob numerosas perspectivas.

Em aspecto mais restrito, estabeleceu-se relação de causa e efeito entre a alimentação e aspectos pontuais da aparência, como, por exemplo, o cuidado com a pele. É o que se encontra no livro de Aracoeli Gonçalves Pinheiro (1961):

A má eliminação é a pior inimiga da pele. Ela quase sempre é a responsável pela palidez, manchas e erupções. É vitalmente necessário estabelecer hábitos que ajudem a prevenir essa anormalidade. O primeiro deve ser o hábito do horário regular para as refeições, especialmente a da manhã, começando cedo o ritmo mecânico do organismo que ajuda a eliminação (PINHEIRO, 1961 p.31)

Similarmente, Renato Kehl (1923) discute a nutrição como profilaxia e tratamento para a acne:

Aconselhar o doente (com acne) a abster-se de certos alimentos apontados como prejudiciais à pele: conservas, peixe do mar, pimenta, substâncias excitantes e gordurosas. Combater a prisão de ventre e as perturbações intestinais. (KEHL, 1923 p. 388)

Aqui, reconhece-se a intersecção fisiológica entre o hábito intestinal e o alimento, sob uma perspectiva estética. De forma parecida, o papel dos costumes alimentares na saúde geral dos indivíduos ganhou destaque. Afinal, a doença foi reconhecida como um agente etiológico da feiura, e preveni-la seria fundamental para assegurar aos indivíduos seu vigor e energia vitais.

Para as crianças, por exemplo, o cuidado com a alimentação seria de fundamental importância para a “saúde”, como aponta Renato Kehl (1923):

(...) Para uma criança viver, prosperar, crescer, desenvolver-se; para se tornar, enfim, um adulto física, plástica, eugenicamente perfeito - “bom animal” - no dizer de Emerson, é necessário que venha ao mundo despida de taras blastofóricas, de males hereditários. A amamentação, o aleitamento artificial, é muito e muito importante (...). (KEHL, 1923 p. 282)

Todavia, o autor defende que a alimentação *per se* não seria o determinante da mortalidade ou da inviabilidade da vida infantil: “porém, julgo, como condição principal de vida, que a criança seja um produto de conjugação de boas taras ou melhor, de bons pronúcleos, ou mais simplesmente, gerada por pais fortes e sadios.” (KEHL, 1923 p. 282)

Portanto, mais importante que uma criança bem alimentada seria uma criança gerada por progenitores dotados da perfeição eugênica. Aquela que fosse criada por pais “fracos” sucumbiria ao primeiro desafio do ambiente, como uma alimentação inadequada. Dessa maneira, a “higiene alimentar” ainda deveria ser seguida a rigor e, por ela, entende-se a alimentação de acordo com os ditames e fundamentos da higiene social.

Entre os conceitos dessa “higiene alimentar”, estava a realização de que nos alimentos poderiam ser encontradas as bases tanto para a saúde quanto para a doença. No que se refere à doença, compreendia-se a fraqueza oriunda de uma alimentação insuficiente ou desbalanceada, como escreveu Mário Rangel na “Cartilha de Alimentação do Brasil” (1938):

Sendo assim mal alimentado, adoece facilmente, torna-se fraco, anêmico, vem a sofrer de vermes (opilação, amarelão), tem pouca resistência. Nas cidades, onde há muitos tuberculosos, facilmente a pessoa enfraquecida por má alimentação apanha essa doença terrível, cuja cura é muito difícil. (RANGEL, 1938 p. 2)

Na década de 1930, tornou-se importante a classificação de “alimentos protetores”, valorizada pela Comissão Técnica da Organização de Higiene da Sociedade das Nações, conforme narra Renato Sousa Lopes (1946) em “A Ciencia de Comer e Beber”, livro da década de 1940. Entre esses alimentos, estariam aqueles considerados fundamentais para o bem-estar e desenvolvimento de uma sociedade, como leite e derivados, ovos, frutas, herbáceos, peixes gordos, carnes, miúdos, azeite, entre outros.

No entanto, como foi discutido para a beleza, era comum para os eugenistas a expansão de conceitos como a alimentação para novas esferas do conhecimento, com novas implicações, muitas vezes perversas. Por detrás da classificação de alimentos como protetores ou da recomendação de certos hábitos em detrimento de outros, por exemplo, reside a ideia de relação de alimentos com certas características humanas eugênicas, tal como a inteligência. Sobre isso, consta no livro “Guia da alimentação”, da década de 1940, de Nicolau Ciancio (1944):

Conta esse grande naturalista (Alexandre von Humboldt), no seu célebre *Voyage aux régions équinoxiales*, que, na região do Amazonas, notou que nas zonas onde as tribos selvagens comiam mais bananas, os índios eram mais inteligentes e suas aldeias apresentavam maiores provas de adiantamento e de civilização. (CIANCIO, 1944 p. 9)

Para Ciancio (1944), entretanto, essa não era a única evidência de uma relação causal entre alimento e inteligência. Ainda em seu livro:

A Academia de Medicina, de Paris, apresentou um memorial ao governo francês, no qual aquela douta assembleia afirmava que as maiores civilizações do mundo, a grega e a latina, tinham nascido de povos que se alimentavam com pão de trigo, exclusivamente do trigo! E que o pão misto, decretado pelo governo da França, oferecia grande perigo à inteligência francesa. (CIANCIO, 1944 p. 9-10)

Houve, assim, insistente tentativa de estabelecer padrões dietéticos a partir da ideia de que certas características humanas estavam relacionadas a tipos específicos de comida. Desses dois trechos, porém, podem-se depreender certas reflexões: em primeiro lugar, a natureza observacional e empírica dos estudos científicos foi desvir-

tuada com o objetivo de sustentar uma relação de causa e efeito a princípio inexistente. Uma observação transversal e sem metodologia bem definida, como fez a academia de Paris ou Alexandre von Humboldt, não guarda em si poder para estabelecer relações de causalidade, incorrendo em uma falácia ecológica (LONEY, NAGELKERKE, 2014). Usava-se, pois, a reputação do método científico para consolidar conclusões convenientes à higiene social.

Ainda, observa-se clara iniciativa para relacionar a alimentação com o desenvolvimento social e, em particular, com a ideia de civilização e progresso. Para o ideal higienista, o conceito de “beleza” - e as formas de alcançá-la - não mais seria que natural extensão da ideia de “civilização” à qual aspiravam, ou seja, dos padrões de vida e comportamento que tratavam como adequados. A consequência lógica desse pensamento e da determinação da higiene alimentar como requisito para a civilidade era a conclusão de que o Brasil encontrava na ausência de uma política alimentar consolidada um entrave ao seu progresso. Consta na “Cartilha de Alimentação do Brasil”:

Um povo mal alimentado não produz rendimento no trabalho, embora trabalhe muito. A má alimentação tira a disposição, a coragem, e iniciativa. O país não progride. [...] A grandeza de uma nação depende da alimentação de seu povo. O que falta ao brasileiro é boa alimentação. (RANGEL, 1938 p. 3)

E, como que em complemento, Renato Sousa Lopes, em “A Sciencia de comer e beber” (1946), reforça:

Cuidam os nossos estadistas do importante problema da profilaxia da sífilis, dos males venéreos, da ancilostomíase, do paludismo, mas parecem esquecidos de proteger as energias físicas, morais e intelectuais de uma raça que se desnute e se inferioriza. (LOPES, 1946 p. 9)

Como se pode observar, unânimes eram as declarações que denunciavam a condição alimentar do Brasil, tida como culpada pelo “atraso” do país em relação a outro.

Entretanto, embebida no conceito de atraso estava a ideia de “raça” que sustenta o pensamento eugenista, ou seja, a ideia da existência de um protótipo de beleza, costumes, comportamento, à qual deve aspirar o homem. Na defesa dos “alimentos protetores”, por exemplo, afirma Renato Sousa Lopes: “em todo regime deverá, portanto, constar determinada quantidade de alimentos protetores, dotados de princípios indispensáveis à perfeita saúde e necessários com o fim de evitar a degeneração da raça” (LOPES, 1946 p. 23)

A degeneração apontada é a mesma que anteriormente foi definida como um agente capaz de fazer as pessoas nascerem feias por Renato Kehl (1923). E o reflexo das ideias de raça, beleza e bons costumes não se manifestava apenas na recomendação de quais alimentos ingerir, mas também no quando, onde e como comer.

O preparo adequado da sala de jantar, por exemplo, seria crucial para garantir a boa digestão e prevenir a ocorrência de distrações ou sustos, como consta no livro “Guia da alimentação” (1944):

A sala de jantar devia ser um primor de beleza e harmonia, resultado da obra de três artistas: o construtor, o pintor e a dona de casa. [...] Sêde humanas, senhoras donas de casa! Tende piedade do estômago, não nos importuneis com sons berrantes durante o seu trabalho. (CIANCIO, 1944 p. 5)

Da mesma forma, o comportamento à mesa e o ambiente deveriam ser idealmente quietos, sem incômodos ou fatores desencadeadores de eventuais devaneios:

Quando se come, é preciso ter o espírito calmo: Não ler o jornal na mesa, não pensar em negócios e não ouvir nessa hora as informações ou as músicas do rádio, que por associação de ideias, podem distrair a atenção, quando não chegam a incomodar, diretamente. (CIANCIO, 1944 p. 5-6)

Sobretudo, engendrou-se uma proposta completa para os hábitos alimentares, passando desde a escolha dos alimentos até a organização do espaço para a alimentação.

Considerações finais

Livros que compõem o acervo do Centro de Memória da Medicina da Universidade Federal de Minas Gerais (CEMEMOR) foram selecionados para a compreensão do corpo (e suas relações com existência e individualidade) e da alimentação (comida) mesclados em arte e em ciência. Ao observarmos as imagens e ao lermos determinados trechos dessas obras, nós nos perguntávamos: quanto do conhecimento está vinculado à observação e quanto de fato observamos? Em um primeiro momento, as imagens

e os trechos dos livros nos remetiam a um “bem-estar” e a um “princípio de saúde”. Contudo, emergiu como reflexão: o quanto, efetivamente, alguns autores observaram o seu entorno ao ponto de não perceberem que a maioria dos corpos representados não contemplava a diversidade física e cultural da população brasileira?

A visão dogmática da ciência, influenciada pelas ideias eugenistas, vinculou o conceito do “belo” aos padrões estéticos pautados na concepção eurocêntrica da existência. Nesse aspecto, o corpo que não se apresenta em determinados padrões (muito claros e restritos) não é reconhecido e, conseqüentemente, tem a sua existência negada ou restrita (sem visibilidade). Nesse cenário, em busca da beleza física e de costumes e da prevenção da degeneração da raça ou da doença, os eugenistas lançaram mão de ideias desvirtuadas de ciência para traçar regras de conduta, as quais naturalmente se expandiram para o universo da alimentação - nutrição - imagem do corpo.

Contudo, a forma do corpo do homem (*anthropos*), as dimensões (*metrom*), a plasticidade e seus significados carecem de crítica mais aprofundada e capaz de ponderar a “arte” e a “ciência”. As medidas devem ser inclusivas, plurais, complacentes e reveladoras de diversas realidades. No caso da alimentação, por exemplo, o quanto entendemos de proporções, cores, padrões, conceitos e cultura ao elaborarmos um prato ou escolhermos determinados alimentos? O quanto somos indivíduos de fato e o quanto permitimos que nossas escolhas estejam submetidas à indústria alimentar? Quais as relações entre corpo e alimento; ciência e conhecimento; cultura e arte? O homem sempre vislumbrará a medida harmônica entre ser “são”, “robusto” e “belo” arregaçada em parâmetros extrínsecos ao seu meio, cultura, realidade e vivência?

Referências

BARNETT, R. *Eugenics*. *The Lancet*, v. 363, p. 1742, 2004.

BLACKBURN, H., JACOBS, D. Jr. *Commentary: Origins and evolution of body mass index (BMI): continuing saga*. *International Journal of Epidemiology*, v. 43, n. 3, p. 665-669, 2014.

CIANCIO, N. *Guia da Alimentação*. Rio de Janeiro: Editora Livraria Francisco Alves, 1944.

IRAJÁ, H. *Morfologia da Mulher. A Plástica Feminina no Brasil. Estudos Brasileiros*. Rio de Janeiro: Editora Freitas Bastos, 1931.

JAYLE, L. F. *Tome I - L'anatomie morphologique de la femme*. Paris: Editora EDIGRAF, 1918.

KEHL, R. F. *A Cura da Fealdade: eugenia e medicina social*. São Paulo: Editora Monteiro Lobato e Companhia, 1923.

LONEY, T.; NAGELKERKE, N. *The individualistic fallacy, ecological studies and instrumental variables: a causal interpretation*. *Emerging Themes in Epidemiology*. v. 11, n. 18, pp. 1-6, 2014.

LOPES, R. S. *A Ciencia de Comer e Beber*. Rio de Janeiro: Editora A Noite, 1946.

PADUA, E. M. M. *Metodologia da pesquisa: abordagem teórico-prática*. 2a ed. São Paulo: Papirus, 1997

PINHEIRO, A. G. *Conselhos a Minha Filha - Volume 1*. Rio de Janeiro: Editora Bruno Buccini, 1961.

RANGEL, M. *Cartilha de Alimentação do Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Irmãos Di Giorgio & Cia, 1938.

SMITH, E. "Why do we measure mankind?" *Marketing anthropometry in late-Victorian Britain*. *History of Science*, v. 58, n. 2, p. 142-165, 2020.

SOUZA, V. S. de et al. *The National Museum's Physical Anthropology Archives: sources on the history of eugenics in Brazil*. *História, Ciências, Saúde - Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.16, n.3, 2009

STANCIK, M. A. *Alimentação e eugenia: reflexões de Gilberto Freyre e Aleixo de Vasconcellos na década de 1920*. *Revista Esboços (UFSC)*, v. 13, n. 16, p. 99-125, 2006

STEPAN, N. L. *Eugenia no Brasil, 1917-1940*. In: HOCHMAN, G.; ARMUS, D. (Ed). *Cuidar, controlar, curar: ensaios históricos sobre saúde e doença na América Latina e Caribe [online]*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2004. *História e Saúde collection*, pp. 330-391. ISBN 978-85-7541-311-1. Disponível em SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.

TURATO, E. R. *Métodos qualitativos e quantitativos na área da saúde: definições, diferenças e seus objetos de pesquisa*. *Revista de Saúde Pública*, v. 39, n. 3, p. 507-514, 2005

VASCONCELOS, F. de A. G. de. *Os Arquivos Brasileiros de Nutrição: uma revisão sobre produção científica em nutrição no Brasil (1944 a 1968)*. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 15, n. 2, p. 303-316, 1999





MEDICINA CULINÁRIA

A Interseção entre Comida, Ciência e Arte (:)

DOI: <https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.40722>

RODRIGO HURTADO*

LÍVIA SALOMÉ**

RESUMO: A alimentação é a base de sobrevivência para os animais porque através dela adquirem-se os nutrientes que participam de reações químicas para gerar energia, construir células e tecidos e permitir o desempenho de funções biológicas. O conhecimento tecnológico adquirido pela espécie humana ao longo de sua existência permitiu o crescimento demográfico, a evolução intelectual e cognitiva, a revolução industrial e a promoção/manutenção da saúde. A medicina culinária define o renascimento de uma área de atuação médica com capacidade para tratar distúrbios alimentares com impacto gigantesco sobre a saúde da espécie humana.

PALAVRAS-CHAVE: Saúde. Arte. Medicina, Culinária. Tecnologia.

Culinary Medicine: the intersection of Food, Science and Art (:)

ABSTRACT: Food is the basis for survival of animals once it constitutes the main source for basic nutrients which participate in organic chemical reactions to generate energy, build cells and tissues, and allow proper biological functions. Technology acquired by the human species throughout its existence allowed for demographic growth, as well as intellectual and cognitive evolution, resulting in the industrial revolution with the subsequent ability for promotion and/or maintenance of health. Culinary Medicine defines the rebirth of an area of medical activity with the capacity to treat eating disorders with a huge impact on the health of the human species

KEYWORDS: Health. Art. Medicine. Culinary. Technology.

* Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG)

** Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG)

Objetivos

Evidenciar uma eventual interseção entre a ciência médica e a prática culinária enquanto promotora de saúde, à luz do aspecto artístico da gastronomia.

Materiais e métodos

Os autores realizaram uma revisão integrativa sobre medicina culinária baseados em artigos de mídia impressa e digital referentes a possíveis apresentações de dados contemplativos sobre a arte de cozinhar e promoção de saúde, como Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PICS). Artigos de periódicos, capítulos de livros e publicações digitais foram submetidos à avaliação de conteúdo pelos autores, sendo selecionados aqueles que contribuiriam com o escopo de informação pretendido neste artigo introdutório sobre o tema.

As PICS têm recuperado recentemente sua relevância no arsenal de terapêuticas médicas incluindo técnicas como meditação, acupuntura, fitoterapia, equoterapia, entre outras, tendo como objetivo integrar o cuidado convencional da Medicina Ocidental com complementos holísticos individualizados, oferecendo muitas vezes alternativas com menor toxicidade ou menos efeitos indesejados em comparação com outras terapias. Os exemplos mais conhecidos são a utilização em controle da dor, alívio do stress e da ansiedade, promoção de qualidade de vida em grupos de pacientes específicos como portadores de câncer, déficit cognitivo como os atrasos de desenvolvimento ou de comunicação, como o autismo. A inclusão das PICS como opções terapêuticas, promovem também assistência mais abrangente para saúde mental, emocional e espiritual de pacientes.

Discussão

Desde que o ser humano habita o planeta Terra, uma coisa é fato: ele precisa se alimentar. Alimentação é base de sobrevivência. Através dela adquirem-se os nutrientes que participam de reações químicas dentro do organismo para gerar energia, construir células e tecidos e permitir que este ser vivo desempenhe suas funções biológicas, desde as mais simples até as mais complexas. Os animais – e aqui vamos nos ater somente aos seres humanos – se alimentam de comida.

E o que chamamos de comida? O conceito de comida de acordo com o dicionário é *“tudo que é próprio para comer”* (MICHAELIS, 2015). Comida: boa ou ruim, muito ou pouca, nova ou velha, natural ou industrializada, típica ou genérica, salgada ou doce, requintada ou simples... Comida.

A história da alimentação dos seres humanos caminha junto com o desenvolvimento da humanidade e muitas vezes é o que define grandes marcos deste desenvolvimento: começa no domínio do fogo há cerca de 500 mil anos a.C., passa pelos caçadores-coletores da era paleolítica, segue com o surgimento da agricultura e da criação de animais que marca o início da era neolítica, chega na agricultura e pecuária moderna e na revolução industrial e nos alcança hoje, onde a nossa comida está completamente permeada pela ciência ou pela arte (FADRIN & MONTANARI, 2003; PORTER & SACHS, 2020). Às vezes, pelos dois.

Em todo este tempo, o ser humano enfrentou dificuldades e limitações na sua alimentação e estas dificuldades foram fundamentais para que a próxima etapa do desenvolvimento fosse almejada, alcançada e superada. Os nossos ancestrais primatas passavam 80% do seu tempo mastigando a comida crua. Com o advento do fogo e a possibilidade de cozer os alimentos caçados e coletados, tornaram estes mais digeríveis, palatáveis, nutritivos e saborosos (BAR-YOUSEF, 2002; BOGIN & RIOS, 2003). Estava aí criada a culinária: “arte ou técnica de cozinhar”.

Há indícios de que todos os carnívoros preferem carne cozida, pois ela é preferencialmente consumida após incêndios naturais. Se todos tivessem domínio do fogo, comer carne com algum grau de cozimento – nota pessoal: esperamos que mal passada no caso dos bovinos – seria a regra. Logo, o advento do domínio do fogo representou um grande avanço para a civilização (CACHEL, 1997; HENSHILWOOD, 2002).

Já no período neolítico, surge no Oriente Médio e depois na Europa, uma revolução que lançará bases para toda a nossa alimentação contemporânea: o cultivo de cereais e a domesticação de animais e sua cria para abate, principalmente ovinos (carneiros), caprinos (cabras), bovinos (gado) e suínos (porcos) (BOGIN & RIOS, 2003). Neste momento observa-se um expressivo aumento populacional, ponto crítico onde alguns acreditam ter se iniciado um desequilíbrio entre a demografia humana e os recursos alimentares. O aumento dos recursos possibilitou o aumento populacional, mas quando exatamente viria o ponto de inflexão, em que os recursos seriam insuficientes e escassos? Ou ainda melhor, analisando todo o contexto hoje, os recursos se tornariam insuficientes ou somente estariam mal distribuídos? Nossos dois centavos neste assunto: os dois.

A partir da Revolução Industrial temos dois impactos distintos na cadeia de produção de alimentos: a mecanização da agricultura, que possibilitou um aumento exponencial na quantidade de grãos plantados e colhidos e a produção de alimentos industrializados e ultraprocessados a partir de alimentos *in natura*. A primeira refletiu no maior *boom* populacional já visto uma vez que aumentou em muito a oferta de alimentos para a população. Não discutiremos aqui a qualidade nutricional desta oferta, mas em uma época em que escassez era regra, qualquer tipo de alimento era lucro (LUSTIG, 2020).

O segundo evento representa talvez a maior revolução alimentar, tanto no bom quanto no mau sentido, que pudemos presenciar. É importante diferenciar neste momento a industrialização do ultraprocessamento, haja vista que são conceitos frequentemente confundidos e um deles é muito útil e o outro... bem, não é bom (MOUBARAC *et al.*, 2014; GIBNEY, 2019).

Industrialização significa submeter determinado alimento a um processo industrial, ou seja, um beneficiamento em larga escala. Não necessariamente significa modificá-lo e, se modificado, esta modificação pode ser no sentido de melhor conservá-lo para que chegue mais facilmente, ou de forma mais segura, ao consumidor. Um exemplo, o feijão. Através do processo de industrialização ele é colhido, descascado, seco, lavado, separado, ensacado, transportado e entregue ao consumidor nos supermercados. Mas não deixa de ser feijão.

Já um alimento ultraprocessado é, na verdade, um produto alimentício que, partin-

do de alimentos *in natura* é acrescido de aditivos químicos tais como corantes, conservantes, saborizantes, gorduras, açúcares, espessantes dentre outros, e se transforma em algo diferente do original com características hiperpalatáveis. Em geral, os ultraprocessados não são alimentos considerados saudáveis, embora alguns sejam produzidos para simular esta categoria, sendo acrescidos de vitaminas e outros nutrientes artificiais.

Os alimentos ultraprocessados foram desenvolvidos com auxílio da ciência e este é um exemplo de como nem sempre a ciência é utilizada para causas nobres. Certamente, “nobre” é a geração de dividendos uma vez que a indústria de ultraprocessados é extremamente lucrativa e movimenta bilhões todos os anos (Brasil - Ministério da Saúde, 2014; JACKS, 2019).

A questão em torno dos ultraprocessados vai muito além e hoje traz à tona um novo problema: a obesidade, considerando que a indústria de ultraprocessados e produtos alimentícios saudáveis, incluindo aí suplementos e alimentos *diet* e *light*, escallona a produção de alimentos hiperpalatáveis e hipercalóricos a custos relativamente baixos, de alta durabilidade e que acabam atingindo áreas remotas do globo. Com isto, se antes da revolução industrial e da revolução científico-tecnológica na produção de alimentos, a escassez e a fome eram o maior problema de saúde pública global, a partir de 2019 a Organização das Nações Unidas chama a atenção para a obesidade ter se tornado um problema maior que a fome, atingindo aproximadamente 13% da população mundial e mais de 2 bilhões de pessoas no mundo estar com sobrepeso. E tanto o sobrepeso quanto a obesidade são considerados fatores de risco para diversas doenças crônicas não transmissíveis como moléstias cardiovasculares, diabetes e até mesmo câncer (SMITH & EZZATI, 2005; NCD-risC, 2017).

O sobrepeso, que antes estava restrito a países desenvolvidos, tem crescido dramaticamente na última década, especialmente em países subdesenvolvidos e em desenvolvimento. Vários países africanos, ilhas do Pacífico e do Caribe estão entre os mais afetados, possivelmente porque estão importando grande quantidade de sua comida. E importando comida ultraprocessada, rica em sal, açúcar e gordura (WORLDOBESITY.ORG).

Se antes tínhamos somente a “*Big Pharma*”, hoje temos a “*Big Food*”, a indústria de alimentos que mais nos adoce do que nos nutre. Negar isto é ser ingênuo e, citando Ayn Rand, até podemos ignorar a realidade, mas não podemos ignorar as consequências de se ignorar a realidade (Rand, 2019). Lutar contra a indústria é uma luta Davi contra Goliás. E felizmente sabemos quem vence. Nossa saúde está em primeiro lugar e – de novo Rand – lembremos do egoísmo racional que é o direito de viver para si próprio. Vamos construir este raciocínio: a *Big Food* sobrevive do nosso consumo. Se não comprarmos dela para quem ela vai vender? Lei de oferta e demanda. Não adianta esbravejar contra a *Big Food* nas redes sociais, e a seguir postar uma linda foto com seu “hamburger à base de plantas versão 2030”...

Por outro lado, é somente com a ciência trabalhando para alimentação que poderemos nos salvar. Vamos pensar na ciência sob outra nuance. Aliás, o maravilhoso da ciência é isso: ela é onipresente. Seria a Ciência algum braço de Deus...? Bem, voltemos.

A área das ciências biológicas que lida mais diretamente com alimentação é a Nutrição. No estudo da Nutrição, o profissional investiga o estado nutricional do paciente e, após o diagnóstico, utiliza terapia nutricional baseada em alimentação, para tratar as doenças detectadas. Atualmente, tem sido um profissional muito demandado considerando a alta prevalência de doenças nutricionais, especialmente a obesidade, mas também para fins estéticos. Este profissional, talvez o que formalmente primeiro associou ciência e alimento, é de suma importância em diversas áreas da saúde. Diante do contexto de mudanças de paradigmas alimentares já citados, com disruptões profundas nos padrões alimentares e nos tipos de alimentos que consumimos, faz-se necessário, muitas vezes, determinadas adaptações em nossas dietas, prescritas pelo profissional treinado tecnicamente para tal, baseadas em evidência científica, a fim de evitar o adoecimento ou mesmo para tratar uma doença nutricional, caso esta se instale. É a ciência da saúde usando a comida como tratamento (KREBS-SMITH *et al.*, 2018).

Um outro campo da ciência biológica, este até muito antigo – data de aproximadamente 400 a.C. – porém em florescimento nos últimos anos é a Medicina Culinária, uma prática que liga a ciência da Medicina com a arte da culinária. Dizemos que surgiu em 400 antes de Cristo, pois Hipócrates, considerado o pai da Medicina, já prescrevia há 2400 anos atrás: “que seu remédio seja seu alimento, e que seu alimento seja seu remédio”, sendo esta uma de suas frases mais célebres, depois do Juramento, que os médicos proclamam na ocasião da sua formatura.

Na Medicina Culinária, acredita-se que podemos tratar doenças – e não somente as moléstias nutricionais – através de melhores escolhas e melhor uso dos alimentos e das suas propriedades funcionais. A Medicina Culinária honra o postulado de Hipócrates de usar o alimento como remédio. Hoje há diversas pesquisas científicas muito bem fundamentadas em torno de propriedades medicinais de determinados alimentos, e como o consumo destes pode ajudar a prevenir, tratar e até mesmo reverter doenças crônicas não transmissíveis (LEBLANC-MORALES, 2019). Mais uma vez, é a ciência da saúde de mãos dadas com a alimentação (MANT, 2017; SHOREY & CHAN, 2021).

E falar de comida e arte por si só renderia um novo e extenso artigo, especialmente para profissionais de saúde apaixonados por comida. Primeiramente pergunta-se: a comida pode ser considerada arte? Se sim, quando a comida foi alçada a status de arte? Quando os cozinheiros – e posteriormente os *chefs* – foram considerados artistas? O marco deste momento é incerto.

Para já começar colocando lenha no fogão, o *chef* catalão Joan Roca, *chef* do El Celler de Can Roca, que já foi considerado o melhor restaurante do mundo e que atualmente detém três estrelas do Guia Michelin, afirma que os cozinheiros não são artistas e sim artesãos comprometidos com a criatividade. E a fogueira das vaidades começa a arder...

As artes culinárias sempre estiveram inseridas nas belas-artes como expressões de cultura local. A alimentação e seus rituais carregam consigo histórias, expressões e traços marcantes de um determinado grupo.

Mas a arte culinária, não está inserida em uma classificação formal de arte. Segundo Hegel, seriam elas: Música, Dança/Coreografia, Pintura, Escultura/Arquitetura, Teatro, Literatura, Cinema, Fotografia, História em Quadrinhos, Jogos de Computador e Vídeo (sério?) e Arte Digital (HEGEL, 1975).

O conceito de arte, porém varia imensamente. Se nos baseamos no que alguns filósofos como Platão e Aristóteles tinham como arte, então nem se fala. Vejamos estas duas definições: “a capacidade criativa na expressão e transmissão da inteligência, sensações ou sentimento, criatividade, talento” ou “o domínio do conjunto de normas e regras necessárias à expressão e transmissão dessas sensações e sentimentos; esmero técnico, habilidade e perfeição”. Na nossa humilde opinião, gastronomia é arte. Mas podemos estar opinando passionalmente.

Não há como não falar da *nouvelle cuisine*, quando *chefs* franceses começaram a pregar uma naturalidade e uma apreciação estética da gastronomia e a comida passou

a vir à mesa empratada, em uma construção volumétrica tridimensional, atenta aos detalhes da apresentação, para que os comensais pudessem também “comer com os olhos”. Neste momento, a comida ganhou o status de arte visual.

E a beleza na simetria das preparações orientais, na inovação da cozinha californiana contemporânea, na valorização dos ingredientes nacionais e regionais brasileiros como forma de resgatar a cultura regional, do uso de louças e materiais peculiares para composição dos pratos, e até mesmo das intervenções artísticas propriamente ditas, com apresentações inusitadas dos pratos. Em 2010, o *chef* dinamarquês Rene Redzepi do restaurante Noma em Copenhague recebia os seus clientes e, na mesa, se encontrava uma peça decorativa que se assemelhava a um pedaço de solo com alguns vegetais plantados (Foraging For Food: Recipes Form “The World’s Best” Restaurant. NPR.org, 2010. Disponível em <https://www.npr.org/sections/picture-show/2010/10/12/130517065/noma> Acesso em 24 de agosto de 2023). Os comensais eram convidados a admirar e a seguir degustar a obra de arte, que era chamada de “solo comestível”, feito de nozes, farinha de malte, cerveja e merengue de trufas, secas em um processo que levava dois dias. Recentemente, o *chef* mineiro Leonardo Paixão do restaurante Glouton em Belo Horizonte, transformou queijo em esferas negras e as aderiu em bonsais de jaboticabeira levando-as a mesa¹ Criatividade, execução perfeita, inovação, esmero técnico, a transmissão de uma sensação naquele que terá contato com aquela produção... difícil dizer que não é uma forma de arte. A gastronomia é uma forma peculiar de arte que permite estimular os cinco sentidos.

E qual seria a interseção entre comida, ciência e arte? A gastronomia molecular é um ótimo exemplo. Por definição, “gastronomia molecular é a ciência dedicada ao estudo dos processos químicos e físicos relacionados à culinária. Estuda os mecanismos envolvidos nas transformações dos ingredientes no cozimento e investiga os aspectos sociais, artísticos e técnicos da culinária e gastronomia de um ponto de vista científico.”

A expressão “Gastronomia Molecular” foi cunhada em 1988 pelo físico húngaro Nicholas Kurti e pelo químico francês Hervé This, mas foi amplamente popularizada pelo *chef* espanhol Ferran Adriá do celebrado – porém com atividades encerradas – Restaurante El Bulli (THIS, 1999). Depois de Adriá, muitos outros *chefs* passaram a utilizar fundamentos da gastronomia molecular em suas preparações ampliando o

1 (Reabertura do Glouton – BH. Degustatividade.com.br, 2021. Disponível em <http://degustatividade.com.br/2021/09/reabertura-do-glouton/> Acesso em 24 de agosto de 2023).

horizonte criativo tanto em sabor quanto em apresentação. Desde a *nouvelle cuisine*, a gastronomia molecular foi a maior revolução na gastronomia contemporânea. Redzepi e Paixão, por exemplo, utilizaram destas técnicas para produzirem as preparações citadas.

Conclusão:

Comida, ciência e arte se não estão intimamente ligadas, deveriam.

Dentro do leque de arsenais que a Medicina moderna pode lançar mão no intuito de promover saúde, e não somente tratar doenças como era o paradigma na Medicina clássica, encontramos hoje a Medicina Culinária. Ramo da Medicina Baseada em Evidências (MBE) que mescla a arte de cozinhar com a ciência de inserir um padrão alimentar saudável nos hábitos de uma população. Programas de prescrição médica de certos alimentos estão ganhando popularidade cada vez maior em todo o planeta, inclusive com fomentos governamentais, uma vez que já se observou claramente que é mais barato promover saúde pública através de educação sobre hábitos de vida saudáveis do que com tratamentos médicos. Essa proposta reúne difusão de cultura local, promoção de saúde, apreciação artística e melhora dos parâmetros de saúde observáveis em uma determinada população (SHARMA *et al.*, 2021; MARSHALL & ALBIN, 2021). Desta forma, a Medicina Culinária pode ser encarada como uma Prática Integrativa e Complementar na Saúde, uma vez que utiliza-se de recursos terapêuticos que buscam a prevenção de doenças e a recuperação da saúde, com ênfase na escuta acolhedora (hábitos e preferências alimentares do paciente), no desenvolvimento do vínculo terapêutico (trocas de receitas e experiências) e na integração do ser humano com o meio ambiente e a sociedade, ressignificando o ato de comer com a interação com o meio ambiente e o convívio social.

Ciência está em toda parte, é onipresente. Foi através dos avanços da ciência e da tecnologia que chegamos até aqui. É através da boa ciência da saúde que iremos mais longe. Já a arte torna tudo mais belo, colorido, melhor. A arte é expressão cultural, a

arte nos define, nos diferencia, nos iguala, nos identifica. A arte tem inúmeras funções e não tem como não dizer que a arte também é onipresente.

A arte transforma comida em gastronomia.

A ciência pode transformar comida em saúde.

Referências

AFSHIN A, FOROUZANFAR MH, REITSMA MB, et al. Health effects of overweight and obesity in 195 countries over 25 years. *N Engl J Med*, v.377, n.1, p.13–27, 2017.

BAR-YOSEF O. The Upper Paleolithic revolution. *Annu Rev Anthropol* v.3, n.1, p.363–393, 2002.

BOGIN B, RIOS L. Rapid morphological change in living humans: implications for modern human origins. *Compar Biochem Physiol Part A*, v. 136, p. 71–84, 2003.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde. 156 p.: il, 2014.

CACHEL S. Dietary shifts and the European Upper Palaeolithic transition. *Curr Anthropol* v. 18, p.579–603, 1997.

EVELETH PB, TANNER JM. *Worldwide variation in human growth*. Cambridge: University Press, 1990.

FLADRIN JL, MONTANARI M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2003.

GIBNEY MJ. Ultra-Processed Foods: Definitions and Policy Issues. *Curr. Dev. Nutr*, v.3, p.077, 2019.

HEGEL GWF. *Aesthetics. Lectures on Fine Art*, trans. KNOX TM, 2 vols. Oxford: Clarendon Press, 1975.

HENSHILWOOD CS et al. Emergence of modern human behavior: Middle Stone Age engravings from South Africa. *Science*, v. 295, p. 1278–1280, 2002.

HOLT BM, FORMICOLA V. Hunters of the Ice Age: The Biology of Upper Paleolithic People, *Yearbook Of Physical Anthropology* v. 51, p.70–99, 2008.

JACKS LM et al. The Obesity Transition: Stages of the global epidemic. *Lancet Diabetes Endocrinol*, v.9, n.3, p. 231–240, 2019.

KREBS-SMITH SM, PANNUCCI TE, SUBAR AF, KIRKPATRICK SI, LERMAN JL, TOOZE JA, WILSON MM, REEDY J. Update of the Healthy Eating Index: HEI-2015. *J Acad Nutr Diet*, v.118, n.9, p. 1591-1602, 2018.

LEBLANC-MORALES N. Culinary Medicine: Patient Education for Therapeutic Lifestyle Changes. *Crit Care Nurs Clin North Am*, v.31, n.1, p. 109-123, 2019.

LUSTIG RH. *Ultraprocessed Food: Addictive, Toxic, and Ready for Regulation*, *Nutrients*, V.12, P. 3401, 2020.

MARSHALL H, ALBIN J. *Food as Medicine: A Pilot Nutrition and Cooking Curriculum for Children of Participants in a Community-Based Culinary Medicine Class. Matern Child Health J*, v.25, n.1, p. 54-58, 2021.

MICHAELIS: *Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa*. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 2015.

MOUBARAC, JC, PARRA D, CANNON G, MONTEIRO CA. *Food classification systems based on food processing: Significance and implications for policies and actions. A systematic literature review and assessment. Curr. Obes. Rep*, v.3, p. 256–272, 2014.

MUNT AE, PARTRIDGE SR, ALLMAN-FARINELLI M. *The barriers and enablers of healthy eating among young adults: a missing piece of the obesity puzzle: A scoping review. Obes Rev*, v.18, n.1, p.1-17, 2017.

NCD Risk Factor Collaboration (NCD-RisC). *Worldwide trends in body-mass index, underweight, overweight, and obesity from 1975 to 2016: a pooled analysis of 2416 population-based measurement studies in 128.9 million children, adolescents, and adults. Lancet*. v. 390, n.10113, p. 2627–42, 2017.

PORTER SS, SACHS JL. *Agriculture and the Disruption of Plant-Microbial Symbiosis, Trends Ecol Evol*, v.35, n.5, p. 426-439, 2020.

RAND A. *Ayn Rand e os devaneios do coletivismo*. 1. Edição. LVM, 2019.

RAO M, AGARWAL P. *Culinary medicine: exploring diet with tomorrow's doctors. Can Med Educ J*, v.12, n.6, p.128, 2021.

SHARMA SV et al. *Impact of a Virtual Culinary Medicine Curriculum on Biometric Outcomes, Dietary Habits, and Related Psychosocial Factors among Patients with Diabetes Participating in a Food Prescription Program. Nutrients*, v. 13, p. 4492, 2021.

SHOREY S, CHAN V. *Effectiveness of healthy eating interventions among children: A quantitative systematic review. J Adv Nurs*, v.77, n.2, p. 583-594, 2021.

SMITH KR, EZZATI M. *How environmental health risks change with development: the epidemiologic and environmental risk transitions revisited. Annu Rev Environ Resour*, v.30, p.291–333, 2005.

Foraging For Food: Recipes Form “The World’s Best” Restaurant. NPR.org, 2010. Disponível em <https://www.npr.org/sections/pictureshow/2010/10/12/130517065/noma> Acesso em 24 de agosto de 2023.

Reabertura do Glouton – BH. Degustatividade.com.br, 2021. Disponível em <http://degustatividade.com.br/2021/09/reabertura-do-glouton/> Acesso em 24 de agosto de 2023.

THIS HJM. *Nicholas Kurti, one of the founding fathers of Molecular Gastronomy, Acta Physica Hungarica*, v.10, n.1, p. 21-28, 1999.

WORLD OBESITY FEDERATION. *Prevalence of Obesity. https://www.worldobesity.org/about/about-obesity/prevalence-of-obesity*, 2022. Título do artigo no idioma original (se outro, exemplo em espanhol): evitar uso de siglas e abreviações, o subtítulo (se houver) deve vir precedido de dois-pontos (:)



