

# Caderno de Resumos

**II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação:  
circuitos de produção e consumo**

Departamento de História – Universidade de São Paulo  
São Paulo, Brasil

[spalimenta.hypotheses.org](http://spalimenta.hypotheses.org)

## CADERNO DE RESUMOS\*

(EM ORDEM ALFABÉTICA DE AUTORES)

## BOOK OF ABSTRACTS

(IN ALPHABETICAL ORDER OF AUTHORS)

## II SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO: CIRCUITOS DE PRODUÇÃO E CONSUMO

### II INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FOOD RESEARCH: PRODUCTION AND CONSUMPTION CIRCUITS

4 A 6 DE DEZEMBRO DE 2019

DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA – UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

SÃO PAULO, BRASIL

CADERNO DE RESUMOS DO II SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO - REVISTA INGESTA, SÃO PAULO, V. 1, N. 2, DEZ. 2019

ISSN 2596-3147

SPALIMENTA.HYPOTHESES.ORG

REVISTAS.USP.BR/REVISTAINGESTA

### COMISSÃO EDITORIAL

VIVIANE SOARES AGUIAR (DOUTORANDA EM HISTÓRIA SOCIAL NA FFLCH/USP)

NICOLE LEITE BIANCHINI (MESTRANDA EM HISTÓRIA SOCIAL NA FFLCH/USP)

### COMISSÃO ORGANIZADORA

ADRIANA SALAY LEME, HENRIQUE SOARES CARNEIRO, JOANA PELLERANO, NICOLE LEITE BIANCHINI, RAFAEL DE BIVAR MARQUESE, VÂNIA CARNEIRO DE CARVALHO, VIVIANE SOARES AGUIAR

### COMISSÃO CIENTÍFICA

CARLOS ALBERTO DÓRIA (ESCOLA DO GOSTO), HENRIQUE SOARES CARNEIRO (FFLCH/USP), JANINE COLLAÇO (UFG), JOANA MONTELEONE (UNIFESP), JOANA PELLERANO (CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC), JOÃO LUIZ MÁXIMO DA SILVA (CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC), JOSÉ RAIMUNDO SOUSA RIBEIRO JUNIOR (UNIFESP), MARIA APARECIDA DE MENEZES BORREGO (MUSEU PAULISTA/USP), MARIA HENRIQUETA GIMENES-MINASSE (UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI), RAFAEL DE BIVAR MARQUESE (FFLCH/USP), VÂNIA CARNEIRO DE CARVALHO (MUSEU PAULISTA/USP)

### REALIZAÇÃO

LABORATÓRIO DE ESTUDOS HISTÓRICOS DAS DROGAS E DA ALIMENTAÇÃO (LEHDA/USP), COMIDA NA CABEÇA (COMIDANACABECA.COM), MUSEU PAULISTA (MP/USP), LABORATÓRIO DE ESTUDOS SOBRE O BRASIL E O SISTEMA MUNDIAL (LABMUNDI/USP), PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA SOCIAL (FFLCH/USP), DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA (FFLCH/USP)

### IDENTIDADE VISUAL

CLAUDIO ROTHER (MUSEU PAULISTA/USP)

### PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO

ZIZA PASQUAL

## REALIZAÇÃO:

**LEHDA**  
Laboratório de Estudos Históricos  
das Drogas e da Alimentação

**COMIDA NA CABEÇA**

  
**MUSEU PAULISTA**  
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

  
LAB  
MUNDI

  
**PPGHS**  
Programa de Pós-Graduação em História Social

## APOIO:

  
FFLCH/USP

  
FAPESP

  
CAPES

  
mocotó  
BAR E RESTAURANTE

\*ESTE CADERNO É PARTE INTEGRANTE DA REVISTA INGESTA, V. 1, N. 2, DEZ. 2019.

# CARTA DE APRESENTAÇÃO

## II SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO: CIRCUITOS DE PRODUÇÃO E CONSUMO

Nos dias 4, 5 e 6 de dezembro de 2019, ocupamos auditórios e salas de aula do prédio de História da Universidade de São Paulo com palestras, mesas-redondas e sessões de comunicação dedicadas a discutir a temática da alimentação a partir das mais diversas perspectivas, da história da fome na Idade Média às maneiras como as mídias digitais e a propaganda vêm se acercando do assunto em tempos recentes. Reunimos pesquisadores, professores e estudantes da Amazônia ao Rio Grande do Sul, passando pela Bahia, por Goiás, pelo Rio de Janeiro, por São Paulo e até mesmo por Paris e Berna, na Suíça. Trouxemos especialistas da Espanha (o antropólogo Jesús Contreras), da França (o historiador da alimentação Bruno Laurioux), dos Estados Unidos (a historiadora e curadora de museus Shirley Wajda). Montamos uma farta programação (disponível no site [spalimenta.hypotheses.org](http://spalimenta.hypotheses.org)), contrariando todas as tendências deste ano político de 2019, marcado por lamentáveis cortes, ou “incontingências”, exatamente no setor da Educação.

Foi preciso acionar uma ampla rede de amigos, professores e colaboradores para que o simpósio se tornasse realidade nesse contexto. E aproveitamos este espaço para deixar registrado nosso sincero agradecimento aos professores que fizeram parte da organização – Henrique Soares Carneiro, Rafael de Bivar Marquese, Vânia Carneiro de Carvalho – e da Comissão Científica – além dos já citados, Carlos Alberto Dória, Janine Collaço, João Luiz Máximo da Silva, José Raimundo Sousa Ribeiro Junior, Joana Monteleone, Maria Aparecida de Menezes Borrego, Maria Henriqueta Gimenes-Minasse. Muitos destes ainda coordenaram Grupos de Trabalho, ao lado de outros colegas a quem também agradecemos imensamente: Bianca Briguglio, Cintia Gama, Isabela Rodrigues de Souza, Lucas Endrigo Avelar, Luís Fernando Teberga Gonçalves, Juliana Dias, Rafaela Basso e Talita Roim.

Ao Programa de Pós-Graduação em História Social da USP, na figura do professor Marcos Napolitano, ao Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas e ao Museu Paulista da USP agradecemos pelo fundamental apoio, bem como à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp) e ao restaurante Mocotó. Igualmente essenciais foram Claudio Rother, responsável pela identidade visual do simpósio, Ziza Pasqual, a cargo do projeto gráfico da revista *Ingesta* e deste **Caderno de Resumos**, e toda a equipe da Seção Técnica de Informática da FFLCH-USP, que nos ajudou em diversas fases da organização.

Agradecemos, ainda, aos palestrantes estrangeiros e brasileiros que, gentilmente, aceitaram nosso convite e agigantaram o simpósio: Jesús Contreras, Bruno Laurioux, Shirley Wajda, Carlos Dória, Eliane Morelli Abrahão, Gustavo Acioli, Henrique Carneiro, Leila M. Algranti, José Newton Coelho Meneses, Marle Alvarenga, Rafael Marquese e Tania Andrade Lima. Aos monitores Caio César Alves da Costa, Guilherme Rodrigues Soares, Milena Spadafora e Pedro Neves, à tradutora Silvia Makansi. E a todos que se interessaram, se inscreveram, participaram e, como já dissemos, tornaram esse simpósio uma realidade.

São Paulo, dezembro de 2019

Adriana Salay Leme, Joana Pellerano, Nicole Leite Bianchini, Viviane S. Aguiar

**Comissão Organizadora**

## LETTER OF PRESENTATION

### II INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FOOD RESEARCH: PRODUCTION AND CONSUMPTION CIRCUITS

On December 4, 5 and 6, 2019, we occupied the auditoriums and classrooms of the University of São Paulo, Brazil, with lectures, roundtables, and paper sessions dedicated to discussing “food” from various perspectives, from the history of famine in the Middle Ages to the ways in which digital media and advertising have been approaching the subject in recent times. We gathered researchers, professors and students from the Amazon to Rio Grande do Sul, Bahia, Goiás, Rio de Janeiro, São Paulo and even Paris and Bern, Switzerland. We brought in specialists from Spain (food anthropologist Jesús Contreras), from France (food historian Bruno Laurioux), from the United States (historian and museum curator Shirley Wajda). We have put together a rich schedule (available at [spalimenta.hypotheses.org](http://spalimenta.hypotheses.org)), counteracting all the trends of this Brazilian political year of 2019, marked by lamentable cuts, or “contingencies,” exactly in the education sector.

It took a wide network of friends, professors and collaborators to make the symposium a reality in this context. And we take this space to register our sincere thanks to the professors who were part of the Organizing Committee – Henrique Soares Carneiro, Rafael de Bivar Marquese, Vânia Carneiro de Carvalho – and of the Scientific Committee – beyond the latter, Carlos Alberto Dória, Janine Collaço, João Luiz Máximo da Silva, José Raimundo Sousa Ribeiro Junior, Joana Monteleone, Maria Aparecida de Menezes Borrego, Maria Henriqueta Gimenes-Minasse. Many of them also coordinated the Work Groups, as well as our colleagues Bianca Briguglio, Cintia Gama, Isabela Rodrigues de Souza, Lucas Endrigo Avelar, Luís Fernando Teberga Gonçalves, Juliana Dias, Rafaela Basso, and Talita Roim.

We also thank the Post-Graduation Program in Social History from USP, in the person of Marcos Napolitano, the History Department and the *Museu Paulista* from USP for the essential funding, as well as the *Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior* (Capes), the *Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo* (Fapesp) and the Mocotó restaurant. Equally essentials were Claudio Rother (also from *Museu Paulista*), responsible for the visual identity of the symposium, Ziza Pasqual, who created the graphic project of *Ingesta* and of this **Book of Abstracts**, and the whole team of the *Seção Técnica de Informática* from FFLCH-USP.

We thank foreign and Brazilian lecturers: Jesús Contreras, Bruno Laurioux, Shirley Wajda, Carlos Dória, Eliane Morelli Abrahão, Gustavo Acioli, Henrique Carneiro, Leila M. Algranti, José Newton Coelho Meneses, Marle Alvarenga, Rafael Marquese, and Tania Andrade Lima; staff Caio César Alves da Costa, Guilherme Rodrigues Soares, Milena Spadafora and Pedro Neves; translator Silvia Makansi. And, finally, we thank everyone who registered, participated and, as we said, made this symposium possible.

São Paulo, December 2019

Adriana Salay Leme, Joana Pellerano, Nicole Leite Bianchini, Viviane S. Aguiar

**Organizing Committee**

## SUMÁRIO

---

### CONTENTS

- 72 **CONFERÊNCIAS INTERNACIONAIS** [*INTERNATIONAL CONFERENCES*]
- 76 **MESAS-REDONDAS** [*ROUNDTABLES*]
- 88 **GRUPOS DE TRABALHO** [*WORK GROUPS*]
- 89 **GRUPO DE TRABALHO 1: FOME E (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR**  
[*WORK GROUP 1: HUNGER AND FOOD (IN)SECURITY*]
- 127 **GRUPO DE TRABALHO 2: MODELOS REGULATÓRIOS**  
[*WORK GROUP 2: REGULATORY MODELS*]
- 143 **GRUPO DE TRABALHO 3: CIRCUITOS GLOBAIS**  
[*WORK GROUP 3: GLOBAL CIRCUITS*]
- 154 **GRUPO DE TRABALHO 4: ABASTECIMENTO E COMÉRCIO**  
[*WORK GROUP 4: SUPPLY AND TRADE*]
- 172 **GRUPO DE TRABALHO 5: CULTURA MATERIAL E PATRIMÔNIO**  
[*WORK GROUP 5: MATERIAL CULTURE AND HERITAGE*]
- 193 **GRUPO DE TRABALHO 6: IDENTIDADES E REPRESENTAÇÕES**  
[*WORK GROUP 6: IDENTITIES AND REPRESENTATIONS*]
- 233 **GRUPO DE TRABALHO 7: GÊNERO**  
[*WORK GROUP 7: GENDER*]
- 254 **GRUPO DE TRABALHO 8: DIETAS CONTEMPORÂNEAS**  
[*WORK GROUP 8: CONTEMPORARY DIETS*]



II SIMPÓSIO  
INTERNACIONAL  
DE  
PESQUISA  
EM ALIMENTAÇÃO

# CONFERÊNCIAS INTERNACIONAIS

*[INTERNATIONAL CONFERENCES]*

## **Between Food and Drugs: Spices from Antiquity to Early Modern Time**

***Entre alimentos e drogas: especiarias da Antiguidade até o início da Idade Moderna***

**Bruno Laurioux<sup>1</sup>**

From 1st to 17th centuries, spices have been a commodity as well as a necessity for the Western Europe. These “aromatic items of commerce with a high unit cost... imported from distant lands”, as they are defined by Paul Freedman, included many dry products that were mainly culinary ingredients, but also perfumes of high quality which could be used in cooking. Most of spices were supposed to have medical properties too: they were drugs, in the wide meaning that the Ancient Medicine gave to this term. The medical impacts of spices partly explain how, in 14th and 15th centuries, Far East spices offered the wider range of tastes and scents that European cuisine has ever known. But even when the French Cuisine has got rid of eastern spices from the middle of the 17th century, these ones remained quite important in a medicine that kept alive the principles of the Ancient Medicine. How the changing tastes affected the discourse on spices? We will answer this question through a long-term study of cook recipes, medical instructions and travel writings.

**Keywords:** spices; cook recipes; food history; drugs.

**Palavras-chave:** especiarias; receitas culinárias; história da alimentação; drogas.

<sup>1</sup> Professor de História Medieval e História da Alimentação na Université de Tours, na França, onde preside o Institut Européen d’Histoire et des Cultures de l’Alimentation. Entre inúmeros artigos, capítulos e livros, publicou “Medieval Food” em *A Companion to Food in the Ancient World* (ed. J. Wilkins & R. Nadeau, Wiley, 2015), e *Pour une histoire de la Viande. Fabrique et représentations de l’Antiquité à nos jours* (com M.-P. Horard-Herbin), Rennes-Tours, PUR-PUFR (Series Tables des Hommes), 2017.

## Paradojas de la globalización alimentaria

### *Paradoxes of food globalization*

Jesús Contreras<sup>1</sup>

La historia de la humanidad ha sido, en buena medida, la de la búsqueda de recursos o soluciones para resolver los problemas del hambre, cuantitativa (alimentos) o cualitativa (nutrientes). Gracias a las tecnologías actuales, podría pensarse que la producción y productividad alimentaria han aumentado de tal manera que el hambre podría haber sido totalmente erradicada. Por otro lado, gracias a la investigación biomédica, la prevención de las enfermedades derivadas de la alimentación es hoy más posible que nunca. Podría decirse que estamos frente a un “nuevo orden alimentario”. Sin embargo, a pesar de la sobreabundancia, persiste el hambre; y la ciudadanía, no parece estar convencida de reducir la alimentación a su dimensión nutricional. En efecto, los beneficios de la abundancia alimentaria se hacen menos obvios cuando, por una parte, se pone en duda la calidad de los alimentos producidos y cuando, por otra, se convierte en posible causa de enfermedades y riesgos de diverso alcance. El cambio alimentario tropieza, pues, con una cierta insatisfacción de la ciudadanía confrontada a unos alimentos “industriales”, que los encuentra insípidos, faltos del sabor de antaño e, incluso, peligrosos. Ello coincide, paradójicamente, con el aumento de las reglamentaciones sobre higiene y políticas de calidad puestas en marcha por las autoridades políticas y sanitarias. Por otra parte, muchas de las que fueron soluciones alimentarias en el pasado han tenido “efectos colaterales” que hoy parecen inaceptables por razones de salud, de sostenibilidad ambiental o de desigualdad social. Además, los desarrollos recientes de la tecnología o de la industria alimentaria han perturbado la doble función identificadora de lo culinario – la identificación del alimento y la construcción de la identidad del sujeto.

Así, la progresiva globalización alimentaria provoca una “nostalgia” relativa a los “patrimonios culinarios”. La cocina constituye un patrimonio cultural. La patrimonialización alimentaria se produce en el contexto del conjunto de las transformaciones socioeconómicas contemporáneas y de sus repercusiones en los comportamientos y en las ideas relativas a la alimentación. Identidad y/o patrimonio son nuevos “recursos” de la modernidad y de usos polivalentes. Ya no se trata de producciones mundiales que pierden progresivamente la huella de su lugar de origen sino de productos que, por el contrario, lo encarnan y se espera de ellos que evoquen un territorio, un paisaje, unas costumbres, una identidad.

**Palabras-clave:** identidad; patrimonio alimentar; globalización.

**Keywords:** identity; food heritage; globalization.

<sup>1</sup> Antropólogo espanhol, diretor do grupo de estudos e pesquisas Observatorio de la Alimentación (Odela), vinculado à Universitat de Barcelona. Autor de, entre outros livros, *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas* (2005), publicado em parceria com a antropóloga Mabel Gracia e lançado em português com o título *Alimentação, sociedade e cultura* (2011), pela Editora Fiocruz.



## To Kitchen: Making, Modeling, and Museumizing American Cookery

*Para a cozinha: fazendo, modelando e musealizando a culinária americana*

Shirley Wajda<sup>1</sup>

The word kitchen has done as much work in the English language as the people who have toiled in the space the word names. The Bard himself, William Shakespeare, “verbed” the term in 1623, using kitchen to mean serving the food in the space in which it was prepared: “There is a fat friend at your master’s house, That kitchin’d me for you to day at dinner.” A century later, Scots used the term as a synonym for both pleasurable eating and frugality—for seasoning food and for budgeting and provisioning food beyond harvest. By the end of the nineteenth century, *kitchening* was interchangeable with cooking, food service, and the related work undertaken in this domestic production space.

Existing examinations of the American kitchen emphasize the architectural design of the space, often pointing to technological and energy innovations as factors for the space’s changing design over the centuries. Historians of women and labor also stress mechanization, arguing that the technologies touted as labor saving were, in reality, not—in many cases, new technology raised standards and increased women’s work. Understanding this, scholars have focused on women’s decisions about kitchen design and cookery, seeking evidence in diaries, letters, and recipes. Rising research interest in food studies has renewed scholarly attention to the kitchen and its contents and occupants, linking in interesting ways food, material culture, labor, and consumption.

In this presentation I discuss how attention to the material and visual evidence of American women’s *kitchening*, from making food to (re)modeling the workspace of the kitchen itself, improves our understanding of the history of the kitchen derived from prescriptive literature such as household manuals and home economics texts. I consider the related changes in domestic kitchens and American foodways in the United States since the 1840s, when the processes of industrialization shifted the ways Americans worked and ate. Last, I devote attention to the ways in which American museums have and continue to collect and display kitchen objects. Museums depicting preindustrial kitchens often feature cooking demonstrations utilizing the era’s tools and foodways or emphasize the dining experience, while museums with industrial and postindustrial collections display the kitchen and its mass-produced material culture as aesthetically delightful products of design divorced from the foods these objects help to prepare. I hope this presentation may elicit a discussion about what museums should be collecting to represent *kitchening* in the 21st century.

**Keywords:** domestic kitchen; material culture; museums.

**Palavras-chave:** cozinha doméstica; cultura material; museus.

<sup>1</sup> Historiadora, Ph.D em “American civilization” pela University of Pennsylvania e diretora do Enfield Shaker Museum em New Hampshire, nos Estados Unidos. Entre outras publicações, editou, em parceria com Helen Sheumaker, a enciclopédia *Material culture in America: understanding everyday life* (2008). Agradecemos à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp) pelo financiamento para a vinda dela ao simpósio.



II SIMPOSIO

INTERNACIONAL

## **MESAS-REDONDAS**

*[ROUNDTABLES]*

DE

PESQUISA

EM ALIMENTAÇÃO

## **Deculturar os índios para torná-los Índio: arqueologia e arqueobotânica como expedientes disciplinares para restaurar os índios plurais na formação cultural brasileira**

*Archeology and Archaeobotany as disciplinary expedients to restore plural Indians in Brazilian cultural formation*

**Carlos Alberto Dória<sup>1</sup>**

O mito original da culinária brasileira nos diz que seu processo de formação começa em 1500, com o consumo gradativo de uma alimentação “miscigenada”. Ele nega que haja cozinha que possa ser chamada “brasileira” antes do descobrimento. Em outras palavras, lhe é indiferente o que os índios comiam. Assim, uma moderna consciência descolonizada precisa reconstruir o passado arqueológico de centenas de povos originais como substrato básico a partir do qual se formou a culinária atual – considerando o comer indígena em suas diferenças culturais, regionais e locais anteriores à chegada dos portugueses.

A arqueologia dos povos pré-coloniais brasileiros teve enorme impulso atualmente, bem como seu ramo denominado arqueobotânica que se aproxima da biologia e tende a configurar-se como devotada a um objeto de estudo próprio que enfatiza as relações dos grupos humanos pré-coloniais com o meio ambiente circundante, permitindo mesmo descrever e datar as dietas correspondentes a partir de micro-restos vegetais (fitólitos, grãos de pólen, grãos de amido), fornecendo evidências das práticas agrícolas e de domesticação de vegetais em vários locais da América do Sul que remontam a 7.000 anos Antes do Presente (AP).

Pela falta desses conhecimentos, muitas espécies domesticadas pelos índios em tempos passados (como pupunha, abiu, ananás, mandiocas, milho, abóboras, amendoim, a formação de castanhais etc.), bem como a produção de variedades suas, foram tomadas como produtos naturais e não construções culturais.

A naturalização das espécies correspondeu a uma forma particular de deculturação dos indígenas. O caso do milho é especialmente notável, pois embora tenham cultivado mais de 10 variedades suas, e predominando no imenso território da Paulistânia, a historiografia romântica, por exemplo, o atribuía exclusivamente aos povos da cordilheira, restando aos brasileiros a “genuína” mandioca (Varnhagen e outros).

Esse processo foi ainda mais longe, como se lê em Gilberto Freyre e em Câmara Cascudo que os índios não conheciam o doce – que, sabemos, é um sabor básico, isto é, percebido pela fisiologia humana independentemente de sua produção industrial –, atribuindo sua emergência na cultura brasileira à agroindústria do açúcar (fato sobejamente contestado pelo antropólogo Martín Cesar Tempass, em *Quanto mais doce melhor. Um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani*, de 2010).

Do mesmo modo, há um complexo processo “escondido” que diz respeito à hierarquia original entre as carnes, com sua total subversão e a imposição da galinha, do porco e, finalmente, dos bovinos à dieta colonial – incluindo-se aí seus derivados, como o leite e os ovos –, silenciando gradativamente a preferência pelas carnes de caça, por si só diferentes entre os vários grupos indígenas, apesar de algumas persistirem na dieta popular até hoje (notadamente a paca, o tatu e o mocó, além de várias aves).

Por fim, atribui-se ao indígena um só processo de cocção – o moquém –, desdenhando-se das formas ricas e variadas de utilização do fogo, como as brasas (sob e sobre os alimentos) e as cinzas.

Assim é possível e desejável ampliar o estudo da alimentação brasileira em direção às suas raízes pré-coloniais e para o processo de deculturação que se seguiu à conquista, igualando todos os povos tribais no “Índio” mítico da historiografia romântica e daquela que a seguiu.

**Palavras-chave:** deculturação; etnologia; arqueologia; arqueobotânica; cozinha brasileira.

**Keywords:** deculturation; ethnology; Archeology; Archaeobotany; Brazilian cuisine.

<sup>1</sup> Doutor e pós-doutor em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), especializou-se na área de Sociologia da Alimentação, sendo autor de livros como *Formação da culinária brasileira* (2014) e, em parceria com Marcelo Corrêa Bastos, *A culinária caipira da Paulistânia* (2018). Mantém o blog *e-BocaLivre*, focado na temática, e a coluna Tarja Preta, sobre a indústria e as políticas atuais de agrotóxicos, no blog *Nocautê* de Fernando Moraes. No II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação, participou da mesa-redonda “Interdisciplinaridade na pesquisa em alimentação”.

## **A estética dos sabores e do poder:**

os cardápios da Coleção Washington Luís Pereira de Sousa. Brasil (1889-1930)\*

## ***The aesthetics of flavour and power:***

*the menus of Collection Washington Luís Pereira de Souza. Brazil (1889-1930)*

**Eliane Morelli Abrahão<sup>1</sup>**

O propósito desta pesquisa é estudar os banquetes como espaços e instrumentos de poder que engendraram a teia política durante a Primeira República. Busca-se analisar aspectos das práticas alimentares, colocando em perspectiva histórica as ações comportamentais de um segmento da sociedade – elites econômica, política e cultural –, que tornam visíveis a alimentação como uma linguagem de pertencimento social e de fortalecimento da imagem de unidade e modernidade do Estado.

O foco principal é a Coleção Washington Luís Pereira de Sousa, depositada no Museu Republicano “Convenção de Itu” da Universidade de São Paulo. O conjunto documental contém cartas, diários, objetos, imagens e uma coleção de cardápios formada por 56 menus completos – com informações sobre os alimentos, as bebidas e, em alguns casos, o programa musical do evento.

A trajetória política deste personagem, que de vereador em Batatais alçou outros postos, chegando ao posto máximo, Presidente da República, governando de 1926 a 1930, foi acompanhada de diversas atividades que pretendiam dar visibilidade às suas ações e consolidar a ideia de progresso ao seu governo.

O fato de Washington Luís viajar por diversas cidades do interior do estado de São Paulo e do Brasil descortinou uma incipiente mudança nas práticas alimentares. Nota-se um movimento de nacionalização das iguarias com alusão a quitutes regionais que aparecem, ora em pratos típicos, ora nos ingredientes característicos da localidade visitada por esse estadista. Outra característica desta coleção é o equilíbrio entre os cardápios redigidos em português e francês, embora fossem comuns os menus confeccionados na língua francófona, como os que compunham as recepções que aconteciam nas capitais, preparadas e ofertadas por hotéis e restaurantes – Casa Paschoal (RJ), Hotel do Globo (RJ), Rotisserie Sportsman (SP).

A rede de relacionamentos e a reconstituição das práticas adotadas nos almoços e jantares podem ser apreendidas nos periódicos da época. Os jornais e revistas narram com minúcias as refeições cerimoniais oferecidas a Washington Luís e a outros políticos. A decoração do ambiente, o arranjo das mesas, o cardápio, a menção nominal aos convidados, os discursos e os brindes são detalhes que completam o cenário desses ágapes. Agrega-se a isso o fato de que em diversas ocasiões os convidados ou anfitriões faziam questão de assinar os cardápios, imprimindo um caráter de perenidade e relevância a esses documentos “efêmeros”.

Por fim, as várias imagens do político em almoços e jantares, a repercussão na imprensa de suas viagens e ações manifestas, sugerem o uso desses eventos sociais públicos na República

recém-criada para selar alianças políticas e de autopromoção. A participação de Washington Luís nas refeições cerimoniais favorece a reconstituição das práticas alimentares, desde a escolha dos pratos, das bebidas, os artefatos de mesa e de decoração, até as relações que engendram o contexto sociopolítico e cultural desse período de consolidação da República e de ênfase na unidade nacional.

**Palavras-chave:** História da Alimentação; práticas alimentares; sociabilidade; Política-Brasil (1889-1930).

**Keywords:** Food History; Food Culture; sociability; Politics-Brazil (1889-1930)

\* Esta pesquisa conta com apoio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp - Processo 2019/15623-0).

<sup>1</sup> Historiadora responsável pelos Arquivos Históricos do Centro de Lógica, Epistemologia e História da Ciência da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Mestre e doutora pela Unicamp, é pós-doutoranda junto ao Museu Republicano "Convenção de Itu"/Museu Paulista da Universidade de São Paulo. No II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação, além de apresentar este trabalho, fez, ao lado de Maria Aparecida de Menezes Borrego, a curadoria da exposição *Os cardápios da coleção Washington Luís no acervo do Museu Republicano "Convenção de Itu" - USP*, instalada no hall dos auditórios Milton Santos e Nicolau Sevchenko.

## Uma commodity para os sentidos: a difusão global do tabaco na Era Moderna

### *A commodity for the senses: the global diffusion of tobacco in the Modern Age*

Gustavo Acioli Lopes<sup>1</sup>

O tabaco esteve entre as *commodities* a ter rápida difusão global na Era Moderna, a partir das navegações e interações dos europeus com os povos dos demais continentes conhecidos então. Nativo da América, onde era consumido pelos povos originários de várias partes do continente, cerca de um século depois da chegada de Colombo ao Novo Mundo, o tabaco já era conhecido em várias partes da Europa, África, Oriente Médio e Leste Asiático. Neste périplo global, a erva passou de elemento ritualístico a *commodity*: vendido, trocado, taxado e produzido nas quatro partes do mundo, ganhou a preferência de homens e, em menor medida, mulheres, de todas as camadas sociais. Indivíduos de diversas idades mascavam, aspiravam e/ou fumavam, principalmente, o tabaco das Américas, nas suas diversas variedades. Assim, essa *commodity*, que conquistava as pessoas pelo paladar, olfato, tato e visão, tornou-se intensamente negociada e difundida nas sociedades que com ela tiveram contato. Proponho-me a abordar essa difusão, destacando seus diversos condicionantes, desde a produção ao consumo do tabaco.

**Palavras-chave:** tabaco; mercado atlântico; história global; Idade Moderna.

**Keywords:** Tobacco; Atlantic Market; Global History; Modern Age.

<sup>1</sup> Graduado e mestre em História pela Universidade Federal de Pernambuco, doutor em História Econômica pela Universidade de São Paulo. É professor adjunto de História Econômica da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) e membro colaborador do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em História da UFRPE. No II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação, participou da mesa-redonda “Produção alimentar e sistema global”.

## História da alimentação no Brasil contemporâneo

### *Food history in contemporary Brazil*

Henrique Soares Carneiro<sup>1</sup>

A apresentação irá resumir a trajetória recente dos estudos sobre alimentação no Brasil e, especialmente, no âmbito das pesquisas realizadas pelo Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação. Também serão destacadas as questões alimentares diante dos impasses da crise do modelo econômico global em seus impactos socioambientais.

**Palavras-chave:** História da Alimentação; História das Drogas; crise do modelo econômico global.

<sup>1</sup> Professor Doutor de História Moderna do Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Fundador e coordenador do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA-USP) e coordenador do II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação. No simpósio, também participou da mesa-redonda "Interdisciplinaridade na pesquisa em alimentação".



## **Minas, comida, palavra:** perspectivas sobre o patrimônio imaterial e os modos de fazer

*Minas, food, word: perspectives on immaterial heritage and the ways of making*

José Newton Coelho Meneses<sup>1</sup>

A comunicação propõe refletir sobre a denominada “imaterialidade” de construções culturais identitárias, especificamente, observando a tradição artesanal dos *modos de fazer* queijo artesanal em Minas Gerais. Contrapõe essa ideia do “imaterial” a um repertório de valores fundamentados em cotidiano material, dele parte inseparável, interpretando uma vivência, onde artefatos instrumentais, saberes, práticas rotineiras e experiências complexas denotam os limites da ideia de “patrimônio imaterial”. Reflete, ainda, sobre a memória e a dinâmica experiencial de homens e de mulheres envolvidos no processo. Elas apontam para saberes e práticas manuais que, ao serem pensadas teoricamente, apresentam um repertório complexo de atos e de valores associados ao modo de fazer artesanal do queijo de Minas. Evidencia que tal complexidade fragiliza a síntese convencional do termo “imaterial” na reflexão sobre as culturas.

A inconsistência da expressão *patrimônio imaterial* apresenta-se como decorrência da contraposição dicotômica entre materialidade e imaterialidade em cultura, herdeira de uma tradição que, nas discussões, opõe, de forma simplista, o natural e o cultural. O seu simplismo traz riscos teóricos e reflexos práticos no processo de patrimonialização. Denota, ainda, uma apreensão parcial dessas práticas, na medida em que, como produto de cultura, espetacularizado para o consumo, torna-se segmentado, destituído de sua complexidade.

**Palavras-chave:** cultura material; patrimônio; patrimônio imaterial; tradição artesanal.

**Keywords:** material culture; heritage; intangible heritage; artisanal tradition.

<sup>1</sup> Professor Associado do Departamento de História da Universidade Federal de Minas Gerais e orientador pleno do Programa de Pós-Graduação em História da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais, linha História Social da Cultura. Graduado em Medicina Veterinária (UFMG/1979) e em História (UFMG/1993). Mestre em História pelo PPGH/FAFICH/UFMG (1997) e Doutor em História pela Universidade Federal Fluminense (2003). É Diretor do centro de Estudos Mineiros da FAFICH/UFMG (gestão 2015-2017, reconduzido na gestão 2018-2019). No II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação, participou da mesa-redonda “Cultura material e alimentação”.

## **Entre a cozinha e a mesa:**

notas sobre a doçaria e seus artefatos (América portuguesa, séculos XVII-XIX)

## ***From the kitchen to the dining room:***

*sweets and material culture in Portuguese America (17th-19th centuries)*

Leila Mezan Algranti<sup>1</sup>

Até meados do século XVI, o açúcar era um produto raro e caro no mercado europeu, sendo pouco incorporado à cozinha. Destinava-se especialmente aos enfermos, encontrando-se presente nas receitas de infusões e de outros medicamentos. Não fazia parte, portanto, dos registros de consumo de alimentos diários das populações. Mas constava nos compêndios do fim da Idade Média e início da Moderna, como tempero e especiaria, associado a alimentos doces e salgados.

Foi, porém, o sucesso dos portugueses na exploração do cultivo da cana-de-açúcar nas suas colônias atlânticas e a conseqüente expansão da indústria açucareira no império português que transformou o produto exótico em necessidade nas mesas de indivíduos de todas as classes sociais, no século XVII.

Seu amplo consumo estimulou a arte da confeitaria na Europa e nas zonas produtoras de açúcar, a qual representa um campo importante de reflexão para o historiador da cultura, já que os doces, devido ao seu intenso caráter simbólico e festivo, encontravam-se presentes nas mais diversas ocasiões de sociabilidade.

Com base em livros de receitas antigos, inventários de bens dos séculos XVII e XVIII referentes à região Sudeste do Brasil (*post mortem* e Autos da Devassa da Inconfidência) e em relatos de viajantes estrangeiros, pretende-se refletir sobre o lugar do doce na América portuguesa e comentar o repertório dos equipamentos de mesa e cozinha utilizados pelos colonos em seus rituais ligados à produção e ao consumo de doces.

O estudo visa ainda propor caminhos para uma análise do universo material da cultura, deslocando os artefatos dos espaços originais e das trajetórias de vida de seus proprietários, a fim de estabelecer novos contextos e conexões entre os objetos.

**Palavras-chave:** América portuguesa; alimentação; doçaria; sociabilidade; artefatos de mesa e cozinha.

**Keywords:** Portuguese America; food; sweets; sociability; kitchen and dining room artifacts.

<sup>1</sup> Mestre e doutora em História Social pela Universidade de São Paulo e professora aposentada de História do Brasil na Universidade Estadual de Campinas. Publicou livros como *Honradas e devotas: mulheres da colônia* (1993). No II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação, apresentou o pré-lançamento do livro *História e Alimentação: Brasil séculos XVI-XXI* (Editora Paka-tatu), organizado em parceria com Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo, e participou da mesa-redonda "Cultura material e alimentação".

## A necessidade um olhar biopsicosociocultural na ciência da Nutrição

### *The need for a “biopsychosocialcultural” perspective at Nutrition Science*

Marle Alvarenga<sup>1</sup>

A Nutrição, classicamente classificada como uma disciplina da área das biológicas, infelizmente tem focado muito apenas os nutrientes, sendo caracterizada hoje até pelo nutricionismo: foco tão grande no nutriente e energia que faz as pessoas esquecerem que comem comida. Concordamos com alguns pesquisadores que afirmam que a Nutrição pode ser quase classificada como “uma racionalidade científica do comer”.

A interdisciplinaridade na área da alimentação é fundamental, e a Nutrição como ciência precisa aprender muito com historiadores, antropólogos, sociólogos e outros pesquisadores das ciências humanas, para resgatar o foco no alimento – que vem antes do nutriente; e também o foco no ser humano comedor e consumidor – que vem antes de um processo fisiológico e metabólico de assimilação de nutrientes.

Alguns pesquisadores da área da Nutrição têm se debruçado sobre o tema alimento e seus arredores socioculturais e psicológicos, mas há muito a ampliar nesse sentido, e a interdisciplinaridade é, portanto, fundamental.

Esta necessidade se evidencia também pelo fato de que nunca se falou tanto de Nutrição e o acesso às informações sobre o tema nunca foi tão amplo (mesmo havendo desinformação e controvérsias), mas as pessoas não estão mais saudáveis: os índices de obesidade e transtornos alimentares e doenças crônicas não transmissíveis atestam isto. Mais do que nunca é preciso entender os múltiplos fatores envolvidos nas decisões sobre o que comer, e apenas parâmetros nutricionais numéricos de necessidades e recomendações não vão responder às demandas da atualidade.

**Palavras-chave:** nutrição; interdisciplinaridade; alimentação; nutricionismo.

**Keywords:** nutrition; interdisciplinarity; food; nutritionism.

<sup>1</sup> Mestre e doutora em Nutrição Humana Aplicada pela Universidade de São Paulo, concluiu o pós-doutorado no Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública (FSP) da USP, com um período como “short-term scholar” na Pennsylvania University. É professora visitante do Departamento de Nutrição da FSP-USP e credenciada como orientadora no programa de pós-graduação em Nutrição em Saúde Pública da mesma instituição. No II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação, participou da mesa-redonda “Interdisciplinaridade na pesquisa em alimentação”.

## **Duas colônias cafeeiras:**

meio ambiente e escravidão no Suriname e em Saint-Domingue, c.1750-1790

## ***A Tale of Two Coffee Colonies:***

*Environment and Slavery in Suriname and Saint-Domingue, c.1750-1790*

**Rafael de Bivar Marquese<sup>1</sup>**

Na segunda metade do século XVIII, as potências metropolitanas europeias conseguiram superar o domínio que o lêmên até então exercera sobre a oferta mundial de café. Duas colônias do Novo Mundo se destacaram nessa transformação, ambas recorrendo ao emprego em larga escala do trabalho escravo africano: Suriname, pertencente aos holandeses, e Saint-Domingue, a principal colônia francesa do Caribe. No entanto, o crescimento do Suriname teve vida curta, logo superado pelo salto produtivo de Saint-Domingue. A comunicação explora as trajetórias divergentes dessas duas colônias, com as lentes focadas nas condições ambientais de operação de suas fazendas de café.

<sup>1</sup> Mestre e doutor em História Social pela Universidade de São Paulo, onde atua como professor titular. Ao lado do Prof. Dr. João Paulo Garrido Pimenta, coordena o Laboratório de Estudos sobre o Brasil e o Sistema Mundial (LabMundi-USP) e o Departamento de História da FFLCH-USP, na posição de vice-diretor. No II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação, fez parte da Comissão Organizadora e da Comissão Científica e participou da mesa-redonda "Produção alimentar e sistema global".

## **Arqueologia das práticas alimentares de uma vizinhança no Rio de Janeiro, século XIX:**

o que a história não conta

### ***Archaeology of foodways in a neighborhood in 19th century Rio de Janeiro:***

*what history does not tell*

**Tania Andrade Lima**<sup>1</sup>

**Martha Locks**<sup>2</sup>

Com vistas à liberação de uma área para a construção civil no centro do Rio de Janeiro, foi feita uma intervenção arqueológica no seu subsolo, que recuperou os restos materiais de seis unidades habitacionais oitocentistas contíguas. Em meio a uma abundante tralha doméstica de pessoas comuns, fazendo coisas simples no seu dia a dia, foi resgatada uma expressiva quantidade de restos alimentares, em sua esmagadora maioria ossos de mamíferos e aves. Um estudo detalhado das marcas observadas nesses ossos identificou cortes padronizados que remetem às formas de aquisição de carne à época, e as ferramentas e utensílios utilizados para produzi-los; e também ao modo como eles foram processados e consumidos por essa vizinhança, aqui entendida como um conjunto de pessoas que moram em estreita proximidade. Uma análise comparada do que foi encontrado em cada uma das casas permitiu observar os hábitos de consumo desses grupos domésticos e as práticas alimentares que eles adotaram em suas rotinas diárias no Rio de Janeiro do século XIX.

**Palavras-chave:** arqueologia; restos alimentares; hábitos alimentares; Rio de Janeiro.

**Keywords:** archaeology; food remains; foodways; Rio de Janeiro.

<sup>1</sup> Professora do Departamento de Antropologia do Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

No II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação, participou da mesa-redonda "Cultura material e alimentação".

<sup>2</sup> Bióloga do Departamento de Antropologia do Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro.



II SIMPOSIO  
INTERNACIONAL  
DE  
PESQUISA  
EM ALIMENTAÇÃO

## **GRUPOS DE TRABALHO**

*[WORK GROUPS]*

Grupo de trabalho 1

## **FOME E (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR**

*Work group 1*

## **HUNGER AND FOOD (IN)SECURITY**

*Coordenadores/Coordinators:*

**Adriana Salay Leme**

Doutoranda em História Social na Universidade de São Paulo, pesquisadora do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA-USP)

**José Raimundo Sousa Ribeiro Junior**

Doutor em Geografia Humana pela Universidade de São Paulo, professor visitante do Instituto de Saúde e Sociedade da Universidade Federal de São Paulo e representante da Associação dos Geógrafos Brasileiros (AGB-SP) no Conselho Municipal de Segurança Alimentar (COMUSAN)

**Alimentação escolar no Brasil:** considerações sobre questões educacionais, sociais e culturais

*School meals in Brazil: considerations on educational, social, and cultural issues*

Adriana Angelita da Conceição<sup>1</sup>

A vida cotidiana das escolas públicas brasileiras é marcada pela diversidade social, cultural, política e econômica que constitui o Brasil. O sistema de Ensino Básico é formado por escolas quilombolas, indígenas, do campo e urbanas que são caracterizadas por especificidades que buscam ser mantidas diante dos desafios de políticas públicas educacionais comuns. No início do século XX, em meio aos projetos de formação da nação brasileira, dois grandes problemas precisavam ser enfrentados, a *educação* e a *fome*, e que estavam intrinsecamente relacionados à pobreza e à desnutrição, fazendo com que a constituição histórica do sistema público de Ensino Básico fosse acompanhada de um sentido assistencialista. Neste contexto, a alimentação escolar ocupou um complexo lugar dentro da cultura escolar brasileira. A partir desta breve introdução, apresentamos a *alimentação escolar* como o tema problematizador desta apresentação, que está integrada a uma pesquisa em andamento e intitulada *História da alimentação escolar no Brasil (séculos XX-XXI): reflexões sobre políticas públicas educacionais, cultura alimentar e Campo*. De modo geral, essa pesquisa vem estudando a historicidade da alimentação escolar no contexto da estruturação e consolidação da Educação Básica no Brasil, considerando a alimentação como um ato marcado por aspectos que são econômicos, políticos, ambientais, culturais, sociais e também educacionais, sendo, portanto, um lugar de resistência cultural, como pontuou Jean-Pierre Poulain, na obra *Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar* (2002). No entanto, como a alimentação escolar no Brasil, ainda profundamente marcada por características assistencialistas e pouco vinculada à garantia de um direito, se apresenta nas atuais políticas públicas para a educação no Brasil? Destacaremos a trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), problematizando questões que vão além da educação nutricional e consideram a educação alimentar na sua relação com a vida social e identitária das comunidades escolares. Identificamos, assim, que boa parte das políticas públicas para a alimentação escolar destaca e evidencia o que o sujeito vai comer, mas pouco considera o *sujeito que come*, desvinculando a complexa cadeia dos sujeitos que produzem, comercializam, preparam e consomem. Se, por um lado, as políticas educacionais proporcionam esses desajustes, por outro, também geram ressignificações e lutas. Por fim, a partir de um levantamento bibliográfico interdisciplinar, esta apresentação busca mostrar como a alimentação escolar, na consolidação da Educação Básica no Brasil, vem se construindo como um espaço de disputas econômicas e políticas, mas, sobretudo, como um território sociocultural de resistência.

**Palavras-chave:** história da alimentação; alimentação escolar; cultura escolar; educação alimentar; cultura alimentar.

**Keywords:** food history, school feeding; school culture; food education; food culture.

<sup>1</sup> Doutora em História Social pela Universidade de São Paulo, professora na Universidade Federal de Santa Catarina.



## Representações da fome e suas metamorfoses nas décadas de 1930 e 1940 no Brasil

### *Hunger representations and its metamorphoses in the 1930s and 1940s in Brazil*

Adriana Salay Leme<sup>1</sup>

A fome é elemento inescapável na história. Se não estava presente em algum momento em determinado lugar, ela era um paradigma do qual se buscava distanciar. E se a fome assim o é, perpassando as diferentes sociedades, não é, entretanto, homogênea nem no seu entendimento nem enquanto fenômeno. As definições dos dicionários não são suficientes para lidar com a complexidade do assunto. Na maioria das vezes, eles se limitam ao problema biológico individual e não a um grupo complexo de problemas sociais. Aqui pretende-se se debruçar sobre a fome enquanto questão e não enquanto fenômeno e desmembrar suas diferentes interpretações. O propósito aqui não é dizer que não existe uma realidade enquanto tal ou que a fome é apenas cultural, e sim assumir a direção da análise: o foco é como um determinado grupo social olhava para o fenômeno da fome. Ela não é exclusiva do período proposto, mas as novas ferramentas científicas disponibilizaram um novo entendimento sobre a fome. Desta forma, suas ocorrências serão usadas para entender como elas ajudaram o fenômeno a se tornar um tema debatido publicamente como questão política, mudando sua percepção, sua conceitualização e, conseqüentemente, as políticas públicas do período. Como, por exemplo, os relatos de fome intensa durante as secas nordestinas desde o fim do século XIX e os da Segunda Guerra Mundial que ampliaram as discussões sobre o tema, possibilitando uma nova compreensão. Somado a essa exposição, nesse momento houve também a racionalização da alimentação – novas ferramentas que possibilitaram medir a ingestão cotidiana assim como suas ausências, ampliando o debate em torno do que seria uma alimentação ideal. As descobertas científicas que estavam acontecendo desde meados do século XIX na Europa e nos Estados Unidos reverberaram no Brasil principalmente depois da Primeira Guerra Mundial e promoveram diferentes pesquisas sobre a temática. Josué de Castro foi um dos personagens importantes para esse novo olhar para fome no país. A sua publicação *Geografia da Fome*, em 1946, evidenciou o tema e colocou na mesma esfera debates que ocorriam em paralelo: fome endêmica e fome epidêmica. Enfim, a proposta é jogar luz sobre os debates da época que possibilitaram uma nova compreensão do fenômeno como a levada a cabo por Castro.

**Palavras-chave:** fome endêmica; fome epidêmica; Brasil; alimentação; Josué de Castro.

**Keywords:** endemic hunger; epidemic hunger; Brazil; alimentation; Josué de Castro.

<sup>1</sup> Doutoranda em História Social na Universidade de São Paulo, pesquisadora do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA-USP).

## **Experiência de elaboração de um material técnico gastronômico voltado ao uso sustentável de espécies nativas brasileiras**

### ***Experience of elaboration of a gastronomic technical material focused on the sustainable use of native Brazilian species***

Ana Carolina Almada Colucci Paternez<sup>1</sup>

Camila de Meirelles Landi<sup>2</sup>

A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano e abrange a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, conservação da biodiversidade e utilização sustentável destes recursos. As áreas do conhecimento voltadas para a alimentação, nutrição e gastronomia desempenham papel relevante na valorização e preservação da biodiversidade nativa e na discussão sobre sistemas agro-alimentares sustentáveis, com vistas à ampliação do acesso e consumo de alimentos, promoção da economia local e preservação do patrimônio cultural. O presente trabalho apresenta o relato de experiência pedagógica de elaboração de material técnico gastronômico, de natureza interdisciplinar, sobre preservação da biodiversidade brasileira, voltado ao uso sustentável de espécies nativas. A elaboração da pesquisa envolveu docentes e estudantes de graduação dos cursos de Nutrição e Tecnologia em Gastronomia de uma universidade privada de São Paulo. As atividades deste trabalho representam uma ramificação das ações do Projeto *Biodiversity for Food and Nutrition*, coordenado pelo Bioversity International com as agências implementadoras: Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente e a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. Foram executadas receitas com espécies vegetais nativas da região Sudeste do Brasil, selecionadas no projeto “Plantas para o futuro” do Ministério do Meio Ambiente, com objetivo de compilação e publicação em livro representativo de todas regiões geopolíticas e biomas do Brasil. A etapa de seleção das receitas compreendeu a realização de oficinas de degustação e preparo das receitas propostas para avaliação da viabilidade de execução. Foram realizadas de 3 a 5 preparações para cada espécie, aprovadas na etapa denominada “avaliação sensorial de bancada”. As receitas aprovadas foram organizadas em formato de fichas técnicas, com a realização de análise nutricional utilizando os valores apresentados no Banco de dados do Projeto BFN e a Tabela de Composição Química de Alimentos TACO (2004), pelos alunos da Nutrição. Foram realizados os registros fotográficos das espécies *in natura* e das produções culinárias, com emprego de enxoval gastronômico, equipamentos e técnicas específicas. O trabalho com os estudantes de Nutrição e Gastronomia promoveu a integração dos cursos e aplicação de conhecimentos, como o incentivo ao trabalho de pesquisa e investigação científica. Conclui-se que as instituições de ensino superior (IES), por serem espaços de reflexão, geração de conhecimentos, formação de estudantes para as futuras práticas profissionais e desenvolvimento de pesquisas e tecnologias, são importantes campos reflexivos e propositores de soluções para valorização do patrimônio cultural e promoção da segurança alimentar e nutricional humana.

**Palavras-chave:** biodiversidade; educação; espécies nativas; segurança alimentar; nutrição.

**Keywords:** biodiversity; education; native species; food security; nutrition.

<sup>1</sup> Doutora em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo, docente da Universidade Presbiteriana Mackenzie.

<sup>2</sup> Doutoranda em Educação, Arte e História da Cultura na Universidade Presbiteriana Mackenzie, docente da Universidade Presbiteriana Mackenzie.

## Ampliação da segurança alimentar através de material gastronômico com espécies nativas da região Sudeste do Brasil

### *Increasing food security through gastronomic material with native species from Southeastern Brazil*

Andrea Carvalheiro Guerra Matias<sup>1</sup>

Paola Biselli Ferreira Scheliga<sup>2</sup>

O Brasil é o principal país dentre os considerados de megabiodiversidade. Esse patrimônio representa um dos principais ativos brasileiros com papel estratégico na solidificação do desenvolvimento nacional. O Bioversity International e o PNUMA, órgãos vinculados à Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), convidaram o Brasil, o Quênia, o Sri Lanka e a Turquia para o projeto *Biodiversity for Food and Nutrition* (Projeto BFN), que teve por objetivo a conservação e a promoção do uso sustentável da biodiversidade para melhorar a segurança alimentar e a nutrição humana. Historicamente, o Brasil possui notoriedade por sua variedade cultural também retratada no campo da alimentação. Todavia, alimentos nativos reconhecidamente nutritivos e saborosos foram gradativamente sendo esquecidos ou desvalorizados, até o ponto de serem desconhecidos por grande parte da população local. Dentre as iniciativas brasileiras do Projeto BFN surgiu a proposta de elaboração de um material técnico gastronômico (livro). O presente trabalho apresenta os dados de um recorte deste projeto. As espécies alimentícias nativas utilizadas foram propostas pela Iniciativa “Plantas para o futuro”: Araçá, Cambuci, Grumixama, Jenipapo, Major Gomes, Mangaba, Mangarito, Pequi, Taioba. Para avaliação das características sensoriais e potenciais usos das espécies foram conduzidas oficinas de reconhecimento dos frutos, com posterior prospecção de receitas. As propostas foram testadas e validadas com posterior produção fotográfica. Como resultado, foram desenvolvidas 38 produções. A distribuição das preparações segundo contribuição ao cardápio foi de 37% pratos principais, 26% sobremesas, 17% entradas, 10 acompanhamentos, 6% quitandas e bolos e 4% pães. Estas produções foram reunidas a iniciativas de mesmo caráter da própria região Sudeste e demais regiões do Brasil no livro *Biodiversidade Brasileira: Sabores e Aromas*, publicado pelo Ministério do Meio Ambiente (2018). O desenvolvimento de ações desta natureza, voltadas para a disseminação do uso de espécies nativas do Brasil, contribui para a promoção de demanda ao estudo das características físicas, químicas e nutricionais, com potencial aplicação de técnicas de manejo e conservação que viabilizem a comercialização e o uso destas espécies pela população; promove a melhoria e o incentivo de uma alimentação rica e completa nutricionalmente; e não obstante valoriza a Gastronomia Brasileira e seu patrimônio cultural esquecido e/ou desconhecido por grande parte da população devido ao processo de urbanização e industrialização do país.

**Palavras-chave:** sustentabilidade; biodiversidade; dietética; espécies nativas; segurança alimentar.

**Keywords:** sustainability; biodiversity; dietetic; native species; food security.

<sup>1</sup> Doutora em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo.

<sup>2</sup> Mestre em Educação, Arte e História da Cultura pela Universidade Presbiteriana Mackenzie, docente e pesquisadora no curso de Gastronomia na Universidade Presbiteriana Mackenzie.

## Doenças carenciais no período da seca de 1877-1879 na Província do Rio Grande do Norte

### *Diseases in the drought period of 1877-1879 in the province of Rio Grande do Norte*

Avohanne Isabelle Costa de Araújo <sup>1</sup>

Este trabalho tem como objetivo analisar as doenças de ordem carencial que foram registradas durante a seca de 1877-1879 no Rio Grande do Norte. Eu parto desta seca para entender as condições sociais pelas quais as populações viviam, pensando na saúde e nas enfermidades, pois como defendem Durval Muniz de Albuquerque Junior e Paulo Cesar Gonçalves, esta seca se diferencia das anteriores pela visibilidade que a elite política do Norte (atual Nordeste) trouxe em seus discursos, utilizando-a como argumento para conseguir recursos no intuito de combater as secas e as misérias assoladas pela fome nas províncias afetadas (dentre elas, o Rio Grande do Norte), chegando ao patamar de “problema nacional”, com seu cortejo de calamidades: falta d’água, de alimentos, dizimação dos rebanhos, elevada mortalidade e epidemias. Outra justificativa em optar por esta delimitação temporal é que, por meio da análise das fontes governamentais, pude encontrar notificações de doenças carenciais como beribéri e escorbuto. No tocante à metodologia, utilizo o cruzamento das fontes, classificação e análise qualitativa das temáticas encontradas na documentação, mapeamento das doenças carenciais que assolavam a população sertaneja do Rio Grande do Norte e produção de tabelas a partir dos dados encontrados nas fontes. Por meio da análise dos Relatórios dos Presidentes de Província do RN, dos jornais e dos relatos de memorialistas que viveram neste período, quero entender a dimensão social dessas doenças a partir das discussões de Anny Jackeline Torres Silveira, Dilene Raimundo do Nascimento e Claudine Herzlich, levando em consideração a dieta alimentar que era consumida pela população sertaneja, as condições econômicas da agricultura, pecuária e a situação da água durante este período. Todos estes aspectos são importantes para refletir sobre as condições de vida e saúde dos retirantes que migravam à procura de alimentos e água, além dos impactos que a fome causava na vida dessa população. Assim, dos resultados colhidos até o presente momento, as doenças mais comuns (além dos surtos epidêmicos) foram de ordem carencial como beribéri e escorbuto, cujo motivo estava relacionado a uma dieta pobre em nutrientes e vitaminas e em virtude dos alimentos que se tornavam escassos durante a seca. Problematizar as doenças carenciais, levando em consideração a sua dimensão social, amplia o olhar dos historiadores para refletir sobre os problemas frequentes de crise alimentícia, as dificuldades no abastecimento dos gêneros alimentícios, a qualidade dos alimentos que existiam disponíveis no comércio das cidades dos sertões do Rio Grande do Norte, a dieta-base da população migrante, as condições de vida e as explicações médicas perante o aparecimento dessas moléstias. Isso nos leva a compreender também o próprio papel do Estado perante as políticas de calamidade que envolviam, principalmente, a seca, a fome e as doenças em fins do século XIX.

**Palavras-chave:** beribéri; escorbuto; fome; seca; alimentação.

**Keywords:** beriberi; scurvy; hunger; drought; food.

<sup>1</sup> Doutoranda pelo Programa de Pós-Graduação em História das Ciências e da Saúde, Casa de Oswaldo Cruz/Fiocruz.

## **Soberania e segurança alimentar e nutricional na formação em Gastronomia por instituições de ensino superior no Brasil**

### ***Sovereignty, and food and nutrition security in Gastronomy training by higher education institutions in Brazil***

**Barbara Cassetari Sugizaki<sup>1</sup>**

**Moara Volpato Cortazzo<sup>2</sup>**

**Maria Rita Marques de Oliveira<sup>3</sup>**

Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) é uma temática intersectorial, transversal e multiprofissional, relacionada à produção, à distribuição, ao acesso, ao preparo e, sobretudo, ao consumo dos alimentos. Seu conceito leva em conta uma alimentação nutricionalmente balanceada e que respeite os conhecimentos tradicionais bem como as práticas culturais da população, tomando-se por referência o próprio *Guia Alimentar para a População Brasileira*, de 2014. No entanto, nem sempre o tema da SSAN está presente no currículo das instituições de ensino superior (IES) de Gastronomia. Distanciamento ainda maior ocorre na inserção profissional na área, em que o conhecimento das técnicas culinárias “clássicas” é compreendido erroneamente como objeto único e central deste conhecimento da prática. Assim, este trabalho justifica-se ao considerar o papel que o gastrônomo, enquanto profissional do ramo da alimentação, desempenha ou pode desempenhar nos campos da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, e também pela necessidade de reforço ou incorporação de um caráter que compreenda o dilema humanista-tecnológico que perpassa a temática da Gastronomia. Assim, procura-se discutir a relação entre SSAN e Gastronomia para além da técnica, reconhecendo-se a indissociabilidade desta no preparo do alimento, bem como a existência de um contexto alimentar muito mais amplo. Desta forma, este trabalho possui como objetivo investigar a relação da SSAN com a Gastronomia nos processos de consolidação e reconhecimento da profissão nos currículos de instituições de ensino superior (IES) do Brasil e na percepção de docentes e discentes do curso, especificamente nas instituições públicas. Procura-se assim (a) sistematizar informações de documentos norteadores da formação superior em Gastronomia, associando-as com a SSAN; (b) levantar a presença da SSAN nas atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas nos cursos de Gastronomia; e (c) levantar a percepção dos docentes e discentes quanto à temática da SSAN em suas atividades de ensino, pesquisa e extensão, estabelecendo paralelo das respostas obtidas com o currículo do curso e o planejamento da gestão. Para isso, esta pesquisa possuirá um caráter qualitativo, documental e exploratório. Nesse sentido, envolverá a aplicação de entrevistas de profundidade, a serem realizadas com gestores de cursos de Gastronomia, e questionários, nos quais será utilizada a técnica Delphi para avaliação da validade dos mesmos. Espera-se através desta pesquisa conhecer mais profundamente a formação do profissional em Gastronomia na temática da SSAN, para que assim os mesmos possam vir a auxiliar na inserção plena da temática nos Projetos Políticos Pedagógicos, currículos e atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão dos cursos de Gastronomia, dada sua abrangência e importância.

**Palavras-chave:** gastronomia; soberania alimentar; segurança alimentar e nutricional.

**Keywords:** gastronomy; food sovereignty; food and nutrition security.

<sup>1</sup> Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição na Universidade Estadual Paulista; bolsista pela Capes.

<sup>2</sup> Licenciada em Ciências Sociais na Universidade Estadual Paulista e bacharela em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará.

<sup>3</sup> Doutora em Ciências dos Alimentos pela Universidade de São Paulo.

## Na trama das “Cestas Verdes”: análise sociotécnica de uma política entre produção e consumo em Limeira (SP)

*“Cestas Verdes”: socio-technical analysis of a policy between production and consumption in Limeira, São Paulo*

Bárbara Lellis de Sá Frizo<sup>1</sup>

Mariana Fagundes Grilo<sup>2</sup>

Roberto Donato da Silva Júnior<sup>3</sup>

Julicristie Machado de Oliveira<sup>4</sup>

Este trabalho tem como objetivo apresentar pesquisa de mestrado acerca da implementação do programa “Cestas Verdes”, uma vertente do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), na cidade de Limeira (SP), de abril de 2015 a novembro de 2016. Este desenrolou-se de maneira particular no município, com uma mudança de traçado no intuito de abranger famílias em Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) com as chamadas “Cestas Verdes”. Estavam envolvidos o Centro de Promoção Social Municipal (Ceprosom), responsável pela gestão do programa, bem como a cooperativa de agricultores do acampamento rural Elizabeth Teixeira. Tendo o alimento como fio condutor, observou-se a rede sociotécnica que o programa foi capaz de articular nos eixos: I. produção no acampamento, II. gestão municipal e III. distribuição às famílias. Por meio de entrevistas semiestruturadas, observação participante e grupos focais, foi possível constatar que a experiência em Limeira garantiu renda às famílias do acampamento que trabalham e se identificam com a agricultura, melhorando sua situação de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), uma vez que os alimentos que vendiam também eram para autoconsumo; para as gestoras essa política representou um desafio e um novo modo de fazer o trabalho mesmo com acesso limitado à discussão de SAN; e, para as famílias, os alimentos foram uma melhora material e significativa na alimentação, tanto nos casos que tiveram profissionais da Nutrição trabalhando conjuntamente, quanto para os que não passaram por esse acompanhamento. Com efeito, essa experiência mostrou a teia que o programa foi capaz de coadunar entre humanos e não humanos em prol da noção de SAN, mesmo que por um breve período.

**Palavras-chave:** Programa de Aquisição de Alimentos; Cestas Verdes; rede sociotécnica; sociologia da alimentação.

**Keywords:** Food Acquisition Program; “Cestas Verdes”; socio-technical network; sociology of food.

<sup>1</sup> Mestra em Ciências Humanas e Sociais Aplicadas pela Universidade Estadual de Campinas.

<sup>2</sup> Mestranda em Saúde Coletiva na área de Epidemiologia pela Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Estadual de Campinas.

<sup>3</sup> Doutor em Ambiente e Sociedade pela Universidade Estadual de Campinas, e professor da Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp.

<sup>4</sup> Doutora em Saúde Coletiva pela Faculdade de Saúde Coletiva da Universidade de São Paulo, professora da Faculdade de Ciências Aplicadas da Universidade Estadual de Campinas.



## As consequências do neoliberalismo para a soberania alimentar haitiana e a produção da fome

### *Consequences of neoliberalism for Haitian food sovereignty and famine production*

Beatriz Gomes Cornachin<sup>1</sup>

Dentre os países do continente americano, o Haiti configura o que apresenta maior índice em relação à desnutrição com aproximadamente metade da população dentro desse quadro. Não apenas no continente americano, mas também mundialmente o país configurou entre 2004 e 2006 o país com maior prevalência (57,1%) e, no último período analisado, entre 2015 e 2017, apenas Zimbábue classifica-se com maior índice que o Haiti. Inserido na América Latina e Caribe, o país aponta como um caso necessário a ser evidenciado no tocante à questão alimentar, para além da atenção fundamental que a alimentação, independentemente de índices maiores ou menores, deve tomar. A região foi exemplo ao alcançar uma das metas dos Objetivos do Milênio, conseguindo reduzir pela metade o número de desnutridos. Infelizmente, nos últimos três anos, o inverso tem se colocado a partir do crescimento da desnutrição na região distanciando, portanto, dos atuais Objetivos do Desenvolvimento Sustentável. A partir disso, em pesquisa para dissertação de mestrado, buscou-se compreender quais as relações estabelecidas podem influenciar para o quadro de fome no Haiti. Renunciando inicialmente o determinismo geográfico, que frequentemente é utilizado pela mídia para justificar e naturalizar a fome não apenas no país, mas em outras regiões do mundo, partiu-se da compreensão de que tal flagelo tem origens multidimensionais, sendo que suas consequências são multifacetadas. A partir desse ponto inicial e de revisão bibliográfica sobre os tipos de fome e suas consequências, observou-se a utilização e evolução dos termos acerca da questão alimentar, tais como “segurança alimentar” e como esses podem ser angariados para, primeiro, justificar um comércio internacional de *commodities* e, segundo, intensificar a dependência alimentar de alguns países em relação a outros. Para tanto, fez-se primordial a abordagem a partir de uma perspectiva de soberania alimentar, evidenciando como esta tem relação com a própria dificuldade de soberania política do país. Partindo de tais constatações, se optou por compreender uma das implicações ocorrentes na questão alimentar: o comércio. Nesse sentido, o neoliberalismo apareceu como um divisor de águas durante a pesquisa. Medidas aplicadas a partir de 1980 implicaram uma ampla abertura de mercado, sendo que tarifas alfandegárias caíram de 35% para 3% em alguns produtos, dentre eles, o arroz. A partir de consultas no banco de dados da USDA, foi possível constatar que após a década de 1980, especificamente a partir de 1986, duas coisas ocorreram: o aumento do consumo doméstico de arroz e a consequente importação de arroz estadunidense. A principal problemática que se coloca é que esse arroz originário dos Estados Unidos da América é altamente subsidiado por Washington, resultando em um arroz mais barato que o local e também mais fácil de ser consumido, uma vez que os fazendeiros estadunidenses têm (além dos subsídios) algo que os haitianos não possuem: insumos agrícolas.

**Palavras-chave:** fome; neoliberalismo; Haiti; soberania alimentar.

**Keywords:** hunger; neoliberalism; Haiti; food sovereignty.

<sup>1</sup> Mestre em Ciências Humanas e Sociais pela Universidade Federal do ABC.

## O PNAE como estratégia para construção de novas lógicas de produção e consumo de alimentos no Rio Grande do Sul

### *PNAE as a strategy for building new food production and consumption logics in Rio Grande do Sul*

Etho Roberio Medeiros Nascimento<sup>1</sup>

Amália Leonel Nascimento<sup>2</sup>

Luciana Dias de Oliveira<sup>3</sup>

Nos últimos anos, se observou a intensificação do processo de modernização da agricultura e o aprofundamento das crises sociais nos sistemas agroalimentares. Em meio a esse fenômeno, se consolidou o modelo de transição nutricional com a difusão do consumo de alimentos ultraprocessados, resultando na elevação da insegurança alimentar. Nesse cenário, cresce o apelo de novas estratégias de produção, consumo e comercialização de alimentos, com destaque para a promoção de modelos regionais sustentáveis, com a oferta de alimentos frescos e livres de agrotóxicos; retomada da ação estatal por meio de políticas públicas; e inclusão de agricultores familiares nos mercados agrícolas. Assim, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), por meio das abordagens de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Direito à Alimentação Adequada (DHAA), estimula a compra de no mínimo 30% da agricultura familiar para fornecimento de alimentos à alimentação escolar. Tal iniciativa tem por objetivo fornecer uma alimentação saudável e sustentável aos escolares da rede pública, além de promover a inclusão socioproductiva e dinamização econômica de agricultores familiares por meio das compras institucionais. Com isso, o presente trabalho tem por objetivo descrever os resultados obtidos pelo monitoramento e assessoria técnica às Entidades Executoras (EEx) do Rio Grande do Sul (RS), realizada pelo Centro Colaborado em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE), nos anos de 2016 a 2018. A fonte dos dados foi baseada na metodologia da assessoria, definida pelo CECANE/FNDE. Todos os dados foram coletados por meio de questionários semiestruturados, com o objetivo de realizar um diagnóstico sobre a gestão do PNAE nos municípios. Como resultados, temos que no presente período foram realizadas assessorias a 102 municípios, o que abrange 20,5% do total de municípios do estado. Destes municípios, 67,3% atingem o percentual mínimo de 30% de compra da agricultura familiar. De uma maneira geral, a porcentagem de municípios que compram acima de 30% da agricultura familiar esteve próxima à média do estado (71,2%) e superior à média nacional (24,84%), com aumento dos municípios que realizam a compra. A maior concentração desses municípios (56,6%) também incluiu o tema da alimentação saudável nos projetos político-pedagógicos das escolas, e 85% promoviam ações de educação alimentar, abordando os temas de SAN, DHAA e utilização de alimentos orgânicos e conscientização do consumo de ultraprocessados. Além disso, observa-se o aumento das compras institucionais de produtos orgânicos ou em transição agroecológica. Logo, estes dados denotam que a compra da agricultura familiar contribui com a oferta e o consumo de alimentos saudáveis no ambiente escolar, causando impacto direto nas realidades locais a partir da dinamização dos

mercados da agricultura familiar e aproximação entre produtores e consumidores finais, compondo uma estratégia alternativa aos sistemas de produção industrial.

**Palavras-chave:** PNAE; alimentação escolar; segurança alimentar e nutricional.

**Keywords:** PNA; school feeding; food and nutrition security.

<sup>1</sup> Doutorando em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

<sup>2</sup> Doutora em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

<sup>3</sup> Prof. Dra. do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

## Fome e redes comerciais na Bacia Parisiense (séculos VII-XI)

### *Famine and commercial networks in the Parisian Basin (7<sup>th</sup>-11<sup>th</sup> centuries)*

Gabriel Rodrigues Sanches Cordeiro <sup>1</sup>

A Alta Idade Média foi entendida pelos historiadores até meados do século XX como um longo período de crise e de declínio, não apenas devido aos múltiplos períodos de fome, mas também por questões econômicas e políticas. Essa interpretação pessimista tem sido contestada nas últimas décadas. Com um panorama menos negativo com relação à economia medieval, também vieram questionamentos a cerca da “veracidade” das crises alimentares, ou pelo menos de seus aspectos mais sombrios. Alguns relatos da fome usam passagens bíblicas como modelo. Isso fez com que alguns historiadores enxergassem as “colheitas falsas” e o canibalismo de sobrevivência como recursos retóricos, pois eram associados com a ação divina, uma punição pelos pecados dos habitantes do reino.

Ao realizar um estudo da fome no início da Idade Média, entramos em contato com a dura realidade fornecida por fontes rarefeitas. Diferente do que se observa para o século XIV em diante, os primeiros séculos da Idade Média distinguem-se pela ausência de documentação precisa acerca da produção, compra, venda e estocagem de alimentos. No lugar de inventários detalhados, ou de séries de preços, temos evidências imprecisas que, no entanto, apontam para a escassez de alimentos em diversos momentos. A análise arqueológica oferece dados fundamentais para a melhor compreensão da fome durante a Alta Idade Média. Nesta apresentação, buscarei analisar os indícios arqueológicos de *La Confiserie*, localizado em Villiers-le-Bel, usando como pontos de comparação outros dois sítios contemporâneos da bacia parisiense: *Les Ruelles* e *La Chapelle/La Croix Verte*.

*La Confiserie* e *Les Ruelles* possuem registros arqueológicos diametralmente opostos. No primeiro deles, há o único provável indício encontrado de canibalismo de sobrevivência durante toda a Idade Média, fenômeno descrito treze vezes nas fontes escritas entre os séculos VIII e XI. Em contrapartida, *Les Ruelles* tem silos muito bem abastecidos e variados. Foram encontrados, indícios de alimentos raros, como faisão e ostras. *La Chapelle/La Croix Verte* não possui registros tão extremos quanto os outros sítios, mas conta com muitas estruturas relacionadas à produção e à estocagem de alimentos, que foram descritas e analisadas pelos arqueólogos. Além disso, *La Chapelle/La Croix Verte* pode ser usado como um ponto neutro entre os outros dois sítios por não estar em condições tão extremas quanto eles.

Até o momento, de acordo com o andamento da pesquisa, podemos dizer que há dois pontos principais para esta análise: a proximidade com os habitats aristocráticos e a integração dos sítios com as redes comerciais. *La Confiserie* era o único sítio que se encontrava isolado delas. De acordo com as evidências alimentares e os resquícios de comércio, a fome não parece ter sido tão abrangente e total quanto os historiadores apontavam no século XX. Ainda que ela fosse uma realidade e seu impacto claro, seus efeitos de distribuem se maneira desigual de acordo com diversos fatores.

**Palavras-chave:** fome; arqueologia medieval; abastecimento.

**Keywords:** hunger; medieval archeology; supply.

<sup>1</sup> Graduando em História pela Universidade de São Paulo, bolsista de Iniciação Científica pela Fapesp.

## Em busca da emancipação dos brasileiros à mesa: diálogos entre Slow Food e MST

*In search of Brazilians' emancipation at the table: dialogues between Slow Food and MST*

Gabrieli Aparecida da Fonseca<sup>1</sup>

Jean Marcel Caum Camoleze<sup>2</sup>

Este trabalho resulta de um recorte e união de duas pesquisas de doutorado intituladas *O papel da informação no resgate da cultura alimentar brasileira: uma análise do catálogo Arca do Gosto e Movimentos sociais e Tipologia Documental: estudo de caso do acervo documental do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST)*. A partir da análise dos estudos de caso em questão, busca-se refletir aqui a respeito de um ponto comum a ambas pesquisas: a relação entre a defesa de políticas públicas voltadas para questão agrária, consumo e produção de alimentos por parte dos movimentos Slow Food e MST, valorizando a produção da agricultura familiar e o resgate de hábitos saudáveis e sustentáveis da alimentação brasileira.

Slow Food e MST atuam como importantes mediadores na área da alimentação, exercendo influência nos hábitos de consumo da população a partir do desenvolvimento de políticas públicas e uma agricultura sustentável. Trata-se de movimentos que pregam, entre outras coisas, a valorização da agricultura familiar para o desenvolvimento social e econômico do país. Nesse processo, o consumo se faz como um fator de extrema importância, pois é a partir dele que o circuito de produção se concretiza e integra diversos setores da sociedade. Contudo, na atualidade, os indivíduos se encontram presos às armadilhas da alienação da mídia e do agronegócio, que influenciam e regulamentam o mercado consumidor.

Em defesa da biodiversidade, da emancipação do consumidor e uma agricultura sustentável, o Slow Food trabalha com a Arca do Gosto, um catálogo promovido pelo movimento e que seleciona alimentos em risco de extinção a partir da indicação da população, com base em critérios pré-estabelecidos, e o MST realiza ações referentes a questões agrárias nacionais e da estruturação de políticas públicas para o uso social da terra. Nesse sentido, a Arca do Gosto trata de uma seleção de alimentos tradicionais em risco de desaparecer, que informa a população a respeito da importância desses alimentos, e o MST promove ações de acessibilidade universal a uma alimentação saudável. Dessa forma, ambos os movimentos fomentam a preservação da cultura local, a segurança alimentar, a salvaguarda da biodiversidade e estimulam o consumo dos mesmos e da agricultura familiar.

Em complemento ao alerta que a Arca do Gosto oferece à população em relação à necessidade de se consumir e proteger alimentos tradicionais, temos as ações do MST pela reforma agrária justa. O MST também age em direção à busca por um futuro onde cada um possa consumir o alimento de seu território. O respeito ao território tende a contribuir com a preservação dos hábitos alimentares, espécies e cultivares tradicionais, pois cada região possui seus modos de preparo e cada espécie/cultivar tem sua origem em um bioma distinto.

**Palavras-chave:** cultura alimentar; segurança alimentar; processo emancipatório; Slow Food; MST.

**Keywords:** food culture; food security; emancipation process; Slow Food; MST.

<sup>1</sup> Doutoranda em Ciência da Informação, mestra em Ciência da Informação, graduada em Arquivologia pela Universidade Estadual Paulista de Marília.

<sup>2</sup> Doutorando em Ciência da Informação pela Universidade Estadual Paulista de Marília, docente no Centro Universitário Padre Anchieta, mestre em Ciência da Informação pela Unesp-Marília, graduado em História pelo Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio.



## O estômago da cidade: alimentação popular no centro de Belo Horizonte

### *The stomach of the city: popular food in downtown Belo Horizonte*

João Marcos Teixeira G. das Graças<sup>1</sup>

Fábio Tozi<sup>2</sup>

O mundo atual é pautado por um contexto de crises, no qual os avanços técnicos constituem uma corrida desenfreada por novas modernizações, criando perversidades (ver a obra de Milton Santos, *Por uma outra globalização*, de 2000). Estas perversidades são concretizadas no território, ou no seu uso, permitindo uma leitura por meio da pobreza que se manifesta como fome e/ou fome oculta, como já observava Josué de Castro em *Geografia da Fome* (1946) e *Geopolítica da Fome* (1951).

Segundo Milton Santos, em *A Natureza do Espaço* (1994), as cidades são a confluência entre verticalidades e horizontalidades, ou seja, o espaço banal, onde todos vivem, mesmo que a possibilidade de ação não seja igual para todos. Nesta situação, a comunicação procura abarcar a dinâmica dos processos que englobam o comércio popular de alimentos no centro de Belo Horizonte.

A alimentação é uma das necessidades básicas humanas, afetando diretamente o seu cotidiano. Por isso, o objetivo é compreender como se dão a alimentação dos pobres na metrópole e a formação de um mercado socialmente necessário ou um circuito inferior da economia urbana (formas de organização rudimentares, baixa capitalização e densidade tecnológica), conforme Milton Santos, em *O Espaço Dividido* (1979), tendo o objetivo de assegurar a alimentação desta população.

Como metodologia de pesquisa, realizamos um recorte espacial de uma área no centro de Belo Horizonte, nas proximidades do Terminal Rodoviário, onde se percebe uma alta presença de trabalhadores e transeuntes, além de linhas de transporte que conectam o centro da urbe à sua periferia e Região Metropolitana. Observam-se, no centro de Belo Horizonte, processos do comércio popular de alimentação semelhantes àqueles notados por Livia C. Antipon, em *O circuito inferior da economia urbana no centro do município de Campinas* (2017), como um dinamismo local de comércios e serviços populares, atividades que concretizam um circuito comercial de alimentação necessário aos trabalhadores e consumidores pobres que perpassam o centro.

Como fruto de uma pesquisa em curso, encontrou-se nessa área típicos traços do circuito inferior, como estabelecimentos com preços e publicidades chamativas e com diversas promoções para o consumidor de baixa renda. Além disso, em horários estratégicos, como o de almoço, o comércio ambulante se faz presente com a oferta de marmitas (5 a 10 reais), haja vista que essa área também é composta por um amplo setor de comércios, do qual o trabalhador não pode se fazer ausente e por isso a atuação dos ambulantes se faz essencial. Por fim, além de apresentar a dinâmica de um mercado socialmente necessário da alimentação, observa-se também uma nova fome oculta, sustentada pela ingestão de alimentos ultraprocessados/industrializados e com baixo valor nutricional. Pois, em muitos casos, o alimento ingerido não é resultado do que se deseja consumir e sim do que se pode comprar.

**Palavras-chave:** fome oculta; alimentação urbana; alimentação popular; Belo Horizonte; circuito inferior da economia urbana.

**Keywords:** hidden hunger; urban food; popular food; Belo Horizonte; urban economy's lower circuit.

<sup>1</sup> Graduando em Geografia na Universidade Federal de Minas Gerais.

<sup>2</sup> Professor Doutor do Departamento de Geografia da Universidade Federal de Minas Gerais.

## **Desperdício alimentar:** impactos e simbolismos do consumo globalizado

*Food waste: impacts and symbolism of globalized consumption*

João Paulo de Oliveira Rigaud<sup>1</sup>  
Rafael Arcanjo Tavares Filho<sup>2</sup>

O consumo de alimentos, ainda que seja um hábito que supostamente deveria atender a uma necessidade básica comum a todos os seres humanos, é afetado pelo processo de consolidação do consumismo na sociedade moderna que alterou um princípio fundamental: a definição do que seriam as necessidades básicas comuns; esta afirmativa pode estar atrelada, em definitivo, ao processo de desperdício de alimentos. Por mais básica que possa aparentar ser a necessidade humana de se alimentar, é imprescindível – para a compreensão da situação hodierna dicotômica entre a fome e a opulência – localizar a comercialização e o consumo de alimentos dentro dessa teia de significados reorganizados pela “fome” socialmente imposta por ideias mercantilistas. A partir de revisões de bibliografias que pautam o desperdício de alimentos, a liquidez do consumo, a cultura alimentar moderna e uma fusão com uma vivência etnográfica feita na Feira de São Joaquim na cidade de Salvador, o presente estudo nasceu da necessidade de entender por que, apesar de o desperdício de alimentos se manter como uma realidade crescente e preocupante em todo o mundo, grandes quantidades de alimentos ainda são descartadas por não se encaixarem nos padrões “estéticos” da grande maioria da sociedade? Logo, há-se a necessidade de refletir sobre o que pode ser considerado “lixo” quando se fala em alimentação e de que forma as ideias de consumo na sociedade moderna influenciam o descarte desses alimentos. O consumo parte da intencionalidade dos sujeitos de “vender-se”, ou seja, de, mediante a avaliação externa positiva, galgar posição social superior. Estes, suscetíveis a aceitações e rejeições, inserem-se em parâmetros estabelecidos socialmente numa hierarquia de consumo, na qual quão “melhores” forem os produtos consumidos, melhores sujeitos serão; posicionando os indivíduos como mercadorias antes mesmo de se firmarem como sujeitos. Tal contexto contribui para que a população jogue no lixo porções de comida adequadas para o consumo, desperdiçadas pela vaidade em valorizar o consumo constante de comidas industrializadas. Dessa maneira, se desde os primórdios a necessidade básica comum era puramente a satisfação biológica e nutricional do corpo, com a emergência das ideias consumistas na modernidade, esse princípio passa a competir com aquele que valoriza o consumo como um mecanismo de promoção social sob uma lógica da mercantilização da vida e da sobrevalorização do bem individual em detrimento do coletivo. Por fim, sob um enfoque crítico da dinâmica global, é possível identificar que o consumo, em seu auge na era capitalista, nos insere em hábitos forjados que reforçam a estética do produto e mascaram as desigualdades. Hoje, em todo o mundo se produz muito mais do que se consome, provocando um alto índice de desperdício de alimentos; o que, em contrapartida, contribui diretamente para que populações inteiras continuem vivendo sob uma ótica de vulnerabilidade social e insegurança alimentar severa.

**Palavras-chave:** desperdício de alimentos; liquidez do consumo; cultura alimentar; segurança alimentar e nutricional; vulnerabilidade social.

**Keywords:** food waste; consumption liquidity; food culture; food and nutrition security; social vulnerability.

<sup>1</sup> Gastrônomo, pós-graduando em Antropologia na Faculdade Dom Alberto.

<sup>2</sup> Nutricionista, bacharelado Interdisciplinar em Saúde em andamento pela Universidade Federal da Bahia.

## Saúde da população negra no Brasil: segurança alimentar e nutricional e políticas públicas de equidade racial

### *Black population health in Brazil: food and nutritional security and racial equity public policies*

Jussara de Oliveira Romualdo<sup>1</sup>  
Paulo Fernando de Souza Campos<sup>2</sup>

Apesar de a maioria populacional brasileira se declarar preta ou parda, são poucas as pesquisas a respeito da saúde da população negra, sobretudo, da segurança alimentar e nutricional. Os silenciamentos justificam a reflexão proposta, que analisa políticas públicas de saúde e os seus impactos no âmbito da segurança alimentar de homens e mulheres negros. A partir de documentos oficiais, com destaque para a Política Nacional de Saúde Integral da População Negra, a pesquisa revelou que políticas públicas de equidade racial partem da mobilização da população negra, que participa ativamente das demandas, e buscam alinhá-las com as demais ações em saúde. No entanto, a redução das desigualdades étnico-raciais e os cuidados com hábitos alimentares da população negra brasileira são conquistas recentes, cujo enfrentamento evidencia atenção subalternizada tanto no âmbito da Gestão Pública, quanto das reflexões acadêmicas, que pouco tratam o tema. Os desdobramentos do estudo permitem considerar a importância da interdisciplinaridade, pois a formação humanística, social, em relação ao universo das profissões, com especial atenção para o campo da Saúde, colabora decisivamente para o entendimento dos problemas e suas existências, bem como para as ações de seu enfrentamento. Como salientam Liane Maria Bertucci, André Mota e Lilia Blima Schraiber, organizadores do livro *Saúde e Educação: um encontro plural* (2017), a instrução da população para transformar maneiras de vida consideradas inadequadas no que se refere à manutenção da saúde resulta do diálogo entre as disciplinas. Deste modo, o estudo compreende ser imperiosa a ampliação das bases interdisciplinares na formação de políticas públicas, pois trocas teóricas e metodológicas produzem efeitos de sentido e extrapolam o polo técnico das práticas sociais sem, contudo, deixar de subsidiá-lo.

**Palavras-chave:** população negra; políticas públicas; segurança alimentar; interdisciplinaridade.

**Keywords:** black population; public policies; food security; interdisciplinarity.

<sup>1</sup> Graduada em Nutrição com Especialização em Gestão Pública pelo Programa Universidade Aberta do Brasil – Universidade Federal de São Paulo (UAB-Unifesp).

<sup>2</sup> Doutor em História com Pós-Doutorado EE/USP/Fapesp, bolsista Capes/Orientador no Programa UAB-Unifesp – Gestão Pública, professor do Mestrado em Ciências Humanas da Universidade de Santo Amaro.

## **Alguns apontamentos sobre a transformação da fome a partir da trajetória social do programa Fome Zero**

### ***Notes on the transformation of the hunger through the analysis of the social trajectory of the Zero Hunger program***

Lis Furlani Blanco<sup>1</sup>

Até o ano de 2010 não havia na Constituição Federal Brasileira o direito à alimentação básica. Esse processo de inclusão do direito à alimentação se deu em conjunto com diversas medidas do governo brasileiro desde 2003, sendo a principal delas o Programa Fome Zero. Quinze anos após sua criação, o programa ainda é tema de discussão, apesar de, atualmente, ter sido diluído em diversas políticas de segurança alimentar, e até mesmo distribuição e geração de renda.

Assim, é objetivo geral desta apresentação trazer alguns apontamentos sobre a transformação da fome, a partir da trajetória social do programa Fome Zero. Ao recuperar as discussões de Josué de Castro e José Graziano enquanto intelectuais paradigmáticos na construção da fome no Brasil, bem como a articulação desses atores em uma escala global e nacional, pretendo discutir as políticas públicas de combate à fome explorando as inter-relações construídas neste processo.

Como alguns autores clássicos da antropologia já apontavam para a possibilidade de entender a comida como um objeto diferente para aqueles que passam fome e para aqueles que tem suas necessidades satisfeitas, a exemplo de Audrey Richards, cabe perguntar como a fome é coordenada na construção prática de uma política pública que precisa definir, medir e avaliar para existir e, assim, como diversos saberes tecnopolíticos trabalham nesse processo de coagulação e transformação da fome.

Dessa forma, a comunicação pretende lançar luz à maneira em que o fenômeno da fome se transformou ao longo dos anos na “Insegurança Alimentar”, e de que maneira essa transformação influi diretamente nos processos de feitura do Estado. Para tanto, desenvolvo uma etnografia da fome realizada nos documentos de criação do programa Fome Zero, mas também busco explorar as inter-relações construídas neste processo, as diferentes arenas em jogo e os diferentes sujeitos políticos que se projetavam e consolidavam em tais planos, compreendendo algumas categorias imbricadas nesta disputa, tais como a noção de direitos, assistência, vulnerabilidade e bem-estar social em ação/circulação/pauta.

Para tornar evidente essa transformação, apresento aqui uma análise dos aparatos institucionais criados a partir do Programa Fome Zero e as estruturas institucionais decorrentes desse processo. Trarei também alguns apontamentos sobre a tecnopolítica da fome e, por fim, buscarei elucidar as maneiras pelas quais as tecnologias de estado relacionadas à fome e, posteriormente, à Insegurança Alimentar passam a incidir sobre a vida de uma população, promulgando uma multiplicidade de associações que transformam a própria ideia de Estado e governamentalidade.

**Palavras-chave:** fome; insegurança alimentar; Fome Zero; políticas públicas; Estado.

**Keywords:** hunger; food insecurity; Zero Hunger; public policies; State.

<sup>1</sup> Doutoranda em Antropologia Social no Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas.

## **Espaço social alimentar e sociobiodiversidade em uma comunidade do Vale do Jequitinhonha (MG)**

### ***Food social space and socio-biodiversity in a community of Vale do Jequitinhonha, Minas Gerais***

**Luiza Helena Pedra da Silva**<sup>1</sup>

**Fabiane Nepomuceno Costa**<sup>2</sup>

**Nadja Maria Gomes Murta**<sup>3</sup>

A riqueza de relações entre populações humanas e a biota presente no Vale do Jequitinhonha confere à região uma elevada sociobiodiversidade. Atualmente, esta encontra-se ameaçada pelas pressões da economia hegemônica, ocasionando perdas de conhecimentos e de práticas tradicionais que envolvem tais recursos. Sobretudo as comunidades rurais e tradicionais têm agravo em seus problemas sociais ao terem impactos em seus conhecimentos e práticas, que se constituem em estratégias de vivência na região. O uso dos recursos vegetais disponíveis no ambiente é uma dessas estratégias que contribui para a segurança alimentar, historicamente desenvolvida pelas populações rurais, mas que se encontram em processo de desuso em decorrência da homogeneização da alimentação. Neste contexto, a presente pesquisa objetivou investigar o espaço social alimentar – em suas dimensões de espaço do comestível, do culinário, da diferenciação social, da temporalidade, dos hábitos e consumo, e sistema alimentar – no distrito de São João da Chapada (Diamantina, em Minas Gerais), com foco no papel das plantas alimentícias espontâneas nesse espaço social alimentar. Sob abordagem qualitativa e quantitativa foram realizadas entrevistas semiestruturadas, caminhadas etnobotânicas, demonstrações culinárias e observação participante – como método etnográfico. A análise dos resultados se deu por análise de conteúdo temática e estatística descritiva. O sistema alimentar de São João da Chapada tem forte vínculo com o território e a autoprodução, sendo gerido pelo trabalho feminino. O conhecimento sobre plantas espontâneas entre os participantes é superior ao seu uso efetivo, em função de aspectos como o aumento do consumo de alimentos antes inacessíveis, e às memórias negativas em relação ao consumo dessas plantas em circunstâncias de escassez. Essa memória afetiva de negação ocorre, sobretudo, para as espécies consumidas nas refeições principais, enquanto para as espécies frutíferas, de consumo de caráter complementar, as memórias são positivas, relacionadas à família e infância. As práticas e os conhecimentos sobre os recursos vegetais não têm sido de interesse pela juventude local, o que ameaça a continuidade dos saberes tradicionais e ambientais. Dadas as particularidades observadas na localidade, é necessário que as ações de fomento à segurança alimentar e nutricional considerem a configuração e as dinâmicas do espaço social alimentar em questão.

**Palavras-chave:** conhecimento tradicional; plantas comestíveis; recursos vegetais alimentares; São João da Chapada.

**Keywords:** traditional knowledge; edible plants; green resources; São João da Chapada.

<sup>1</sup> Mestre em Saúde, Sociedade e Ambiente pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri.

<sup>2</sup> Doutora em Ciências Biológicas (Botânica) pela Universidade de São Paulo.

<sup>3</sup> Doutora em Ciências Sociais: Antropologia pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.



**“A Civilização da Mandioca”**: a alimentação do amazônida ressignificada pela ciência da nutrição

**“The Mandioca Civilization”**: *Amazonian diet resignified by the science of nutrition*

**Rômulo de Paula Andrade**<sup>1</sup>

Desde o século XVIII, a mandioca, seu método de plantação (coivara) e seu papel na dieta local têm sido criticados por viajantes e cronistas que estiveram pela região amazônica. De forma geral, era reconhecida sua importância na alimentação dos amazônidas, mas seu uso excessivo teria como consequência a “monotonia alimentar” da Amazônia. Esta comunicação pretende trazer reflexões sobre os usos e “abusos” da mandioca em escritos dos séculos XVIII ao XX, problematizando o enquadramento do tubérculo pela nutrição do pós-Segunda Guerra Mundial. A partir da institucionalização e do desenvolvimento da nutrição nos anos 1940, a mandioca sofreu diversos estudos e análises, sendo considerada, em alguns casos, um elemento que impediria o desenvolvimento da “civilização” da Amazônia. Além disso, serão expostas ações de organizações nacionais e internacionais na região que tinham como prioridade a mudança na dieta local, com destaque para o Serviço de Saúde Pública e a Food and Agriculture Organization of the United Nation (FAO).

**Palavras-chave**: história da alimentação; história da FAO no Brasil; história da Amazônia.

**Keywords**: food history; FAO's history on Brazil; Amazonian history.

<sup>1</sup> Pesquisador da Casa de Oswaldo Cruz, professor do Programa de Pós-Graduação em História das Ciências (COC/Fiocruz).

## **A efetividade das políticas de segurança alimentar e nutricional a partir da preservação das tradições alimentares**

### ***The effectiveness of food and nutrition security policies based on the preservation of food traditions***

**Tamires Lopes dos Santos<sup>1</sup>**

**João Paulo de Oliveira Rigaud<sup>2</sup>**

**Carlos Ernesto de Oliveira Cruz<sup>3</sup>**

O processo de criação dos sistemas alimentares não se define como algo natural, mas como resultado das tradições e dos significados atribuídos a tal. Logo, a comida e as significações envolvidas no ato de alimentar-se surgem como determinantes culturais de um grupo social, fazendo com que todo indivíduo carregue consigo os hábitos provenientes da sua cultura alimentar. O que se come e de que forma se come são significados provenientes de tradições culinárias que apresentam a distinção entre “alimento”, que é natural e referente a todos os seres humanos, e “comida”, que se define por meio de marcadores identitários. Tendo vista dos objetivos que compõem o conceito de segurança alimentar e nutricional, faz-se necessário assegurar que as características socioculturais e as tradições alimentares dos indivíduos estão sendo consideradas na criação de políticas públicas que venham a garantir o direito humano à alimentação adequada. Sendo assim, o presente trabalho teve por objetivo discutir acerca do que seriam tradições alimentares em paralelo com o conceito de cultura alimentar e sua relação com a segurança alimentar e nutricional. A metodologia utilizada consistiu em uma revisão bibliográfica, referenciando publicações de autores relevantes sobre os conceitos discutidos, tendo como intenção buscar referências que pautem a necessidade de preservação das tradições culinárias para a garantia do direito humano à alimentação adequada. Dado a isso, subentendemos que os hábitos alimentares dos brasileiros fazem parte de um sistema cultural composto por símbolos, significados e classificações, ao ponto de que todos os alimentos fazem parte das associações culturais que lhes são atribuídas pela sociedade. Com a imensa extensão territorial do Brasil, com uma variedade de recursos naturais e povo, a sua diversidade cultural é indiscutível; desde o início do processo de colonização, a cultura alimentar diversa já era relatada. Os hábitos alimentares de uma sociedade são fruto de particularidades como capacidade produtiva, facilidade de distribuição, conhecimento acerca da produção e do consumo de determinados alimentos, além do aspecto financeiro para aquisição do alimento. Dentro do constante movimento do mundo globalizado, encontramos o processo de construção e reconstrução das tradições alimentares, fruto proveniente das inúmeras modificações nos modelos de produção e consumo. Porém, para que se tenha efetividade nas políticas de segurança alimentar e nutricional do Brasil, faz-se necessário preservar as tradições culinárias existentes no sistema alimentar de cada indivíduo, considerando todos seus significados de consumo. O que resulta na diminuição na incidência de fracassos relativos às políticas públicas, tendo em vista que as verdadeiras necessidades do grupo social serão

consideradas. Contribuindo diretamente com o equilíbrio do sistema alimentar brasileiro, servindo de alicerce para que, por fim, a soberania alimentar do país seja instaurada com criteriosidade.

**Palavras-chave:** tradições alimentares; segurança alimentar e nutricional; diversidade cultural; marcadores identitários; direito humano à alimentação adequada.

**Keywords:** food traditions; food and nutrition security; cultural diversity; identity markers; human rights to adequate food.

<sup>1</sup> Mestranda da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal da Bahia.

<sup>2</sup> Pós-graduando em Antropologia na Faculdade Dom Alberto.

<sup>3</sup> Nutricionista pela União Metropolitana de Educação e Cultura.

**O alimento ingerido e comercializado: dieta e hábitos alimentares dos escravizados no Rio de Janeiro oitocentista (1800-1831)**

***Eaten and traded food: diet and eating habits of the enslaved in the 19<sup>th</sup> century***  
*Rio de Janeiro (1800-1831)*

**Tâmisa Marques Caduda<sup>1</sup>**

A presente comunicação busca analisar a dieta e os hábitos alimentares dos indivíduos pretos – cativos, livres e libertos – no Rio de Janeiro no início do século XIX, focalizando a construção dos hábitos alimentares e as dietas alimentares da população escrava e afrodescendente a partir do prisma analítico e cotidiano citadino. Com o intuito de analisar a base da dieta alimentar e seus impactos na vida desses indivíduos durante escravidão urbana carioca, pretende-se desvelar o cotidiano alimentar dessas populações negras no meio urbano carioca, a partir da investigação historiográfica sobre escravidão no Rio de Janeiro, junto à interpretação de fontes primárias como relatos dos viajantes acerca do cotidiano do império, os conjuntos documentais da Junta do Comércio, Agricultura, Fábricas e Navegações, localizados no Arquivo Nacional do Rio de Janeiro, consulta de teses médicas que retratam algumas enfermidade que acometiam os escravizados. Em paralelo a isso, uma análise sobre os insumos produzidos, comercializados e consumidos na cidade e os respectivos processos de abastecimento alimentar dos centros urbanos a partir da dinâmica de fornecimento de insumos alimentares do recôncavo fluminense. A hipótese proposta nesse projeto é que as opções alimentares disponíveis no ambiente urbano carioca e o cenário de carência de alguns tipos de alimentos junto ao quadro de desnutrição são postos-chaves para a compreensão dessa sociedade negra oitocentista, pois a partir da análise da dieta e de hábitos alimentares das populações escravizadas compreendem-se os impactos diretos nas relações sociais, econômicas, culturais e nutricionais.

**Palavras-chaves:** escravidão; Rio de Janeiro; alimentação; dieta alimentar.

**Keywords:** slavery; Rio de Janeiro; food; diet.

<sup>1</sup> Graduada em História pela Universidade Federal do Rio de Janeiro.

## **Refletindo sobre lobbies alimentares e outras ações corporativas:**

uma questão de saúde pública

### ***Thinking on food lobbies and other corporate activities:***

*a public health issue*

Thamillys Rodrigues Souza <sup>1</sup>

Camila Maranhã Paes de Carvalho <sup>2</sup>

Foi identificada na última década uma mudança no padrão de consumo alimentar da população brasileira, com substituição de alimentos menos processados pelos ultraprocessados, que contêm alta densidade energética, perfil nutricional desfavorável e que estão associados a comportamentos alimentares nocivos à saúde. Essa nova forma de classificação, proposta por Carlos Monteiro e colaboradores em 2010, se baseia no grau e propósito de processamento dos alimentos e foi pela primeira vez utilizada em uma política pública no *Guia Alimentar para a População Brasileira* de 2014. Nasce, assim, forte crítica à grande indústria de alimentos ultraprocessados, com o setor produtivo se posicionando, desde o momento de formulação do *Guia*, contrário a esta classificação. Convergente com este movimento científico-político, diversos autores defendem que, por meio de mecanismos regulatórios, o Estado precisaria lidar com essas corporações, tanto por sua atuação em escala global, quanto por sua capacidade de interferir nos ambientes alimentares – cada vez mais obesogênicos – e, assim, ferir o direito à alimentação adequada e saudável em seu sentido mais amplo. Uma noção promissora a ser utilizada no enfrentamento dessas questões parece ser a dos regimes alimentares, que vêm caminhando em estreita relação com a trajetória da noção de segurança alimentar e nutricional. Desenvolvida por Harriet Friedman e Philip McMichael, essa abordagem visa estabelecer os elos entre a produção e o consumo alimentar e as formas de acumulação próprias aos diferentes períodos do capitalismo desde o fim do século XIX. Nesse sentido, Renato Maluf e Márcio Reis apontam que o segundo regime alimentar deixou como herança um maior distanciamento entre a regulação das atividades em nível nacional e a organização econômica transnacional. Assim, é necessário que novas regras e instituições características de um novo regime alimentar sejam construídas no contexto atual. O presente estudo visa, então, identificar e classificar as ações corporativas da indústria de alimentos frente ao *Guia Alimentar para a População Brasileira* de acordo com Amy Hillman e Michael Hitt, tendo como possíveis resultados a caracterização das ações corporativas das indústrias alimentícias em relação ao *Guia* e a identificação de potenciais estratégias contrárias a estas, que visem garantir a manutenção da cultura alimentar do país, respeitando suas características regionais, frente à massificação imposta pelas dietas baseadas em alimentos ultraprocessados. Como potencial contribuição teórica, tal como apontado por Elaine de Azevedo, embora altamente relevante, o tema dos lobbies alimentares e seus impactos à saúde coletiva ainda é pouco pesquisado no Brasil. Assim, torna-se importante um maior aprofundamento do tema, bem como dos movimentos contrários e de resistência a essa atuação.

**Palavras-chave:** ação corporativa; lobbies alimentares; políticas de alimentação e nutrição; indústria de alimentos.

**Keywords:** corporate activities; food lobbies; food and nutrition policies; food industry.

<sup>1</sup> Bacharel em Jornalismo na Universidade Católica de Pernambuco, graduanda em Nutrição na Universidade Federal Fluminense, bolsista PIBIC/CNPq.

<sup>2</sup> Doutora em Saúde Coletiva na Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

## **Entraves estruturais à segurança alimentar e nutricional a partir da oferta de alimentos no Brasil**

### ***Structural barriers to food and nutrition security from food supply in Brazil***

Thomás Herr Zaterka<sup>1</sup>

No debate contemporâneo, a temática da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) procura agregar as distintas dimensões do problema social da má alimentação e suas complexas relações com o sistema econômico e com as instituições públicas e privadas. Trata-se de um conceito interdisciplinar em construção, um conceito normativo em disputa política e um conceito que se transforma junto do processo de complexificação das expressões epidemiológicas da má nutrição nas sociedades modernas. Uma possível abordagem interpretativa dos determinantes das condições nutricionais de uma população toma como ponto de partida os sistemas de instituições que conformam a estrutura econômica associada à oferta, como à produção e à distribuição, e associada à demanda, como à acessibilidade econômica e à capacidade de uso pelas comunidades ou indivíduos. Para as famílias, a estrutura de oferta deveria garantir alimentos em quantidade suficiente, diversificados e de boa qualidade nutricional e livres de contaminações, além de assegurar uma disponibilidade regular, tanto no curto como no longo prazo.

No Brasil, as políticas públicas pela SAN convergiram até 2014 para os problemas diagnosticados na esfera da demanda, principalmente para a garantia da acessibilidade econômica das famílias. Partia-se do correto diagnóstico de que a questão alimentar no país era primeiramente um problema de baixa renda, embasado nas estatísticas sobre a desigualdade e a pobreza no país e também nas cifras de produção agrícola que cresciam aceleradamente. Decorre, todavia, que ainda podem ser identificados graves entraves estruturais à boa qualidade do alimento, à regularidade da oferta e mesmo às quantidades efetivamente comercializadas no elo final da cadeia. No presente contexto de fragilização das instituições comprometidas com a dignidade alimentar no país, entende-se ser importante esclarecer a essencialidade das ações do Poder Público para a SAN também na esfera da oferta doméstica.

A comunicação parte, assim, da seguinte questão norteadora: persistem problemas estruturais de oferta doméstica para garantir o direito à alimentação adequada no Brasil? Para respondê-la, o estudo se subdivide em cinco panoramas quali-quantitativos, que abarcam diferentes elos do sistema de oferta: 1. O modelo de produção agropecuária; 2. O sistema de transportes de carga; 3. O sistema de abastecimento urbano; 4. A atividade da indústria processadora; e 5. A acessibilidade física da família rural e a produção de autoconsumo. Para cada segmento são elencados limitantes estruturais às seguintes categorias da oferta adequada de alimentos: a) Quantidade disponibilizada; b) Qualidade, no que tange o aspecto nutricional e a inocuidade; e c) Regularidade e sustentabilidade da oferta. Objetiva-se esclarecer a complexidade da questão alimentar no país, indicando a necessidade de um projeto de desenvolvimento que traga mudanças estruturais para a oferta adequada de alimentos.

**Palavras-chave:** segurança alimentar e nutricional; desenvolvimento econômico; sistemas agroalimentares.

**Keywords:** food and nutrition security; economic development; agri-food systems.

<sup>1</sup> Mestrando em Desenvolvimento Econômico pela Universidade Estadual de Campinas.



## **Agricultura urbana e Segurança Alimentar e Nutricional:**

conceitos, contextos e possíveis intersecções

### ***Urban agriculture and food and nutrition security:***

*concepts, contexts, and possible intersections*

**Vanessa Daufenback<sup>1</sup>**

**Letícia Machado<sup>2</sup>**

**Claudia Maria Bógus<sup>3</sup>**

Nas últimas décadas, instituições como a FAO [Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura] vêm justificando a prática da agricultura urbana (AU) como uma atividade fundamental para superação da fome e da miséria. No Brasil foi elaborado um Panorama sobre Agricultura Urbana e Periurbana, no qual a prática é vinculada com obtenção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

O estudo possui natureza de revisão sistemática, no qual foi utilizada a base de dados Scielo, devido à sua maior abrangência e interdisciplinaridade de publicações e temas. Optou-se por fazer uma busca por artigos latino-americanos, pensando no pioneirismo de Cuba nas ações de AU. Primeiramente, foi feita uma busca utilizando a palavra-chave “agricultura urbana”, através da qual foram encontrados 156 artigos. No segundo momento, foi realizada outra seleção pensando nos títulos e nas palavras-chaves disponíveis nos documentos, chegando ao final de 32 artigos. Após o descarte de artigos que não eram latino-americanos, chegou-se a 26 artigos que faziam correlação, mesmo que primária entre AU e SAN.

Apenas 5 trabalhos fazem uma relação direta entre SAN e AU, sendo que os demais artigos apenas exploraram alguma dimensão presente neste conceito. De forma geral, os trabalhos mostraram que existe uma multiplicidade nas experiências de AU nos países latino-americanos, com destaque para o debate da sustentabilidade. Notou-se que ainda não existe uma definição concreta ao redor do que seja AU; a maioria dos estudos traz definições amplas que vão da produção de alimentos à questão ambiental. Poucos estudos levantam a problemática do agricultor urbano e da escala de produção enquanto elemento central à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, apesar de promover o princípio da Soberania Alimentar e Nutricional (troca de sementes, preservação de tradições de plantio). Apesar de representar uma atividade com valor simbólico-afetiva, de formação de laços comunitários e promoção de saúde, a maioria dos estudos aponta algumas problemáticas importantes: contaminação do cultivo por metais pesados, dificuldades para atingir sustentabilidade ambiental, social e econômica, principalmente para agricultores, que acabam por trabalhar em outros setores; ausência de assistência técnica permanente e de inclusão social dos agricultores, em sua maioria migrantes vulneráveis de regiões rurais, residindo em áreas de grande vulnerabilidade. Essa amplitude pode explicar a não formalização de um conceito para agricultura urbana, que é entendido como um conceito aberto que pode trazer vários significados. Conclui-se

que poucos estudos analisam a vinculação entre AU e SAN, mesmo no Brasil, onde o direito humano à alimentação adequada é um direito constitucional. Em geral, a agricultura urbana é vinculada à sustentabilidade ambiental, na criação de cidades mais verdes melhorando a qualidade de vida de seus habitantes.

**Palavras-chave:** agricultura urbana; segurança alimentar e nutricional; soberania alimentar e nutricional; direito humano à alimentação adequada.

**Keywords:** urban agriculture; food and nutrition security; food and nutritional sovereignty; human right to adequate food.

<sup>1</sup> Doutoranda em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo.

<sup>2</sup> Mestranda em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo.

<sup>3</sup> Professora associada pelo Departamento de Política, Gestão e Saúde da Universidade de São Paulo.

## Esboço de uma Análise Econômica do Direito à Alimentação Adequada

### *Outline of an Economic Analysis of the Right to Adequate Food*

Vanessa Santos do Canto<sup>1</sup>

Este trabalho apresenta um esboço de Análise Econômica do Direito centrada na Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) elaborada no ano de 2009. Destaca dois principais aspectos, quais sejam: o custo para garantir o direito à alimentação e a atualidade da discussão acerca do papel representado pelo direito à diferença na Teoria do Estado Contemporânea desde a perspectiva da filosofia analítica e dos estudos culturais. Ressalta, notadamente a relação existente entre multiculturalismo e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), mas também alguns aspectos relativos ao gênero e às formas de preparar os alimentos e sua relação com a Análise Econômica do Direito (AED).

Neste sentido, destacamos que, nos muros da Avenida Brasil situada na cidade do Rio de Janeiro, existem algumas pichações que descrevem: “Amarrações do amor”. “Médium das causas impossíveis”. Qual seria a relação dessas frases com o direito à alimentação adequada? Quais as possibilidades de ser garantida a alimentação adequada no atual contexto societário brasileiro? A indagação se deve ao fato de que o Estado brasileiro tem passado por importantes discussões acerca da reforma trabalhista que está impactando toda a base normativa do Direito do Trabalho e, de maneira mediata, a base do Direito Financeiro e Tributário, essenciais à intervenção do Estado na área econômica.

Isto significa que, em um contexto no qual a crise do Estado Social também tem passado por importantes mudanças, consideramos relevante discutir os alcances e limites de um dos direitos fundamentais mais essenciais, recentemente incluído no rol dos direitos sociais no texto constitucional da República Federativa do Brasil, qual seja, o direito à alimentação, através da EC nº. 64/2010.

Nesse sentido, discutiremos e desenvolveremos alguns aspectos acerca da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) elaborada no ano de 2009, desde a perspectiva da Análise Econômica do Direito. Destacaremos dois principais aspectos, quais sejam: o custo para garantir o direito à alimentação e a atualidade da discussão acerca do papel representado pelo direito à diferença na Teoria do Estado Contemporânea desde a perspectiva da filosofia analítica e dos estudos culturais, notadamente a relação existente entre multiculturalismo e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Neste sentido, no contexto do multiculturalismo, comer é igual a “rezar e amar”? Não apenas, mas cada vez mais. É também definição de padrão de estética, de racialidade e de exercício da sexualidade, conforme afirma Stuart Hall no texto “A questão multicultural”. É “justamente” por isso que a discussão acerca do direito à alimentação adequada não pode ser menosprezada.

**Palavras-chave:** Análise Econômica do Direito; Direito à Alimentação Adequada; PNSAN.

**Keywords:** Economy Analysis of Law; Right to Adequate Food; PNSAN.

<sup>1</sup> Doutoranda em Teoria do Estado e Direito Constitucional do Programa de Pós-graduação em Direito da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro.

Grupo de trabalho 2

## **MODELOS REGULATÓRIOS**

*Work group 2*

## **REGULATORY MODELS**

*Coordenadores/Coordinators:*

**Henrique Soares Carneiro**

Doutor em História pela Universidade de São Paulo (USP), professor de História Moderna do Departamento de História da USP, fundador e coordenador do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA-USP)

**Lucas Endrigo Brunozi Avelar**

Doutorando em História Social na Universidade de São Paulo, professor efetivo da Universidade Estadual de Roraima, pesquisador do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA-USP)

## A Lei Seca e a ascensão do controle biopolítico estadunidense

### *Prohibition and the rise of US biopolitical control*

Caio César Alves da Costa<sup>1</sup>

A pulsão pela alteração da consciência alcançada por meio do uso das mais diversas substâncias, incluindo o álcool, acompanha a humanidade desde seus tempos primordiais e exerceu – e ainda exerce – um papel central na formação do tecido social e na construção da cultura humana. Anteriormente, a economia desses usos era regida por valores religiosos e morais. No entanto, a partir da modernidade, temos como fruto da articulação e expansão do aparato estatal um aumento do controle biopolítico sobre os cidadãos.

A regulação de bebidas alcoólicas nos Estados Unidos ascendeu apoiada em movimentos religiosos de temperança dinamizados pelo crescimento de uma classe média que tinha como preceito a autodisciplina visando à ascensão social; o movimento feminista, que fazia parte do movimento progressista da época; e o interesse de grandes empresários, como John Rockefeller e Henry Ford, os quais doaram milhões às organizações proibicionistas e eugenistas em busca de uma mão de obra mais eficiente e um maior controle da vida privada de seus empregados.

É sobre essa temática que me debruço em minha pesquisa de iniciação científica com a finalidade de melhor compreender o contexto social e político que propiciou o surgimento de uma medida regulatória radical como o *Volsstead Act*, analisar a importância e centralidade do álcool na cultura das minorias sociais como imigrantes e afro-americanos e suas divergências com os valores protestantes, explicitar o aumento do poder policial do governo – tanto federal quanto estadual –, além de rastrear as possíveis continuidades das mudanças ocorridas durante a proibição na sociedade estadunidense.

A metodologia utilizada para alcançar esses objetivos é uma revisão bibliográfica utilizando uma vasta gama de títulos sobre o tema – sendo sua grande maioria no idioma inglês –, tendo como obra basilar o livro *The War On Alcohol: Prohibition And The Rise of The American State*, de Lisa McGirr (2016). Com isso, pretendo realizar um mapeamento da historiografia já publicada sobre o tema, além de disponibilizar uma produção científica para os leitores de língua portuguesa, abrindo espaço para novos desdobramentos na área em questão.

**Palavras-chave:** proibicionismo; Lei Seca; Estados Unidos; *Volstead Act*.

**Keywords:** prohibitionism; Prohibition; United States; *Volstead Act*.

<sup>1</sup> Graduando em História pela Universidade de São Paulo, aluno de Iniciação Científica.

## **Avaliação do consumo de bebida alcoólica na dieta habitual de pessoas que vivem com HIV/AIDS em unidade de referência da cidade Rio de Janeiro**

### ***Evaluation of alcohol consumption in the usual diet of people with HIV/Aids in a reference unit of the city of Rio de Janeiro***

Camila Bezerra Gomes de Lima<sup>1</sup>  
Paulo Roberto Borges de Souza Júnior<sup>2</sup>

Segundo o Ministério da Saúde, no Brasil, de 1980 a junho de 2018, foram identificados 926.742 casos de AIDS. Nos últimos cinco anos o país tem registrado, anualmente, uma média de 40 mil novos casos de AIDS. A introdução da terapia antirretroviral (TARV) para o tratamento de pessoas com HIV/AIDS ocasionou redução da morbidade e aumento da sobrevida dos casos de AIDS, bem como melhora da qualidade de vida em pessoas vivendo com HIV/AIDS (PVHA). Em contrapartida, entre as PVHAs houve um aumento do consumo de substâncias que causam dependência e repercutem na vida social, econômica e psicológica dessa população. O uso de álcool por PVHA está relacionado a um pior prognóstico, com aumento da incidência de comorbidades, como a coexistência de doenças hepáticas e anemia.

**Objetivos:** Avaliar consumo de bebida alcoólica (cerveja) e relação com perfil sociodemográfico de PVHA.

**Metodologia:** Estudo de corte transversal, com amostra de 69 indivíduos assistidos em um hospital de referência para o tratamento de HIV/AIDS na cidade do Rio de Janeiro, utilizando-se de Questionário de Frequência de Consumo Alimentar (QFCA) para levantamento de informações sobre a dieta habitual.

**Resultados:** Acerca do consumo de bebidas alcoólicas e suas possíveis correlações, observou-se a participação da cerveja com um consumo semanal representativo em meio aos indivíduos do sexo masculino (34,1%), com primeiro grau incompleto (40%), renda familiar estimada entre 1 e 3 salários mínimos (30%) e moradores da Zona Norte (33,3%) do município do Rio de Janeiro. O perfil sociodemográfico de indivíduos que fazem consumo diário de cerveja mostra que a escolaridade exerce influência sobre as decisões de consumo desses indivíduos, uma vez que os que possuíam mais anos de estudo abdicavam, em sua maioria, desse hábito, onde é possível inferir que há um maior grau de apropriação do conhecimento acerca dos efeitos adversos gerados pelo consumo de álcool durante o tratamento com a terapia antirretroviral.

**Conclusão:** Diante de tais resultados, fica clara a necessidade da criação de um espaço de diálogo em que se destaque a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), a fim de que esses indivíduos sejam aconselhados a cerca das adversidades do uso contínuo de bebidas alcoólicas e o que estas acarretam ao tratamento do HIV/AIDS, trazendo-os assim, ao papel de protagonistas do cuidado com a própria saúde.

**Palavras-chave:** HIV; dieta habitual; cerveja; QFCA.

**Keywords:** HIV; usual diet; beer; QFCA.

<sup>1</sup> Mestranda em Informação e Comunicação em Saúde no Instituto de Comunicação e Informação Científica e Tecnológica em Saúde da Fiocruz (PPGICS/ICICT/Fiocruz).

<sup>2</sup> Pesquisador do Laboratório de Informação em Saúde do Instituto de Comunicação e Informação Científica e Tecnológica em Saúde da Fiocruz (LIS/Fiocruz).



## Entre proibição e regulamentação: a via canadense perante a cruzada antialcoolista

### *Between prohibition and regulation: the Canadian way to the anti-alcohol crusade*

Guilherme Rodrigues Soares<sup>1</sup>

O álcool foi um importante elemento dentro da sociedade colonial que viria formar o Canadá desde seus primórdios – seja como valioso produto dentro da dinâmica do comércio de peles com os nativos, seja como fonte segura para hidratação – e se fez fortemente presente no Canadá em sua era pré-industrial como um todo, tanto em momentos de lazer como até mesmo nos ambientes de trabalho, podendo ser consumido sem maiores problemas.

No século XIX, entretanto, em conjunto com a ascensão industrial, essa substância vê crescer exponencialmente questionamentos acerca de seu uso na Europa e na América do Norte por conta de um possível uso problemático, abuso por parcela da população que trazia consigo problemas de ordem pública – como a segurança – bem como de ordem privada – como o bem-estar das famílias –, onde religião e ciência moveram os movimentos e as sociedades pela temperança emergentes nesse período, sendo o cunho religioso predominante dos espaços norte-americano e canadense. O historiador canadense Desmond Morton considerou a luta antialcoólica como a maior cruzada do século XIX no Canadá.

Num primeiro momento, nas primeiras décadas do século XIX, mostrou-se um movimento que visava à moderação, à temperança de fato, condenando os destilados e considerando os fermentados higiênicos, aptos a serem consumidos em moderação; a ideia era, por via educacional e informacional, resolver o problema pela autoindulgência individual. Na década de 1830, porém, começam a emergir grupos denominados *teetotallers* que visavam à abstinência total acerca do consumo alcoólico; com o crescimento desses grupos, começaram a surgir demandas legais para combater o consumo alcoólico no país, dando origem a medidas como o *Scott Act* de 1878, o qual permitiu aos municípios decidirem sobre a proibição alcoólica em seus territórios.

Essa grande disputa ideológica acerca do consumo alcoólico leva, em 1898, à realização de um plebiscito nacional sobre proibir ou não a venda e consumo alcoólico; a não implementação da proibição em nível nacional por ele devido à forte oposição franco-católica é um ponto de virada importante para os movimentos pela temperança, que voltarão suas forças às esferas provinciais a partir de então, conseguindo sucessivas vitórias pró-proibição nas duas primeiras décadas do século XX. O Québec, que seria a última província a implementar a proibição, adota via plebiscito realizado em 1919 um modelo regulatório de estatização da distribuição e venda de bebidas alcoólicas que serviu de modelo para outras províncias que viriam a adotá-lo nas décadas seguintes.

A presente pesquisa estrutura-se sobre análise crítica de historiografia em língua inglesa e francesa – sendo *Booze: a distilled history* (2003) do historiador canadense Craig Heron obra central nessa análise – amparando-se na teoria do deslocamento do psicólogo canadense Bruce Alexander e busca trazer uma contribuição em uma temática pouco trabalhada no cenário historiográfico nacional.

**Palavras-chave:** antialcoolismo; história das drogas; Canadá; América do Norte.

**Keywords:** anti-alcoholism; drugs history; Canada; North America.

<sup>1</sup> Graduando em História na Universidade de São Paulo, bolsista de Iniciação Científica FFLCH-USP.

## Comida, álcool e outras drogas: a boca como local de exercício de poder

*Food, alcohol, and other drugs: the mouth as a place of power acting*

Leticia de Almeida Sant'anna<sup>1</sup>

Cristiane Marques Seixas<sup>2</sup>

Francisco Romão Ferreira<sup>3</sup>

Na história da Humanidade, o uso de substâncias se faz presente desde épocas longínquas, podendo ser considerada como uma categoria polissêmica e que por muitas vezes se apresenta de maneira ambígua. A comida, como as drogas, ganha novos sentidos e significações, e não por acaso alguns autores defendem que vivemos numa “cultura das drogas” da qual não podemos excluir o fumo, as bebidas alcoólicas e as drogas ditas medicinais. A Idade Média foi um período de reafirmação ideológica e cultural por parte da Igreja cristã, acusava práticas contrárias a estes ideais, inclusive no que diz respeito aos usos terapêuticos e recreativos de substâncias, também vivenciou intensa crise, e via nas drogas uma tentativa de se proteger da dolorosa agressão dos seus sonhos, por meio de uma “farmacologia mágica”, que protegesse a sociedade do sofrimento decorrente da crueldade da vida ou lhes desse forças para responder às exigências laborais do capitalismo crescente, perde lugar para um modelo repressor que localiza nas drogas uma modalidade de transgressão social. No século XVII, com o declínio das especiarias e as mudanças sociais oriundas do capitalismo, houve a ascensão de um grupo de alimentos, num primeiro momento considerados “de luxo”: o café, o chá, o chocolate, o açúcar, o tabaco e as bebidas alcoólicas, todos vindos de fora da Europa, e essas mudanças levaram mais tarde a uma expansão social do consumo de açúcar, intensificando seu uso como adoçante, conservante e confeito, retirando-o do lugar de substância “custosa, exótica e estrangeira”, colocando-a em usos cotidianos, consumidos pelas classes mais pobres. É nesse contexto que o álcool, o tabaco, as drogas e a comida vêm a ser “armas” formidáveis de atuação do Estado, que encontra formas sutis de guerrear por meio de um investimento na regulação dos impulsos orais, com objetivos biopolíticos. Nessa guerra sem armas, o Estado atua através do controle (ou da vontade de controle) do corpo e do domínio sobre a vida, que extrapolam o discurso dos elevados custos para os sistemas de saúde causados pelo alto índice de adoecimento da população através de substâncias lançadas boca adentro, tendo o que Corinne Maier, em *Politique de la Bouche* (2011), denomina de “política interna da boca” – controle por meio da alimentação da população, onde ter uma população forte e saudável tornava-se capital nas competições internacionais. Michel Foucault em *Microfísica do Poder* (1989) nos permite interrogar o caráter normatizador, disciplinar e de controle que estão além das proibições e regulamentações; e Sigmund Freud em *Tres ensayos de teoría sexual* (1905-2006) para compreender o desenvolvimento do corpo psíquico, através do desenvolvimento psicosexual e entender as relações que envolvem a comida e de outras substâncias tendo a boca e seus prazeres como horizontes de incidência de controle, fazendo emergir questões do espaço simbólico que as drogas (i)lícitas e a comida ocupam na vida de cada um.

**Palavras-chave:** alimentação; comida; drogas.

**Keywords:** alimentation; food; drugs.

1 Doutoranda em Alimentação, Nutrição e Saúde na Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

2 Professora adjunta do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

3 Professor adjunto do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

**O elogio à cachaça:** o discurso médico-naval sobre os benefícios do consumo de aguardente a bordo dos navios da Marinha Brasileira no século XIX

*Praising cachaça: the naval-medical discourse on the benefits of alcohol consumption aboard Brazilian Navy ships in the 19<sup>th</sup> century*

Luana Costa Pierre de Messias<sup>1</sup>  
Sergio Willian de Castro Oliveira Filho<sup>2</sup>

Na segunda metade do século XIX alguns médicos do Corpo de Saúde da Armada brasileira redigiram relatórios a respeito das viagens que haviam participado em navios da Marinha do Brasil. Além de apresentar a descrição dos aspectos nosológicos das tripulações durante as viagens, os cirurgiões da Armada – nome pelo qual os médicos a serviço da Marinha eram chamados – expunham suas convicções médicas a respeito do modo ideal de manutenção da saúde dos militares diante das variadas adversidades impostas aos homens do mar quando em viagem. Tal atuação punha em destaque a importância e legitimava o saber médico na instituição, tornando os cirurgiões da Armada mais que sujeitos que se devotavam à cura, pois também possuíam em seu repertório o controle dos corpos do pessoal da Marinha com vistas à maximização de seu desempenho a bordo. Dentre os diversos aspectos tratados em tais relatórios-médicos a respeito de práticas e comportamentos que possibilitariam saúde física e moral aos tripulantes, estava o consumo de bebidas alcoólicas por parte dos marinheiros, em especial a aguardente. Advogava-se que o moderado consumo da cachaça pelos homens do mar ante o trabalho exaustivo a que estavam expostos seria salutar, na medida em que sua composição era estimulante e reanimadora, além de necessária para o organismo em climas mais frios. Não obstante, tal elogio à cachaça não se tratava de uma ode ao prazer ou à sociabilidade que tal prática poderia proporcionar, mas sim um discurso que dava ao médico do navio o controle a respeito de tal consumo, o qual prescreveria a quantidade e o momento em que a “bebida espirituosa” deveria ser usada, de modo a ser útil à manutenção de corpos sãos, potencializando os benefícios à saúde humana. Tendo por mote teórico as abordagens da normatização dos corpos dos indivíduos e da ascensão do saber médico em Michel Foucault, tal comunicação discutirá o enfoque dado por cirurgiões da Armada brasileira ao consumo da aguardente pelos militares da Marinha no século XIX, especificamente nos relatórios das viagens: às nações banhadas pelo Oceano Pacífico, na Corveta *Vital de Oliveira* em 1876 pelos médicos Luiz Agapito da Veiga e Guilherme de Paiva Magalhães Calvet; de circum-navegação, na Corveta *Vital de Oliveira* entre 1879 e 1881 pelo médico Galdino Cícero de Magalhães; e às nações banhadas pelo Oceano Atlântico, no Cruzador *Almirante Barroso* em 1886 pelo médico Prudêncio Augusto Suzano Brandão.

**Palavras-chave:** aguardente; Marinha; medicina; século XIX.

**Keywords:** alcohol; Navy; medicine; 19<sup>th</sup> century.

<sup>1</sup> Mestre em Gestão de Alimentos e Bebidas pela Universidade Anhembi Morumbi, bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, professora do Instituto Federal Fluminense (IFF-Cabo Frio) e da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

<sup>2</sup> Doutor em História Cultural pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), pesquisador do Departamento de História da Diretoria do Patrimônio Histórico e Documentação da Marinha (DPHDM).

## Aspectos da cultura de consumo de álcool dos grupos escravizados

### *Aspects of the alcohol consumption culture of enslaved groups*

Lucas Endrigo Brunozi Avelar<sup>1</sup>

No século XVIII a ideologia religiosa associava a ingestão de álcool pelos escravizados com a fonte dos pecados e no século XIX com a origem de males morais. Exemplo desta ideologia aparece quando, ao descrever as senzalas que observou, o viajante Ribeyrolles refere-se a elas como sendo “antros, onde reinam às vezes as distrações e prazeres bestiais da embriaguez, em que jamais se fala do passado, porque é a dor, nem do futuro porque está cerrado”. A senzala então seria o espaço dominado pelo prazer bestial da embriaguez escrava, por sua vez, momento de negação completa (“jamais”) do trabalho de memória marcado pelo sofrimento e negação completa do planejamento do porvir. Ademais, o consumo de álcool parecia apenas acontecer em excesso, como se não houvesse uso regulado e socialmente aceito entre os grupos escravizados.

Estudando a “macumba paulista”, Roger Bastide encontra relato de que naquele ritual faziam “um feitiço’ diante da imagem de Cristo, ao pé do qual puseram pinga e mandioca”. Câmara Cascudo informa que a aguardente penetrou o cerimonial religioso e se integrou ao “patrimônio oblacional africano”. Uma série de outras referências dão notícia da presença do álcool destilado presente nas experiências religiosas dos grupos escravizados. Nas festividades do cachambu e do jongo, por exemplo, a pinga é usada para molhar o couro dos tambores e afiná-los na fogueira, não apenas para ingestão. Por sua vez, ao estudar a vida cotidiana dos escravizados no Rio de Janeiro do século XIX, Mary Karash acrescentou outras razões do lugar da cachaça entre os africanos e seus descendentes: baixo preço, gênero básico da dieta, complemento alimentar (carência de alimentos nutritivos), socialmente aceitável entre os próprios escravizados e provoca embriaguez.

Tomando como horizonte conceitual as noções de gramática profunda (Mintz e Price) e memória subterrânea (Michael Pollak), pretendo nesta apresentação expor os resultados parciais do significado do consumo do álcool destilado durante a escravidão brasileira do período imperial, com destaque para a dimensão religiosa e embriagante da ingestão alcoólica. A proposta é fazer a crítica desta ideologia racista da embriaguez escrava identificando traços de uma cultura étlica afro-orientada, forjada no Sudeste escravista e que ainda guarda reminiscências nas práticas contemporâneas. Deste modo pretendemos investigar em que medida esta cultura de consumo alcoólico foi elemento de resistência ao cativo.

**Palavras-chave:** drogas; memória; escravidão; resistência.

**Keywords:** drugs; memory; slavery; resistance.

<sup>1</sup> Doutorando em História Social na Universidade de São Paulo, professor efetivo da Universidade Estadual de Roraima, pesquisador do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA-USP).

## **“A toxicomania que tanto trabalho dá ao médico e ao jurista”:**

o discurso moral sobre o uso de entorpecentes nos livros de medicina legal (1932-1964)

## **“Drug addiction that gives so much work to the doctor and the jurist”:**

*the moral discourse on the use of narcotics in the forensic medicine books (1932-1964)*

Luíza Lima Dias<sup>1</sup>

Este trabalho parte de um pré-projeto de mestrado, aprovado para o ano de 2020, que propõe estudar os discursos de médicos-legistas em meados do século XX acerca das substâncias denominadas “tóxicas”, especificamente aquelas consideradas causadoras do problema da chamada “toxicomania”. O que norteia a questão central desta proposta é a percepção de que há um uso da retórica da moralidade sobre os “tóxicos” e “toxicômanos”. Interessa-nos entender os argumentos mobilizados para definir tais conceitos e de que maneiras as leis proibicionistas sobre drogas no país afetaram e foram afetadas pelo discurso médico-científico do período. Assim, atentamo-nos às relações sociais e de poder que estão imbricadas no saber científico, não obstante a suposição de que a ciência seria um local neutro de produção.

O termo “toxicomania” adquiriu diferentes significados e conotações ao longo do tempo, mas, de maneira geral, designa o hábito de uso de tóxicos em níveis elevados, associado ao vício. Há uma grande diversidade de matérias que poderiam ser enquadradas na categoria “tóxico”, mas o objeto desta proposta são exclusivamente aquelas substâncias associadas às “toxicomanias”. Até o momento, nos livros de medicina legal aos quais já tivemos acesso, não encontramos nenhuma menção à palavra “droga”, denominação muito comum para se designar as substâncias psicoativas nos dias atuais. Assim, referindo-nos ao período que pretendemos analisar, optamos pelo uso da palavra “tóxico”, por ser este o termo que majoritariamente aparece nas fontes consultadas, sendo por vezes substituído pelas palavras “narcótico” e “entorpecente”. Acreditamos que seja pertinente, portanto, problematizar o conceito de “droga”, uma vez que diferentes denominações têm sido utilizadas ao longo da história para se referir a um conjunto de substâncias muito variadas entre si, tanto na sua composição química quanto nos usos e aplicações práticas.

Para realizar essa discussão, analisaremos livros de medicina legal – à luz de decretos oficiais – publicados entre 1932 e 1964, quando foram delineadas algumas das principais leis brasileiras que serviram de base para decretos futuros sobre entorpecentes. Não pretendemos reforçar uma visão maniqueísta acerca das ciências médicas, mas buscaremos problematizar um ideal de objetividade e neutralidade que foi muitas vezes reivindicado por profissionais dessa área. Inserindo-se no campo da história das ciências, este trabalho procura ainda dialogar com estudos da história da medicina e da história das ciências da saúde para situar historicamente as discussões sobre substâncias psicoativas e seus usuários no contexto nacional e internacional. Não obstante o recente crescimento do tema das drogas dentro das humanidades, trata-se de um objeto que ainda carece de mais trabalhos historiográficos. Assim, pretendemos contribuir para um campo



de estudos ainda em crescimento, que tem grande importância no debate atual sobre drogas e as consequências de seus abusos.

**Palavras-chave:** toxicomania; drogas; medicina; história das ciências.

**Keywords:** drug addiction; drugs; medicine; history of science.

<sup>1</sup> Graduada em História pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

## O paradoxo da cerveja nas estratégias da Ambev: do uso glamourizado à proibição

*Beer paradox in Ambev's strategies: from glamorized use to prohibition*

Renato Augusto da Silva Monteiro<sup>1</sup>

O uso dependente do álcool é um dos principais problemas de saúde pública no Brasil. Entretanto, a cerveja goza de um lugar privilegiado na regulamentação do uso de drogas. Nesse estudo, analisamos o *tour* cervejeiro do Centro de Experiência Cervejeira da Bohemia (CECB), localizado na cidade de Petrópolis, bem como a cartilha sobre o uso do álcool distribuída aos visitantes. A Cervejaria Bohemia foi fundada por colonos alemães no século XIX, sendo adquirida pela Antarctica, que mais tarde se associa à Cervejaria Brahma dando origem à Companhia de Bebidas das Américas (Ambev), uma multinacional de capital internacionalizado que é líder no mercado brasileiro de cervejas. O CECB utiliza estratégias da indústria cultural para a formação do gosto por cervejas especiais da marca Bohemia, o que problematizamos na perspectiva de Adorno e Horkheimer e da distinção de Pierre Bourdieu. Na pesquisa de campo não foi identificada qualquer abordagem a respeito do uso de cerveja enquanto droga, apesar dos inúmeros aparatos interativos que contavam a história e o modo de produção da bebida. O público visitante tinha perfil familiar, sendo comum a presença de menores de idade acompanhando os responsáveis em visita ao local. Durante a pesquisa o *tour* foi realizado 66 vezes sendo observado que no momento da “degustação” surgia uma partilha entre os visitantes baseada no interdito etário, que dividia maiores e menores de 18 anos entre os que podiam e os que não podiam beber. O ritual do brinde é uma expressão de proximidade que no contexto da comensalidade tende a incluir, mas pode também excluir, como ocorria com os menores de 18 anos proibidos de experimentar as cervejas servidas, ainda que viessem interagindo com os seus pares em toda sorte de aparatos ao longo das salas de visita, se apresentando uma espécie de fim da brincadeira. Tendo em vista que durante a degustação ficaria em aberta a pergunta – por que os jovens não devem beber? –, foi realizada uma análise da cartilha distribuída no local intitulada *Papo em família: como falar sobre bebidas alcoólicas com menores de 18 anos* (Editora Maurício de Sousa). A pesquisa de cunho qualitativo utilizou como método a análise de conteúdo a partir de dados advindos das salas de visita do *tour* e da cartilha em três etapas: i) pré-análise, ii) exploração do material, iii) tratamento dos resultados, inferência e interpretação. Os resultados apontam a existência de um paradoxo no qual, por um lado, a Ambev estimula o uso de cerveja glamourizado nas salas de visita do CECB e, por outro, adota uma abordagem proibicionista nas ações formais. Esses tensionamentos giram em torno dos interesses mercadológicos e dos dispositivos médico-legais, como o ECA, bem como o lugar privilegiado que a cerveja goza na regulamentação de bebidas, retroalimentados pela política de guerra às drogas.

**Palavras-chave:** cerveja; dispositivos médico-legais; indústria cultural; educação sobre drogas.

**Keywords:** beer; medical-legal devices; cultural industry; drug education.

<sup>1</sup> Doutor em Educação em Ciências e Saúde, professor de “Café, Bares e Bebidas” do Departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

## Cultura cervejeira: breve história da cerveja artesanal no Brasil

### *Brewing culture: a brief history of craft beer in Brazil*

Tatiana Rotolo<sup>1</sup>

Nos últimos anos, assistimos um crescimento vertiginoso de pequenas cervejarias e bares oferecendo ao público cervejas artesanais. Segundo dados da Associação das Microcervejarias Brasileiras (Abracerva), neste ano chegamos ao registro de 1000 cervejarias, número composto basicamente por pequenas fábricas ou *brewpubs* (também conhecido como modelo “fábrica-bar”; disponível em <<https://abracerva.com.br/2019/06/07/brasil-chega-a-mil-fabricas-de-cerveja/>>, acesso em 10 nov. 2019). Os números do crescimento desafiam as estatísticas de crescimento do setor. Isto é, enquanto a economia brasileira patina nos últimos anos, o setor de cervejas artesanais cresce em torno de 35% ao ano (dados disponíveis em <<https://exame.abril.com.br/negocios/dino/mercado-de-cervejas-artesanais-cresce-exponencialmente-no-brasil/>>, acesso em 10 nov. 2019). São empreendimentos abrindo, cervejarias, distribuidores, festivais, cursos, concursos, eventos que envolvem milhares de pessoas. Isto tudo acontecendo de modo extremamente rápido, no decorrer de menos de 20 anos. Este processo tem mudado hábitos de consumo, alimentado relação sociais e criado em torno de si uma “cultura cervejeira” (também chamada de “cultura *craft beer*”, uma vez que este processo no Brasil é bastante influenciado pelo movimento *craft* norte-americano), fortemente enraizada no consumo de cerveja artesanal, com modos específicos de se comunicar, com atitudes diferenciadas e identidades próprias. Este cenário de uma cultura em torno da cerveja artesanal, que teve início nos Estados Unidos, quando chega ao Brasil ganha matizes ainda mais interessantes, uma vez que se desenvolve à parte (e muitas vezes contra, dado que a palavra “opressora” é comumente usada para se referir à grande indústria de cerveja) da maior multinacional de cerveja do mundo: a Ambev (e sua vertente internacional AB-Inbev).

Este trabalho, deste modo, pretende investigar os primeiros passos do nascimento e crescimento da cerveja artesanal no Brasil, situado no início dos anos 2000, quando algumas pequenas fábricas brasileiras começaram a lançar cervejas artesanais no mercado brasileiro (por exemplo, a Eisenbahn, a Colorado ou, um pouco anterior, a Dado Bier), e como este setor veio se desenvolvendo até os dias de hoje, criando em torno de si uma cultura que regulamenta não apenas o consumo, mas os comportamentos, forjando identidades tanto dos produtores de cerveja, como também dos apreciadores de cerveja artesanal. Tal cultura tem na ideia de “consumo local” um dos seus pilares, invertendo os hábitos e costumes dos consumidores de cerveja em curto período de tempo, criando em torno de si um conjunto simbólico ligado a um produto, mobilizando afetos e atitudes dos seus apreciadores.

A metodologia usada, além das referências acerca da história da cerveja no mundo e no Brasil, é a análise de sites, mídias sociais e entrevistas com participantes desse movimento, numa etnografia digital de um lado e uma história oral de outro, uma vez que as fontes primárias sobre

esta temática são exíguas e muitas das informações sobre o assunto encontram-se vivas na rede e na memória dos seus protagonistas.

**Palavras-chave:** cerveja artesanal; cultura cervejeira; história da cerveja no Brasil.

**Keywords:** craft beer; brewing culture; history of beer in Brazil.

<sup>1</sup> Doutora em Ciência Política pela Universidade de Brasília (UnB), mestre em Filosofia pela Universidade de São Paulo, coordenadora do Grupo de Pesquisa em Cultura e História da Alimentação (CHA).

Grupo de trabalho 3

## **CIRCUITOS GLOBAIS**

*Work group 3*

## **GLOBAL CIRCUITS**

*Coordenadores/Coordinators:*

**Isabela Rodrigues de Souza**

Mestranda em História Social na Universidade de São Paulo, bolsista Fapesp,  
integrante do Laboratório de Estudos sobre o Brasil e o Sistema Mundial (LabMundi-USP)

**Nicole Bianchini**

Mestranda em História Social na Universidade de São Paulo, bolsista CNPq,  
integrante do Laboratório de Estudos sobre o Brasil e o Sistema Mundial (LabMundi-USP)  
e do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA-USP)

*Comissão Científica/Scientific Committee:*

**Rafael Marquese**

Doutor em História Social pela Universidade de São Paulo, professor titular do Programa de  
Pós-Graduação em História Social e coordenador do Departamento de História da Faculdade de  
Filosofia, Letras e Ciências Humanas da USP. Coordenador do Laboratório de Estudos sobre  
o Brasil e o Sistema Mundial (LabMundi-USP)

## O consumo de arroz em Portugal e a rizicultura americana (1750-1808)

### *Rice consumption in Portugal and American rice plantations (1759-1808)*

Alberto Camargo Portella<sup>1</sup>

Cereal domesticado em locais tão variados quanto o oeste da África e a Ásia, o arroz, desde o século VIII, passou a ser produzido em solo europeu. Em Portugal, contudo, quando comparado a cereais consumidos e produzidos de modo usual, como o trigo, o arroz levou um longo tempo para ocupar um espaço decisivo nos hábitos alimentares da população. No século XVIII, o cereal já havia angariado relevante espaço nas mesas portuguesas das mais variadas condições. Seu principal emprego se manteve, todavia, substitutivo. Ou seja, a importação de arroz tomava força, normalmente, quando havia carestia de grãos consumidos de forma habitual (sobre o assunto, ver as obras de Judith Carney, *O arroz africano na história do Novo Mundo*, de 2017, pp. 183-185; Peter Coclanis, *Distant Thunder: the creation of a world market in rice and the transformation it wrought*, de 1993, pp. 1052-1054; Nuno Ferreira, *A alimentação portuguesa na idade medieval*, de 2008, p. 106; Carlos Veloso, *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*, de 1992, pp. 29-103; Kenneth Morgan, *The organization of the colonial American rice trade*, de 1995, p. 436).

Uma relevante parcela da demanda portuguesa, antes e durante parte do período considerado na pesquisa, foi atendida, por um lado, pelo arroz produzido na Península Itálica. Por outro, havia remessas de arroz produzido, por exemplo, na colônia britânica da Carolina do Sul a partir do século XVII (sobre o assunto, ver as obras de Judith Carney, *O arroz africano na história do Novo Mundo*, de 2017, pp. 185-188; e Dauril Alden, *Manoel Luís Vieira: an entrepreneur in Rio de Janeiro during Brazil's eighteenth century agricultural renaissance*, de 1959, p. 534).

Todavia, a partir de meados dos setecentos, ao proporem reformas na administração imperial, intelectuais e agentes governativos portugueses tiveram como um de seus objetivos a substituição de importações que pesavam sobre a balança comercial. O arroz, nesse contexto, não foi negligenciado. Essa transformação, não analisada com vagar pela historiografia, é o foco da pesquisa de mestrado em andamento, que cobre um período que se estende de 1750, com o início das reformas ilustradas portuguesas, até o ano de 1808 (ver Fernando Novais, *Portugal e Brasil na crise do Antigo Sistema Colonial, 1777-1808*, 2011, pp. 213-298).

Para avaliar tal mudança, a pesquisa analisará os discursos econômicos, surgidos nas reformas em Portugal, que tiveram como um de seus alvos a diversificação da produção agrícola imperial (incluindo o arroz). Sendo assim, escritos de intelectuais luso-americanos e de agentes governativos do império serão essenciais na pesquisa. Ademais, com o fim de avaliar a adequação entre os planos e a realidade agrícola na América portuguesa, as correspondências trocadas entre as autoridades imperiais, que versaram sobre os problemas da agricultura americana, serão centrais na análise (ver Fernando Novais, *Portugal e Brasil na crise do Antigo Sistema Colonial, 1777-1808*, 2011, pp. 213-298).

**Palavras-chave:** arroz; diversificação agrícola; mercado mundial; Portugal; século XVIII.

**Keywords:** rice; agricultural diversification; world market; Portugal; 18<sup>th</sup> century.

<sup>1</sup> Mestrando em História Social na Universidade de São Paulo, bolsista Fapesp (processo 2019/12541-2).

## **Revolução Haitiana e as transformações da economia de plantation:**

Saint-Domingue, 1790-1803

## **Haitian Revolution and the transformations of plantation economy:**

Saint-Domingue, 1790-1803

Isabela Rodrigues de Souza <sup>1</sup>

Neste trabalho analisamos a economia do café e do açúcar na colônia francesa de Saint-Domingue no intervalo de 1790 a 1803, isto é, no decurso do que posteriormente seria denominado Revolução Haitiana. Ele é desdobramento direto da pesquisa precedente de Iniciação Científica, na qual exploramos os censos dominiais e urbanos produzidos entre 1795 e 1803, uma documentação massiva e que até aquele momento tinha sido negligenciada pela historiografia – as tabulações produzidas com base nos dados dessa fonte foram complementadas e comparadas com as informações da ilha na véspera da revolução escrava, contidas no relato minucioso de Moreau de Saint-Méry, e, em conjunto, possibilitaram uma delimitação mais precisa das trajetórias de recuperação e remodelação da cultura cafeeira e de derrocada da cultura açucareira.

Os impactos das guerras entre escravos, forças revolucionárias francesas, armadas britânica e espanhola ao longo de 13 anos de batalhas incontínuas, bem como a abolição geral dos cativos de 1794, transformaram profundamente a dinâmica produtiva na colônia, apesar dos esforços dos líderes negros, em especial Toussaint Louverture – principal figura revolucionária – em recuperar o sistema de plantations. A destruição dos engenhos de açúcar por meio de incêndios e pilhagem no início da revolução não foi o ponto final das exportações de commodities: o café, segundo produto de importância comercial em Saint-Domingue, não conheceu o destino fatalista das unidades açucareiras, conseguindo recuperar dois terços do cultivo pré-revolucionário sem o uso de mão-de-obra escravizada e em fazendas reorganizadas. Tal foi o sucesso que o comércio com os Estados Unidos aumentou neste período. E no caso da economia açucareira, mesmo com o resultado desastroso ao final da guerra de independência, as políticas econômicas motivaram uma relativa melhora no ano de 1802.

Pretendemos aprofundar os dados encontrados na pesquisa anterior com a leitura de relatos de contemporâneos ao evento (disponíveis em suporte online e nos *Archives Nationales de Paris*), dos arquivos notariais (depositados nos *Archives Nationales d'Outre-Mer* na França) e da legislação e outros textos legislativos revolucionários, a fim de compreender melhor o funcionamento do sistema de plantation em meio à revolução escrava.

Duas hipóteses guiam esta pesquisa: a participação no restabelecimento das plantations era mais generalizada do que imaginou a historiografia, incluindo não apenas o grupo de militares negros e mulatos de alto escalão, mas também os antigos donos, *anciens libres*, *petits-blancs* e até mesmo ex-escravos; e o parcelamento das fazendas cafeeiras se tornou uma prática no contexto da revolução, seja ele legal (promovido pelas políticas de arrendamento) ou ilicitamente (pelos



*maroons* que viviam nas montanhas). Esperamos ao fim que, de maneira geral, possamos lançar luz para um entendimento renovado da Revolução Haitiana.

**Palavras-chave:** Revolução Haitiana; plantation; escravidão; café; açúcar.

**Keywords:** Haitian Revolution; plantation; slavery; coffee; sugar.

<sup>1</sup> Mestranda em História Social na Universidade de São Paulo, bolsista Fapesp, integrante do Laboratório de Estudos sobre o Brasil e o Sistema Mundial (LabMundi-USP).

**Relação entre representação e hábitos alimentares:** alimentos e bebidas como atributos identitários em imagens da colonização europeia (notas de pesquisa)

**Relation between representation and eating habits:** food and beverages as identity attributes in images of European colonization (research notes)

Jorge Victor de Araújo Souza <sup>1</sup>

Durante a conquista do Novo Mundo, a arte europeia da gravura encontrava-se em seu apogeu. E do mesmo modo que as gravuras chegavam à América, a América ganhava espaço nas pranchas dos gravadores europeus. Os territórios então colonizados forneceram um rico repertório de temáticas aos gravadores. No entanto, obviamente, não só as regiões das Américas foram representadas. Os livros que investigaremos tratam de outras regiões que foram alcançadas na expansão ultramarina europeia na Ásia e na África. Nesse sentido, nossa pesquisa está inserida numa perspectiva do fazer historiográfico que conecta territórios que em geral são estudados de forma isolada. Partimos do pressuposto de que imagens conectavam espaços geográficos, tanto quanto as próprias embarcações.

No livro *Um mundo em movimento*, Russel-Wood escreveu uma síntese da expansão marítima portuguesa privilegiando o fluxo constante de pessoas, mercadorias, exemplares da fauna e da flora. A historiadora Patricia Seed destacou de forma comparativa a ocupação territorial no Novo Mundo e suas cerimônias de posse como atos identitários, casos como o da leitura do “requerimento” entre os espanhóis, a missa entre os portugueses e o levantar de cercas entre os ingleses. Pesquisas como a de Russel-Wood, Boxer, Seed e, mais recentemente, Diogo Ramada Curto e Serge Gruzinski mostram que a partir de uma perspectiva comparativa as dinâmicas do Mundo Atlântico podem ser melhor compreendidas.

As “quatro partes do mundo” foram iconograficamente representadas sob a forma de alegorias femininas. Em nossa comunicação, analisaremos, em gravuras europeias, os atributos em forma de alimentos que eram relacionados com as respectivas alegorias da Ásia, África e América. Será que se pudessem exercer a autorrepresentação, os nativos do Novo Mundo escolheriam o cacau como um atributo identitário? E os habitantes das “índias orientais”, por sua vez, escolheriam o chá para identificá-los? Em outras palavras, nos interessa identificar os principais alimentos que compunham um vocabulário visual que ajudou a forjar “identidades mundializadas”, e que eram, na verdade, fruto do imaginário colonizador. Para tal, partiremos das reflexões empreendidas por Stuart Hall sobre as relações entre “representação e identidade”, e das proposições de François Hartog sobre enunciados de viajantes e operações de alteridade. O acervo de gravuras que utilizaremos será o *Archive of Early American Images* da John Carter Brown Library.

**Palavras-chave:** gravuras; alimentos; atributos; identidade; colonização.

**Keywords:** engravings; food; attributes; identity; colonization.

<sup>1</sup> Doutor em História e professor de História da América Colonial na Universidade Federal do Rio de Janeiro.

**Grãos sacralizados:** notas sobre a difusão popular de preparações culinárias do milho a partir do seu uso simbólico em rituais religiosos

**Sacralized grains:** notes on the popular spread of corn culinary preparations from their symbolic use in religious rituals

Marcella Sulis<sup>1</sup>

Myriam Melchior<sup>2</sup>

Em nossas pesquisas acerca de uma cultura brasileira do milho, notamos algumas dinâmicas que dizem respeito à assimilação social e aos significados simbólicos do milho no Brasil que ajudam a descortinar a sua importância como alimento de resistência associado a uma sacralidade pouco visível à historiografia oficial (ver *Gastronomia, Cultura e Memória: por uma cultura brasileira do milho*, organizado por Myriam Melchior, em 2017). Tal seria a difusão do milho em preparações culinárias no Brasil devida aos povos afrodescendentes que adaptaram o seu uso doméstico e ritualístico, desde o período colonial (ver *A Cultura Alimentar Paulista: uma civilização do milho?*, de Rafaela Basso, de 2014). Este dado parece ser um elemento-chave para compreender a sobrevivência do milho em preparações culinárias populares, tendo em vista que, durante o período colonial, o milho foi quase sempre desprezado pelo colonizador. Ademais, a utilização do milho nos rituais afro-indígenas rivalizava com os cultos cristãos onde o trigo era o alimento simbólico máximo, perfazendo o vínculo metafórico com o corpo sagrado de Cristo (ver o capítulo “Formação e dinâmica das religiões afro-brasileiras”, de Vagner Gonçalves da Silva, em *Religião e Sociedade na América Latina*, de 2010). Embora sejam raras as informações sobre as religiões originais dos povos nativos, sobretudo no que concerne à utilização de alimentos, é possível comparar algumas práticas ritualísticas atuais herdeiras das etnias indígenas e afrodescendentes com relatos do período colonial brasileiro. A partir desta comparação, encontramos algumas características semelhantes presentes nos rituais religiosos afro-indígenas que apontam para um traço de união importantíssimo à sobrevivência do milho na alimentação brasileira.

O estudo sobre a sacralidade do milho sinaliza para modos de transmissão de uma cultura alimentar envolta em embates vinculados às suas representações e potencialidades simbólicas e mágicas. Para tanto, utilizamos fontes bibliográficas no âmbito da história da alimentação, da antropologia cultural e da memória social. Também nos apoiamos em algumas investigações de artistas brasileiros contemporâneos que nos permitiram expandir as reflexões acerca do tema. Neste sentido, este estudo busca novas formas de se pensar e perceber as tradições alimentares cujos aspectos memoriais são difusos, rarefeitos ou, por vezes, pouco visíveis na historiografia gastronômica fundamentada por aspectos ambientais, econômicos ou meramente biológicos nos quais os alimentos e suas trajetórias são observados. Trata-se também de um estudo acerca dos significados e usos simbólicos e poéticos dos alimentos na existência humana.

**Palavras-chave:** milho; afro-indígenas; sacralidade; arte.

**Keywords:** corn; Afro-Indians; sacredness; art.

<sup>1</sup> Doutoranda em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi, professora do bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

<sup>2</sup> Doutora em Memória Social na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), professora do bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

**Açúcares e americanidades:** sobre representações sociais do açúcar nas Américas e impactos nas tradições da doçaria

**Sugar and Americanities:** about social representations of sugar in the Americas and impacts on confectionery traditions

Myriam Melchior<sup>1</sup>

As tradições da doçaria brasileira remontam a práticas milenares. Na Pérsia Sasaniana, por volta de 460 CE, o processo de refino do xarope de cana-de-açúcar já existia, e o açúcar era exportado para os países vizinhos. Dessa região, as tradições da doçaria foram difundidas em torno do Mediterrâneo e suas influências chegaram à Península Ibérica. Portugal, aliás, foi o maior difusor da cultura do açúcar, sendo responsável pelo estabelecimento de refinarias em Flandres, na Antuérpia e Amsterdã, tendo dominado o seu comércio atlântico e impulsionado a empresa colonizadora das Américas. O interesse por dominar os lucros e o mercado do açúcar levaram a uma sucessão de práticas violentas para a tomada de entrepostos, colônias e negócios marítimos dos portugueses pelos holandeses e os ingleses. Estes últimos se tornaram “vitoriosos” no controle da nova commodity. A plantation dos ingleses, consoante o antropólogo Sydney Mintz, foi o primeiro empreendimento capitalista. Logo, podemos dizer que a história do açúcar é também a da invenção do sistema-mundo moderno. Segundo os sociólogos Immanuel Wallerstein e Aníbal Quijano, esse sistema mundo-moderno caracterizou-se pelo nascimento de uma nova identidade: a *americanidade*. A partir da posição geossocial que estava fora de um sistema cultural, histórico, socioeconômico e geopolítico já existente, as Américas produziram uma contraface ao mundo europeizado, inventando desigualdades de culturas e “raças” e entre periferias e os países centrais da modernidade. Considerando essas condições, como poderíamos pensar a representação social do açúcar no âmbito da *americanidade*? Uma pesquisa sobre a “evolução” dos doces na história da alimentação nos Estados Unidos e na Grã-Bretanha nos auxilia a responder a questão. Verificou-se que, quando se trata de explicar a origem dos doces nessas regiões, cuja cultura tem pouca relação com as tradições milenares da cana-de-açúcar, há uma omissão do seu vínculo histórico com estas tradições. É como se a cultura das caldas de açúcar, tal como nas tradições brasileiras, fosse apenas uma tipologia menor, esvaziada de sua importância histórica. Num exame atento, pautado pelo conceito de *americanidade*, encontraremos elementos para perceber que a cultura do açúcar de cana-de-açúcar foi associada à *etnicidade* periférica, pautada por representações negativas. A historiografia em questão desvinculou-se de sua participação nas práticas violentas da exploração do açúcar, passando a enfatizar positivamente os açúcares artificializados, o uso da tecnologia e a indústria. O estudo nos ajuda a entender melhor a construção social de representações negativas do açúcar, com as quais convivemos na contemporaneidade e de que maneiras estas não coadunam com a importância social e cultural do açúcar no Brasil. O estudo fornece um contraponto aos discursos atuais sobre os males causados pelo açúcar de cana-de-açúcar, fortalecendo argumentos em prol da valorização e importância da doçaria brasileira.

**Palavras-chave:** tradições do açúcar; Américas; colonialidade-modernidade; representações sociais; resistência.

**Keywords:** sugar traditions; America; coloniality-modernity; social representations; resistance.

<sup>1</sup> Doutora em Memória Social na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), professora do bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

## Café e chá na representação visual europeia, 1640-1790

### *Coffee and tea in the European visual representation, 1640-1790*

Nicole Leite Bianchini<sup>1</sup>

O propósito desta apresentação será o de expor, em linhas gerais, os primeiros resultados de uma pesquisa de mestrado, iniciada em 2017, acerca das representações visuais do consumo de café e de chá. O escopo deste trabalho foram as imagens produzidas em torno destas bebidas a partir dos primeiros registros de seu consumo em torno da década de 1640, dentro do noroeste europeu, até a sua completa assimilação ao cotidiano desta região, que compreende Inglaterra, França e Províncias Unidas, na virada para o século XIX.

Diante da extensão temporal e geográfica proposta, foram usadas as coleções digitalizadas de inúmeros museus, bibliotecas e arquivos, das quais foram reunidas quase duzentas imagens pertinentes ao tema. Na sequência, tais imagens foram reunidas em séries temáticas, que por sua vez poderiam ser analisadas em busca de padrões de representação, escolhas materiais, composição interna e aspectos de sua produção. Paralelo à análise destas séries, o discurso em torno do consumo destas novas bebidas exóticas também foi reunido e revisto a partir das fontes escritas mais utilizadas em torno da bibliografia especializada. Foram reunidos, neste âmbito, documentos como tratados em torno destas bebidas, narrativas de viajantes, propagandas, manuais de bons modos e comportamento direcionados tanto ao público masculino quanto ao feminino, e periódicos.

A pesquisa realizada, assim, se enquadra em uma diversidade de campos historiográficos, atuando dentro da história social e econômica ao passo em que entende as commodities enquanto objetos que compreendem tanto as estruturas de produção e circulação quanto de consumo. O estudo do aspecto visual deste mundo tem por objetivo intervir em uma fortuna historiográfica que ora se debruça somente pelos aspectos econômicos do mercado de commodities moderno, ora se dedica somente aos estudos dos padrões e significados do seu consumo no mundo europeu, entendendo a visualidade como uma fonte privilegiada para observar o encontro destas duas esferas. Dentro dos estudos sobre história da alimentação, a proposta foi agrupar a dimensão material do café e do chá com o seu aspecto mental enquanto símbolo visual adotado por pintores e gravadores.

A partir do diálogo entre as fontes escritas e visuais, então, foi possível delimitar três momentos distintos no processo de longa duração da incorporação do consumo de bebidas quentes ao cotidiano urbano europeu. Partindo da ideia de “aglomerados de consumo”, que são definidos por Jan de Vries como conjuntos de artigos que têm significados específicos que seus componentes em separado não possuem, foi possível pensar a visualidade do café e do chá ao longo desta transformação.

**Palavras-chave:** café; chá; representação visual; consumo.

**Keywords:** coffee; tea; visual representation; consumption.

<sup>1</sup> Mestranda em História Social na Universidade de São Paulo, bolsista CNPq, integrante do Laboratório de Estudos sobre o Brasil e o Sistema Mundial (LabMundi-USP) e pesquisadora do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA-USP).

Grupo de trabalho 4

## **ABASTECIMENTO E COMÉRCIO**

*Work group 3*

### **SUPPLY AND TRADE**

*Coordenadores/Coordinators:*

**Luís Fernando Teberga Gonçalves**

Mestre em História Social pela Universidade de São Paulo, pesquisador do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA-USP)

**Rafaela Basso**

Doutora em História pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), diretora de Gestão e Preservação de Documentos e Informação do Arquivo Central da Unicamp

*Comissão Científica/Scientific Committee:*

**João Luiz Máximo da Silva**

Doutor em História Social pela Universidade de São Paulo, coordenador e professor do curso de pós-graduação “Gastronomia: História e Cultura” do Centro Universitário Senac, em São Paulo. Integrante do banco de pareceristas do Ministério da Cultura e assessor científico da Fapesp

**Maria Aparecida de Menezes Borrego**

Doutora em História Social pela Universidade de São Paulo (USP) e pós-doutora em História Social pelo Museu Paulista da USP. Docente do Departamento de Acervo e Curadoria do Museu Paulista e do programa de pós-graduação em História Social da USP, e supervisora técnico-científica do Museu Republicano “Convenção de Itu” da USP



## **Contrastes na terra do café:** São Paulo entre a publicidade e a crônica nos anos 1920

*Contrasts in the coffee land: São Paulo between advertising and chronicles in the 1920s*

Ana Luíza Mello Santiago de Andrade<sup>1</sup>

Este trabalho tem por intenção discutir como determinados locais de sociabilidade, especialmente os dedicados ao comer e ao beber, apresentaram alterações significativas na vida urbana. O que esta pesquisa busca é compreender as formas de sociabilidades modernas, em que o comer fora de casa, mais que atitude natural que visa à alimentação para suprir necessidades, esteve carregada de valores simbólicos e distinção social, demonstrando sua face cultural. Articulado à formação do gosto e à distinção social, verifica-se que os padrões higiênicos e o discurso médico estiveram presentes em diversas esferas da sociedade: nos lares, nas obras estruturais, nos cuidados com o corpo e a saúde, mas também nos estabelecimentos comerciais destinados à alimentação. Tais aspectos apontam para a alimentação como prática de lazer e convívio social, que agitaram a vida urbana da metrópole em construção, e o que se vê é uma adequação de São Paulo ao chamado mundo civilizado. Para o desenvolvimento desta pesquisa foram pesquisadas e tabuladas as edições do jornal *O Estado de S. Paulo*, entre os anos de 1920 e 1929, compreendendo que a imprensa periódica atuou de forma pedagógica nessa tentativa de incluir São Paulo no mundo civilizado, mas também exerceu papel de vigilância das novas práticas urbanas, notadamente a partir da coluna de crônicas intitulada “Coisas da Cidade”. Foram levantados também os anúncios de casas comerciais destinados ao comer e ao beber: restaurantes, confeitarias, leiterias, bombonieres, salões de chá. A intenção é perceber, portanto, as divergências entre o que anunciava a publicidade e o controle da vida social por meio da coluna de crônicas. Se de um lado anunciava-se uma vida elegante, de outro constatava-se a inexistência à época, em São Paulo, de algum café de bom nível. O cronista atentava para a sujeira dos ambientes enquanto a publicidade divulgava o bom gosto. A publicidade exerceu um importante papel na construção de imaginários sobre a modernidade. Vendendo mais do que produtos, foi por meio dela que novas formas de sociabilidade foram propagandeadas pelas páginas dos jornais. Entretanto, por mais que as casas comerciais anunciassem todo seu luxo e requinte, algumas observações não escaparam do olhar do cronista. O jornalista utilizava suas crônicas como forma de denúncia sobre tudo aquilo que pudesse representar o atraso e prejudicar o andamento de São Paulo rumo ao progresso. O que se pôde constatar através da pesquisa foi essa inconsistência entre os anúncios publicitários e o cotidiano da cidade, narrado pelo colunista do matutino. É senso comum o estabelecimento da década de 1920 como os anos dourados da modernização no Brasil, tendo a capital paulistana como centro deste processo. Por meio da pesquisa sobre a alimentação na cidade que se transformava foi possível perceber os embates em torno de um projeto modernizador.

**Palavras-chave:** São Paulo; café; sociabilidades; publicidade; crônicas.

**Keywords:** São Paulo; coffee; sociability; advertising; chronicles.

<sup>1</sup> Doutora em História Social pela Universidade de São Paulo, professora colaboradora no Departamento de História da Universidade do Estado de Santa Catarina.

## **Alimentação e escravidão no vale do rio Cauca, Nova Granada, através dos olhos de romancistas e viajantes (1750-1851)**

### ***Food and slavery in the Cauca River Valley, New Granada, through the eyes of novelists and travelers (1750-1851)***

Esteban Zabala Gómez<sup>1</sup>

O presente trabalho pretende abordar o uso da literatura, principalmente romances *costumbristas* do século XIX e relatos de viajantes estrangeiros do mesmo período, como fonte histórica para a análise das práticas alimentares dos escravizados da região do vale do rio Cauca, na Nova Granada, durante os anos de 1750 – última etapa do comércio negreiro – até 1851 – o fim da escravidão. Já o historiador da alimentação Henrique Carneiro, no seu texto *As fontes para os estudos históricos sobre a alimentação* (2005), prestou atenção na dificuldade que essa área da história tem quanto à pouca quantidade de documentos oficiais úteis para a compreensão dos fenômenos alimentares. Porém, o pesquisador faz um chamado para o uso de múltiplos tipos de fontes, dos quais os relatos de viagens, crônicas e romances sobressaem.

Portanto, no decorrer desta pesquisa tem sido importante prestar especial atenção às metodologias necessárias para o uso da literatura como fonte histórica, assim, temos nos aproximado às teorias produzidas principalmente pela História Cultural, que propõem que para analisar esse tipo de fonte é necessário entender que o que é escrito pelos romancistas e viajantes são representações da realidade e, portanto, como escreveu o historiador José da Silva Horta no seu texto “*Nações, marcadores identitários e complexidades da representação étnica nas escritas portuguesas de viagem: Guiné do Cabo Verde (séculos XVI e XVII)*”, publicado em 2013, essas representações provinham de uma “grelha cultural” de que dispunham os europeus para representar, no nosso caso, os escravizados e libertos, sendo o conceito de representação fundamental para entender os métodos para o análise da literatura desde uma perspectiva histórica.

Assim, este trabalho é uma tentativa de compreender o complexo contexto de contato cultural produto da colonização espanhola nas Américas e o comércio transatlântico de pessoas originárias de diferentes partes da África Ocidental, através das suas práticas alimentares: utensílios, alimentos e preparações, representadas por esses romancistas e viajantes.

Finalmente, os romances aqui usados são *María* de Jorge Isaacs (1867) e *El alférez real* de Eustaquio Palacios (1886), ademais dos relatos de viajantes de diferentes nacionalidades como o frei espanhol Juan de Santa Gertrudis, que viajou à Nova Granada entre 1757 e 1767, o coronel britânico John Potter Hamilton, que esteve na década de 20 do século XIX, e o botânico estadunidense Isaac Holton, que passou pelo vale do Cauca no ano de 1851.

**Palavras-chave:** história da alimentação; literatura; escravidão; Nova Granada; 1750-1851.

**Keywords:** food history; literature; slavery; New Granada; 1750-1851.

<sup>1</sup> Antropólogo da Universidad Nacional de Colombia, mestrando em História na linha de História Social da Cultura na Universidade Federal de Minas Gerais.

**Do garfo à pena:** uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas

*From fork to quill: a history of Rio Grande do Sul's food from reports of 19<sup>th</sup> century travelers*

Everton Luiz Simon<sup>1</sup>

Eliane Cristina Deckmann Fleck<sup>2</sup>

Nesta comunicação apresentamos a análise das narrativas de viagem de Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant, que percorreram a província do Rio Grande do Sul, entre 1817 e 1858, com o objetivo de identificar e discutir as representações construídas por estes viajantes sobre as práticas alimentares vigentes na província, bem como de demonstrar cartograficamente as atividades relativas ao preparo/trabalho na terra, ao cultivo e ao consumo de alimentos nas diversas regiões da província no Oitocentos. A investigação se fundamenta teoricamente na História Cultural e metodologicamente na Análise Textual Discursiva, tendo considerado, para a análise das obras dos quatro viajantes, as categorias produção, preparação e consumo de alimentos; comensalidade e etiqueta [distinção e estratificação social à mesa]; hospitalidade, reciprocidade e sociabilidade; saúde e alimentação e tabus e significados simbólicos. Para além das representações sobre as práticas alimentares e das evidências de que elas estiveram inequivocamente vinculadas às experiências sociais e culturais daqueles que as descreveram, a análise que fizemos das narrativas dos viajantes possibilitou a identificação e a discussão das informações sobre os alimentos produzidos, as práticas de cultivo, de consumo e de sociabilidade e, também, sobre as relações de trabalho nas diferentes regiões da província do Rio Grande do Sul, apontando para a inegável contribuição dessas fontes para uma História da Alimentação do Rio Grande do Sul oitocentista.

**Palavras-chave:** história da alimentação do Rio Grande do Sul; práticas alimentares; viagens e viajantes; representações; patrimônio alimentar.

**Keywords:** Rio Grande do Sul's food history; eating practices; travels and travelers; representations; food heritage.

1 Doutor em História no Programa de Pós-Graduação da Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos), bolsista Capes-PROSUC, professor e coordenador do curso de Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul (Unisc).

2 Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, professora do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos).

## **A Corte Joanina no Rio de Janeiro:**

novos hábitos alimentares expressos na *Gazeta do Rio de Janeiro* (1808-1821)

## **Joanine Court in Rio de Janeiro:**

*new eating habits expressed in the newspaper Gazeta do Rio de Janeiro* (1808-1821)

Fernando Santa Clara Viana Junior<sup>1</sup>

Este trabalho objetiva discutir a emergência de novos hábitos alimentares na capital fluminense, expressos pelos classificados do primeiro impresso brasileiro, a *Gazeta do Rio de Janeiro*, entre os anos de 1808-1821. Por meio do método de análise proposto pela pesquisadora Laurence Bardin, na obra *Análise de Conteúdo* (1977), buscamos identificar e apontar a emergência de produtos, bens e serviços nos classificados do impresso que sejam caros ao cotidiano alimentar das elites à época. Em paralelo a esta análise, contextualizaremos os feitos ligados ao Rei e seu séquito no período de estada da corte lusa no Brasil, rastreando alguns caminhos relacionados às modificações nas sensibilidades alimentares no período. Assim, ingredientes estrangeiros, louças importadas, produtos *a la europeia*, cozinheiros d'além-mar, negras escravizadas treinadas em cozinha e outros enunciados que se relacionem com a alimentação são parte do arsenal de análise. Outro viés de observação relaciona-se com a oferta de dados produtos, o custo e os sentidos atribuídos a eles frente à sociedade de grosso trato local.

O recorte repousa no período em que a corte lusa esteve no Rio de Janeiro, entre os anos de 1808 e 1821. Tal escolha está ligada diretamente à emergência de novos padrões de convivência, ao choque entre os padrões que já faziam parte da sociedade aristocrata brasileira e à emergência de hábitos criados em decorrência deste contato. Assim, conhecer os produtos alimentares anunciados nos classificados do impresso é possibilitar à História visitar uma parte do passado e descortinar mais um possível olhar sobre o período.

O jornal foi fundado, junto à Imprensa Régia, em 13 de maio de 1808. Suas edições eram publicadas duas vezes por semana, às quartas e aos sábados, contando ainda com edições extraordinárias. Além do cotidiano local, o jornal versava sobre as decisões administrativas reais e o cenário internacional; nos classificados, tratava da venda, da compra e da oferta de um sem-fim de produtos e serviços, caros ao contexto do período. Este foi um dos vieses que subsidiaram a construção de um séquito local nos moldes do Antigo Regime à brasileira, para sustentar uma condução que se configurava e que ganhava novas dinâmicas à época.

**Palavras-chave:** história da alimentação; alimentação no Brasil Joanino; *Gazeta do Rio de Janeiro*.

**Keywords:** food history; eating during Joanine Period in Brazil; *Gazeta do Rio de Janeiro*.

<sup>1</sup> Doutorando em História pela Universidade Federal do Espírito Santo.

**Do ideal à concretude:** o abastecimento alimentar nos primeiros anos após a criação de Belo Horizonte

*From ideal to concreteness: food supply in the first years after the creation of Belo Horizonte*

Lays Silva de Souza<sup>1</sup>

Para o presente estudo, estabelecemos como abastecimento alimentar todas as ações que permeiam o ato de comer na cidade. As estruturas cotidianas que viabilizam a comensalidade, ou a partilha dos alimentos, constituem-se atividades relacionadas à vida material. De acordo com o historiador Massimo Montanari, os processos que envolvem a alimentação são mais complexos do que uma necessidade elementar do corpo, sobretudo carregam forte conteúdo social. Esta pesquisa busca compreender o abastecimento para além de simples fenômeno biológico ou de uma atividade econômica. Nosso objetivo é compreender o lugar do abastecimento alimentar em Belo Horizonte a partir da administração pública. Ou seja, é de nosso interesse examinar os processos de organização dos serviços que a municipalidade entendeu como responsabilidade pública, e a alimentação é uma dessas demandas presente na estrutura organizacional da prefeitura desde o nascimento da nova capital mineira.

Belo Horizonte é uma cidade planejada e não foi criada de forma espontânea, o poder público municipal sempre esteve presente nos processos de produção, comércio e acesso dos gêneros alimentícios. A *Coleção Relatórios Anuais de Atividades da Prefeitura de Belo Horizonte (1899-2005)* e a legislação aprovada pertinente ao tema são fontes históricas que nos permitem afirmar que a prefeitura teve papel importante na definição dos lugares do abastecimento na cidade. A alimentação revela organizações sociais desde o núcleo mais íntimo e se expande às relações políticas visando a interesses econômicos que se estabeleceram ao longo da história.

Considerando a República como sistema político vigente no Brasil quando a nova capital mineira foi criada, nossa análise se apoia na busca pela compreensão do abastecimento alimentar como bem comum. Entendemos que a regulamentação da produção e do comércio de gêneros alimentícios, feita pela administração pública, pode ser considerada uma ação em prol da ordem social. Tal afirmativa carrega muitas nuances e interesses, afinal é imprescindível questionarmos qual República foi essa e para quem se governava. Para uma reflexão teórica acerca das estruturas da cidade – econômicas, culturais, políticas etc. –, compreendemos a alimentação como necessidade social inerente à sociedade urbana. Nesse sentido, é pertinente identificar como as ideias republicanas inspiraram a experiência de organização do espaço urbano para receber os habitantes da primeira cidade planejada do Brasil moderno. Compreender o contexto histórico de criação da nova capital mineira auxilia-nos a entender como e porque o poder público municipal controlou seu abastecimento, sobretudo a partir de quais parâmetros os prefeitos que estiveram à frente do município realizaram reformas administrativas, as quais estabeleceram diretrizes para as políticas públicas alimentares.

**Palavras-chave:** abastecimento alimentar; Belo Horizonte; política pública.

**Keywords:** food supply; Belo Horizonte; public policy.

<sup>1</sup> Mestranda em História Social da Cultura na Universidade Federal de Minas Gerais.

## **Virado de feijão:** discursos médicos sobre a culinária caipira em São Paulo (1890-1930)

**“Virado de feijão”:** *medical discourses on caipira cuisine in São Paulo (1890-1930)*

Leopoldo Fernandes da Silva <sup>1</sup>

Nos últimos anos, a formação de uma culinária caipira em São Paulo se constituiu em objeto de reflexão de historiadores, cientistas sociais e gastrônomos interessados na história da alimentação. No livro *A culinária caipira da Paulistânia* (2018), os autores Carlos Alberto Dória e Marcelo Côrrea Bastos observam que a origem deste modo de comer se situa na conjunção de hábitos alimentares portugueses e indígenas, plasmados na figura do bandeirante e consolidados no amplo território desbravado e colonizado pelos paulistas do período colonial. Esta culinária caipira teria se modificado somente no final do século XIX, após o advento da República, sob a influência de transformações socioeconômicas promovidas pela expansão cafeeira e o processo de urbanização deste período.

Nesta apresentação, discutimos como esta tese dialoga com uma tradição intelectual que remete ao Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo e suas proposições acerca da identidade paulista, cuja elaboração simbólica se caracterizou por uma construção mítica da figura do caipira e do bandeirante, na qual a presença e a contribuição dos negros foram escamoteadas do processo histórico regional. Quanto à desagregação desta culinária caipira na Primeira República, analisamos a intervenção dos médicos e das instituições paulistas de saúde pública, organizadas no período, na fiscalização sanitária dos alimentos e na formulação de propostas de reforma dos hábitos alimentares vigentes, como dimensões fundamentais para os projetos de modernização de São Paulo promovidos pelas elites cafeeiras.

Desse modo, visamos contribuir para o debate historiográfico sobre a formação desta culinária caipira pelos sertões do país, analisando as condições socioeconômicas do abastecimento de gêneros alimentícios em São Paulo, nos séculos XVIII e XIX, no qual os negros se engajaram diretamente na produção e comércio de alimentos, “interagindo nas práticas sociais e nos relacionamentos deste universo caipira”, conforme observa Maria Cristina Cortez Wissenbach.

Em relação às transformações nos hábitos alimentares em São Paulo, no início do século XX, a análise dos discursos das autoridades médicas vinculadas às instituições paulistas de medicina e de saúde pública aponta para uma crescente suspeita sanitária sobre os gêneros que compõem a alimentação do caipira – milho, feijão, carne de porco – em um contexto de elaboração de uma ideia de dieta moderna e saudável, baseada nos conhecimentos das ciências da Higiene.

Concomitantemente, os médicos incentivaram a diversificação na produção agrícola de alimentos em São Paulo, particularmente de gêneros associados a uma cultura alimentar europeia como o pão de trigo, o vinho e a carne de vaca, como uma medida para reduzir a dependência da economia paulista em relação à cultura cafeeira e proporcionar melhores condições sociais para a adaptação e fixação do imigrante europeu no estado.

**Palavras-chave:** culinária caipira; São Paulo; abastecimento de alimentos; saúde pública; História.

**Keywords:** *caipira* cuisine; São Paulo; food supply; public health; History.

<sup>1</sup> Doutor em História Econômica e pós-doutorando em Saúde Coletiva na Universidade de São Paulo.



## Comer e sobreviver em São Luís (MA): o mercado popular de alimentação

### *Eating and surviving in São Luís (Maranhão): the popular food market*

Livia Cangiano Antipon<sup>1</sup>

Aborda-se a dinâmica da economia política dos espaços da alimentação dos pobres que, nas grandes metrópoles desiguais socioterritorialmente, permanece atual e necessária, visto que há, nessas atividades, uma importante função socioespacial: resistência e abrigo dos trabalhadores e consumidores das classes populares.

São Luís, capital do Maranhão e núcleo de uma região metropolitana *coorporativa e fragmentada* (ver *Metrópole Corporativa Fragmentada: O Caso de São Paulo*, de Milton Santos, de 1990), segue a tendência de muitas cidades que compõem a rede urbana brasileira, pois evidencia em seu território uma população com baixos salários e altos gastos com as necessidades básicas de sobrevivência, justificando a procura por parte de trabalhadores que precisam se alimentar fora de casa, por um circuito popular de comércio de alimentos, no qual o preço das refeições é, muitas vezes, mais barato.

A pesquisa busca nos restaurantes populares e ambulantes de alimentação do centro da urbe, uma reflexão acerca do *circuito inferior da economia urbana* (ver *O Espaço Dividido: Os Dois Circuitos Da Economia Urbana dos Países Subdesenvolvidos*, de Milton Santos, de 1978), o qual dinamiza nas cidades uma força econômica aos mais pobres, que produzem e sobrevivem desse *mercado socialmente necessário* (ver *Território usado e humanismo concreto: o mercado socialmente necessário*, de Ana Clara Torres Ribeiro, de 2005).

Signo de uma cidade desigual, o *circuito inferior da economia urbana* é referido às atividades em que os capitais são reduzidos e o nível organizacional é realizado segundo ações face a face e de base normalmente familiar. O *mercado socialmente necessário* é representativo de uma parcela da população trabalhadora que, por meio de solidariedades domésticas e redes de sociabilidade, consegue produzir trabalho e renda como alternativa viável ao mercado hegemônico, constituindo uma economia solidária.

Abordagens realizadas nos interstícios do tecido urbano de São Luís permitem um olhar sobre o novo uso que se faz nesses espaços. Criado, mantido, dinamizado e transformado pelos mais pobres, o centro da cidade abriga as diversas táticas e formas de resistência que essas atividades econômicas traduzem: a luta diária por uma reprodução do trabalho materializada no espaço de uma maneira menos desigual, onde o sentido da produção é aquele da possibilidade de reprodução da vida.

Fundamentais à pesquisa, os trabalhos de campo e entrevistas revelam as particularidades do lugar e evidenciam os importantes *acontecimentos solidários* (ver *A Natureza do Espaço*, de Milton Santos, de 1996) da cidade: redes domésticas e grandes empresas abastecem o comércio popular; ex-trabalhadores assalariados lutam pelo espaço e pela renda ao movimentarem seus carrinhos com rede *wi-fi* gratuita e máquinas de débito e crédito, facilitando a venda na “informalidade” da

economia; a cooperação, o imprevisto e a potencialidade criativa imperam nessas trocas comerciais. As incursões no cotidiano dos trabalhadores e consumidores do comércio popular de alimentos tem sido uma forte ferramenta para pensar esses novos espaços de abrigo dos agentes produtores da cidade e, sobretudo, para obter conhecimento das distintas maneiras de sobrevivência dos pobres e segregados nesta cidade desigual.

**Palavras-chave:** São Luís; comércio popular de alimentação; circuito inferior da economia urbana; mercado socialmente necessário.

**Keywords:** São Luís; popular food trade; lower circuit of the urban economy; socially necessary market.

<sup>1</sup> Doutoranda em Geografia na Universidade Estadual de Campinas.

## A obtenção de gelo e derivados na província de São Paulo em fins do século XIX

### *Obtaining ice and derivates in the province of São Paulo in the late 19<sup>th</sup> century*

Luís Fernando Teberga Gonçalves<sup>1</sup>

O presente trabalho tem por finalidade realizar uma pesquisa focada na obtenção, na produção local e na importação de gelo e alimentos e bebidas dependentes de baixas temperaturas no âmbito da província de São Paulo no final do século XIX, tendo, como ponto de partida, os dados obtidos no comércio de alimentos importados encontrados no município de Itu no mesmo recorte cronológico.

É ao longo do século XIX que começam a se aperfeiçoar os métodos de evaporação com a utilização de gases como o dióxido de enxofre ou sais como o nitrato de amônia para, com o auxílio de bombas de ar movidas a vapor, potencializar o processo de produção de gelo artificial em uma escala que o tornasse uma opção razoavelmente viável em relação ao gelo natural, que à época era exportado para os trópicos em caixas térmicas com consideráveis perdas em volume ao longo do trajeto.

Outro eixo de nosso trabalho trata de alimentos e bebidas que necessitam de refrigeração para serem produzidos ou que necessitam se manter refrigerados para que se conservem em condições de serem consumidos. Destacamos inicialmente o sorvete que, de um alimento circunscrito a algumas regiões do Hemisfério Norte nos séculos anteriores, passa a estar disponível em algumas casas de comércio na província de São Paulo no final do século XIX. É desse mesmo período o início da produção de cerveja de baixa fermentação não só na província de São Paulo como também na Corte, impulsionada pela possibilidade de se obter refrigeração abaixo de 10° C por períodos prolongados graças às máquinas de gelo. Além desses dois produtos, julgamos importante destacar as mudanças surgidas no comércio de carne, que em finais do XIX passa a poder contar com a refrigeração para mantê-la em condições de consumo por períodos prolongados, sendo as duas últimas décadas deste século, inclusive, marcadas pelos primeiros transportes transoceânicos de carne refrigerada.

Elencamos como fontes para este trabalho anúncios selecionados em periódicos da província de São Paulo, dados de tráfego nacional e internacional de mercadorias relacionadas ao nosso recorte no período abordado, além de trabalhos sobre o comércio de alimentos e bebidas na província e sobre coleta e produção de gelo no final do século XIX, levando em conta, inclusive, fontes de História da Ciência e da Técnica que tratam do tema.

Ainda que poucos trabalhos explorem este tema de forma mais detida, consideramos que a obtenção de um maior controle sobre a variação de temperatura é base para uma profunda alteração nas práticas alimentares que, iniciada no final do século XIX, se desenrolará ao longo do século XX, com a eletrificação e o aperfeiçoamento dos refrigeradores domésticos, sendo este debate, portanto, fundamental para a compreensão das práticas alimentares contemporâneas em uma perspectiva histórica.

**Palavras-chave:** século XIX; abastecimento; São Paulo; conservação de alimentos; refrigeração.

**Keywords:** 19<sup>th</sup> century; supply; São Paulo; food conservation; refrigeration.

<sup>1</sup> Mestre em História Social pela Universidade de São Paulo, pesquisador do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA-USP).

**Eat the street:** food consumption in 19<sup>th</sup> century Rio de Janeiro (1830-1860)

**Comer na rua:** o consumo de alimentos no Rio de Janeiro do século XIX (1830-1860)

Melina Teubner<sup>1</sup>

Female street vendors were a common sight in cities worldwide in the first half of the 19th century. Fields of history like women's history have dealt with the role of these street vendors in European cities. In recent decades, female street vendors have also been studied by a number of Brazilian scholars, who have shed light on urban slavery, domestic slavery and other forms of unfree labor. These studies commonly focus on community building among urban slaves and the formation of a West African diaspora. All around the globe female street vendors were (and still are) not merely passive victims of marginalization, but capable actors, who created a gendered niche of economic opportunity, through the capitalization of their cooking and vending skills. The popularity of female hawkers was closely connected to their being women.

Until now, few studies explore the food stalls in the city of Rio de Janeiro in the first half of the 19<sup>th</sup> century as special places of consumption within a global perspective. Street food gave rise to a working-class consumer culture. This study aims to focus on the social, material and imaginary aspects of these vending places. What role did they play within the consumer culture of Rio de Janeiro? What food did they provide? What was the communication between vendors and customers like? These questions are especially interesting to ask against the background of Rio de Janeiro's intensive sociocultural transformation in the years between 1830 and 1860, after the official prohibition of the transatlantic slave trade.

Places of food consumption such as the Paris-style restaurant (representative of luxury dining) and taverns (representative of more commonplace, popular restaurants) saw a great increase in the first half of the 19<sup>th</sup> century.

Analyzing food stands as places of food consumption offers the possibility to break up the narrative of the male centered public sphere and show that women especially played a crucial role in providing 19<sup>th</sup> century cities with food. Daily newspapers, contemporary descriptions by foreign visitors and social novels demonstrate in an excellent manner the contemporary discourse of eating out, the dishes that were served, who consumed these dishes and female vendors in a global perspective.

The paper argues that eating out was not only a necessity for some, but also a form of entertainment comparable to professional theater plays. Food stands were places where gender roles, prejudices against foreign food and sexual honor were negotiated. Since cooking is one of the most time-consuming types of labor in history the paper combines food history with labor history and demonstrates public eating as a special form of entertainment.

**Keywords:** public eating; gender; entertainment; labor; food supply.

**Palavras-chave:** alimentação no espaço público; gênero; entretenimento; trabalho; abastecimento de alimentos.

<sup>1</sup> M.A., Post-Doc at the Department of Iberian and Latin American History at the University of Bern, Switzerland, and PhD in History at University of Cologne, Germany.

## **Alimentação em *Os Parceiros do Rio Bonito*:**

mudanças nas práticas alimentares do caipira frente à urbanização

## ***Food in the book Os Parceiros do Rio Bonito:***

*changes in caipira's eating practices in the face of the urbanization*

Nichole Ramos da Silva<sup>1</sup>

Fabiana Bom Kraemer<sup>2</sup>

Trata-se de uma análise de um clássico da literatura brasileira, *Os Parceiros do Rio Bonito*, escrito por Antonio Candido em meados de 1954, que reflete a cultura dos caipiras paulistas em um determinado momento histórico. Voltar ao passado é uma forma de compreender aspectos do presente e quiçá do futuro. A transformação dos meios de vida desse grupo social frente à urbanização pode ser profícua para refletir sobre as novas formas de ruralidade. O recorte aqui adotado refere-se à relação entre produção dos meios de vida e sociabilidade através da alimentação. Para tanto, foram selecionados para análise os capítulos 9, 10 e 11. O caipira paulista, grupo que em sua constituição combina traços culturais indígenas e portugueses e que obedece ao ritmo nômade do bandeirante, pode ser visto como uma espécie de retrato das culturas tradicionais do homem do campo, que apresentam formas de persistências e manutenção de sua autonomia e de seus modos de vida tradicionais, porém, quando confrontadas pela cultura urbana, tendem a incorporar seus traços, principalmente no que diz respeito à cultura material. Antonio Candido sinaliza que o caipira se alimentava no plano da subsistência, realizando, em média, quatro refeições ao dia: café da manhã, almoço, merenda e jantar. Apesar das restrições alimentares acompanhadas de fome fisiológica e psíquica, definida pelo autor como o desejo constante de *misturas*, os caipiras não se fechavam em seus universos sociais e alimentares, ao contrário, compartilhavam carnes por meio da caça, promoviam empréstimos de alimentos e davam festas. A obtenção dos alimentos foi marcada pela passagem de uma alimentação pautada pelo autoconsumo para uma onde havia crescente aquisição de gêneros do comércio. O caipira que optou por priorizar a manutenção dos aspectos culturais de sua vida se defrontou com a fome, para além daquela psíquica, a que já estava habituado e que figurava no plano dos desejos, mas a fome física que ronca e dói. Observamos outro fenômeno, o do maior isolamento e individualização entre os caipiras, que diminuíram a realização de festas e socialização da comida através do compartilhamento das carnes caçadas. Através da presente análise, observamos que as mudanças ocorridas na alimentação dos caipiras estiveram sempre associadas às mudanças econômicas e sociais, que, como resultado de incorporações progressivas da economia moderna, afetaram a organicidade da vida social e causaram rupturas em diversos aspectos da vida do grupo. Hoje, podemos concluir que o fenômeno da urbanização se constituiu como uma ameaça à Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dos caipiras, uma vez que influenciou seus modos de plantar, retirando-lhes protagonismo e autonomia; implicou no acesso regular a alimentos, em quantidade e qualidade necessárias; alterou aspectos

fundamentais para seu equilíbrio social e ecológico e contribuiu para perda de características tradicionais da alimentação.

**Palavras-chave:** alimentação; literatura brasileira; rural.

**Keywords:** food; Brazilian literature; rural space.

**Apoio financeiro:** Fundação Carlos Chagas de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro – FAPERJ.

<sup>1</sup> Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde na Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

<sup>2</sup> Docente do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.



## Os trânsitos e as influências estrangeiras na alimentação da cidade de São Paulo (1800-1830)

### *Transits and foreign influences on eating habits of the city of São Paulo (1800-1830)*

Rafaela Basso<sup>1</sup>

A cidade de São Paulo vivenciou nas primeiras décadas do século XIX um movimento de expansão econômica e populacional. Isto fez com que a região se tornasse um entreposto de distribuição de mercadorias e estivesse, cada vez mais, vinculada à dinâmica internacional de circulação de mercadorias e capitais. A disponibilidade de novos estabelecimentos, animada pela multiplicação dos serviços urbanos, transformou os espaços da cidade e foi responsável por mudanças na alimentação da cidade.

À medida que o século XIX avançava, portanto, veremos que parte considerável dos paulistanos foi confrontada com novos comportamentos alimentares, que englobaram desde o surgimento de estabelecimentos onde se podia fazer refeições, como as casas de pastos, até a difusão de novos gêneros comestíveis e bebidas disponíveis à venda no mercado local para consumo na hora ou para serem preparados em casa. Isso sem falar nas novas práticas alimentares, cada vez mais associadas a uma ideia de sociabilidade, observadas intra e extramuros. A proposta da presente comunicação é destacar as diferentes influências estrangeiras nas transformações dos hábitos alimentares dos paulistanos nas primeiras décadas dos Oitocentos, através da discussão tanto dos produtos quanto dos estabelecimentos surgidos no período. Utilizaremos como fontes principais para aprofundarmos nossa compreensão sobre as atividades mercantis ligadas à alimentação a documentação da imprensa periódica.

**Palavras-chave:** São Paulo; século XIX; influências estrangeiras; casas de pasto.

**Keywords:** São Paulo; 19<sup>th</sup> century; foreign influences; “casas de pasto”.

<sup>1</sup> Doutora em História pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), diretora de Gestão e Preservação de Documentos e Informação do Arquivo Central da Unicamp.

Grupo de trabalho 5

## **CULTURA MATERIAL E PATRIMÔNIO**

*Work group 5*

## **MATERIAL CULTURE AND HERITAGE**

*Coordenadores/Coordinators:*

**Cintia Gama**

Pós-doutoranda pelo Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro, pesquisadora da École Pratique des Hautes Études, coordenadora do curso de gastronomia do Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU)

**Viviane Soares Aguiar**

Doutoranda em História Social na Universidade de São Paulo, pesquisadora do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA-USP)

*Comissão Científica/Scientific Committee:*

**Vânia Carneiro de Carvalho**

Doutora em História Social pela Universidade de São Paulo, professora do Museu Paulista e de História Social na Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da USP, coordenadora do subprojeto “Processamento de alimentos no espaço doméstico. São Paulo, 1860-1960”, vinculado ao projeto temático Fapesp “Coletar, identificar, processar, difundir: o ciclo curatorial e a produção de conhecimento” (2018-2022)

## **A transformação de alimentos tradicionais em produtos simbólicos:**

um estudo de caso com o Queijo Canastra

### ***The transformation of traditional food into symbolic product:***

*the case study of Canastra Cheese*

Bianca Silva da Cruz<sup>1</sup>

Lertiane Maria Lima Moreira<sup>2</sup>

**Objetivo:** Atualmente a gastronomia nacional e mundial vive um momento de valorização e certificação de seus ingredientes tradicionais, a fim de se destacarem e sobreviverem em um mercado industrial cada vez mais competitivo. No Brasil, o Queijo Canastra é um exemplo disso. Nosso objetivo, então, é expor o processo que transformou o queijo artesanal produzido na Serra da Canastra em um símbolo gastronômico e cultural.

**Metodologia:** Por meio de um levantamento bibliográfico, foi feito um estudo de caso sobre o Queijo Canastra. Na bibliografia, buscamos dados sobre a história de Minas Gerais, sua ocupação e produção queijeira, além de expor e discutir os elementos mais relevantes na transformação do Queijo Canastra, de um alimento tradicional/rural para um produto gastronômico.

**Resultados:** Neste trabalho destacamos quatro questões que juntas propiciaram a ressignificação do Queijo Canastra. A primeira expõe a chancela do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) nesse produto, decorrente do processo de registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo Minas, que na prática atesta a tradição e a importância cultural desse alimento para o país. A segunda questão trata do reconhecimento desse queijo como um produto de *terroir*, ou seja, um produto cujos aspectos únicos advindos daquela região em conjunto com o trabalho artesanal o tornam diferenciado e passível de ações de salvaguarda. A terceira disserta sobre a obtenção da Indicação de Procedência, uma certificação utilizada para assegurar a tradição em relação ao modo de preparo e comercialização do produto. Por fim, a quarta analisa as ações de *marketing* desenvolvidas por um grupo de produtores do Queijo Canastra, respaldadas nas certificações conquistadas, cujo intuito era fazer a promoção desse queijo e torná-lo valorizado perante a gastronomia e a sociedade. Assim, analisando essas questões conjuntamente, verificam-se relações contraditórias, que se estabelecem através de interesses distintos e nem sempre convergentes. É possível afirmar, por ora, que os benefícios advindos desses processos de valorização do queijo não são equitativamente distribuídos entre os agentes que participam dele.

**Contribuição:** Este trabalho tem um potencial de contribuição teórica às diferentes áreas que abrangem os estudos sobre alimentação, incluindo as ciências sociais e a história, visto que, ao analisar um dos caminhos de transformação dos alimentos tradicionais em produtos valorizados monetária e simbolicamente, é possível registrar um pouco das mudanças sociais que vêm ocorrendo na gastronomia brasileira e na forma de nos alimentarmos. Além disso, as observações acerca das contradições levantadas em nosso estudo podem servir para pensar os casos de alimentos tradicionais que tem passado por processos semelhantes de valorização.

**Palavras-chave:** Queijo Canastra; estudo de caso; valorização; *terroir*; tradição.

**Keywords:** Canastra Cheese; case study; valorization; *terroir*; tradition.

1 Pós-graduada em Cozinha Brasileira no Centro Universitário Senac.

2 Pós-graduada em Cozinha Brasileira no Centro Universitário Senac.

## Notas sobre culinária caipira na obra de Almeida Júnior

### *Notes on caipira cuisine from Almeida Júnior's paintings*

Bruno Brito<sup>1</sup>

Muitos escritos sobre culinária caipira mencionam uma pequena pintura de 1895 intitulada *Cozinha Caipira*, do pintor ituano Almeida Júnior, artista responsável por retratar cenas rurais paulistas no último quartel do século XIX. De fato, a detalhada pintura nos fornece uma série de elementos significativos para compreender tal cultura alimentar, principalmente na forma de objetos como o pilão, a banqueta, a urupema, o fumeiro, o forno romano, o fogão de poial ou “de rabo”, bem como a própria arquitetura em taipa de mão. No entanto, o restante das obras da fase regionalista, realizadas após seu regresso de Paris, nos dão muitas pistas para compreender de que modo estas populações se relacionavam com o meio rural, com os processos vitais e a própria alimentação. Além de *Cozinha Caipira*, neste trabalho irei comentar as seguintes pinturas: *Apertando o Lombilho*, *Paisagem do Sítio Rio das Pedras*, *Caipiras Negaceando*, *Caipira Picando Fumo* e *O Violeiro*.

Em *Apertando o Lombilho* temos um mastro no centro do terreiro. Vale ressaltar que este mastro não leva uma bandeira de santo no topo e por isso remete aos antigos mastros pagãos do hemisfério norte. É possível notar que há frutas espetadas no esteio, aliás, ainda hoje em algumas localidades do Vale do Paraíba, moradores da zona rural amarram espigas de milho e colocam ovos em sua base, fazendo do objeto um instrumento de fertilização agrícola, já que, simbolicamente liga o céu e a terra nos solstícios de inverno.

Já em *Paisagem do Sítio Rio das Pedras* adentramos o perímetro florestal não muito distante da casa roceira. Nesta pintura temos no primeiro plano uma espécie de palmito, comum principalmente nos sítios caiçaras do litoral. O pequeno ribeirão ao centro parece operar como uma subdivisão na propriedade, sendo a margem esquerda mais próxima da casa, justamente pelo fato da presença da palmeira e também pela cobertura rala do solo, provavelmente desgastada pelo pisoteamento humano e animal. Em contraposição, na margem direita temos uma árvore de grande porte ao fundo, que evoca a ideia de “mata virgem”, intocada. Mais atrás há uma espécie de pinguela que conecta a margem civilizada à margem primitiva. Podemos empregar os termos de Lévi-Strauss a essa pintura: “o cru e o cozido”, sendo a pequena ponte a representação da passagem do estado natural para o cultural. A mesma relação ocorre em *Cozinha Caipira*, como bem observou Daniela Perutti ao chamar atenção para a galinha na soleira da porta: a ave se encontra justamente no limite entre a natureza e a civilização, basta adentrar o recinto para ir direto para a panela e se tornar comida, ou seja, um elemento da cultura.

Por meio de uma narrativa espaço-temporal é possível conectar todas as pinturas citadas anteriormente empregando outros exemplos similares que dizem respeito à ocupação da paisagem e à alimentação. O trabalho tem como objetivo ampliar o debate da cultura caipira e sua culinária a partir da obra de Almeida Júnior.

**Palavras-chave:** Almeida Júnior; propriedade rural; culinária caipira; arte; antropologia.

**Keywords:** Almeida Júnior; rural property; *caipira* cuisine; art; Anthropology.

<sup>1</sup> Doutorando em Artes Visuais no Instituto de Artes da Universidade Estadual Paulista.

## Uma análise discursiva sobre a autoria de *A Ciência na Cozinha e a Arte de Comer Bem*, de Pellegrino Artusi

*A discursive analysis on the authorship of the book Science in the Kitchen and the Art of Eating Well, by Pellegrino Artusi*

Carla Maicá Silva<sup>1</sup>

A gastronomia é sem dúvidas um dos elos mais fortes de um povo. Nela, identidade e cultura são expressas através de práticas alimentares. Inscrita na Análise do Discurso francesa, compreendo tais práticas como discursos. Ao tratar a gastronomia e os discursos sobre por tal perspectiva, abordo a face política dessas práticas, as relações de forças que estão implicadas nelas, os conflitos e a constituição dos sujeitos a partir desses modos e saberes. Assim, ao tomar como objeto de pesquisa o livro de culinária considerado um dos pilares da construção identitária italiana pós-unificação, o tomo como uma materialidade significativa.

O livro *A Ciência na Cozinha e a Arte de Comer Bem* foi escrito e publicado por Pellegrino Artusi em 1891 – trinta anos após a unificação – e acrescido e reeditado por vinte anos, graças à relação epistolar mantida entre autor e leitores. Enquanto o Estado investia na tentativa de consolidar a Itália como nação, Artusi, um senhor burguês de 70 anos, diletante, patriota, liberal e anticlerical, chegava aos lares de muitos desses “novos italianos” quase que sorrateiramente com uma linguagem técnica, clara e eficaz, mas nem por isso monótona. Com a grande circulação de seu *manual prático para as famílias* o autor foi capaz de apresentar a Itália aos italianos através não somente de receitas, mas também de observações pessoais que ficam entre a etnologia e a picuinha, entre a descrição e a interpretação, em um movimento complexo de autoria que, ao mesmo tempo em que sistematizava a terminologia culinária, gerando um efeito de unidade através da língua, salientava as diferenças entre as regiões apontando particularidades dos dialetos e das mentalidades. Seria, então, a primeira tentativa de reconhecimento nacional, de uma unidade que se construiu a partir das diferenças: a unidade na dispersão, a alteridade para se constituir como um.

A partir das quinze edições do livro e das correspondências encontradas em *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, de Martina Fabretti (2008), analisei a constituição do receituário suspendendo as evidências simbólicas tanto sobre a figura do autor quanto da obra também conhecida como *O Artusi*. A realização do estudo permitiu compreender a particularidade da autoria – a qual categorizo como *autoria bumerangue* – e também a descrição de um estilo e de um método discursivo encontrados nas linhas artusianas que asseguraram o sucesso editorial naquele momento aos dias de hoje.

**Palavras-chave:** análise do discurso; culinária; autoria; Pellegrino Artusi; Itália.

**Keywords:** discourse analysis; culinary; authorship; Pellegrino Artusi; Italy.

<sup>1</sup> Doutoranda em Estudos da Linguagem na Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

## Possibilidades de estudo da alimentação egípcia antiga

### *Possibilities of the study of ancient Egyptian food*

Cintia Gama<sup>1</sup>

O estudo de culturas passadas, principalmente no que concerne ao cotidiano e às práticas mais habituais a uma determinada sociedade em períodos históricos recuados, apresenta diversas dificuldades devido à falta de documentação escrita que trate de padrões tão comuns a uma coletividade. Tendo em vista as dificuldades do estudo de padrões cotidianos, as pesquisas acerca da alimentação na antiguidade não escapam a essas questões, especialmente no que concerne às fontes tanto epigráficas quanto arqueológicas bem como a uma metodologia de estudo. Deste modo, tendo em vista tanto questões metodológicas quanto documentais, nossa breve apresentação tem como objetivo mostrar como a arqueologia, as fontes epigráficas e escritas têm auxiliado na compreensão dos padrões alimentares egípcios antigos e na relação desse povo com seus alimentos. Apresentaremos as diversas fontes para o estudo dos padrões alimentares dessa população, bem como faremos uma análise dos textos funerários associados à alimentação, mais precisamente os Textos dos Caixões, do Médio Império (2.000-1580 a.C.), bem como a apresentação de fontes arqueológicas que corroboram ou não com os textos, passando por uma breve revisão bibliográfica do tema que se encontra bastante em voga na atualidade.

Assim, trataremos também da questão do excesso de fontes acerca do cotidiano egípcio, o que, na contramão do estudo das culturas da antiguidade, pode também nos induzir ao erro.

Nossa apresentação terá, dessa maneira, o intuito de discutir abordagens metodológicas, bem como as fontes para o estudo da alimentação do período faraônico, colocando, assim, a egiptologia como um campo fértil para o conhecimento dos meios de produção e consumo de alimentos no campo de estudos da história/arqueologia alimentar.

**Palavras-chave:** egiptologia; alimentação; fontes; arqueologia; epigrafia.

**Keywords:** Egyptology; food; sources; archaeology; epigraphy.

<sup>1</sup> Pós-doutoranda pelo Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro, pesquisadora da École Pratique des Hautes Études, coordenadora do curso de gastronomia do Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU).



**“A arte culinária na Bahia”**: obra de Manuel Querino

**“A arte culinária na Bahia” [The art of cooking in Bahia]: a work by Manuel Querino**

Claude G. Papavero<sup>1</sup>

A presente comunicação visa delinear o contexto sociocultural que deu origem ao conjunto de receitas coligidas por Manuel Querino (1851-1923), publicadas na obra intitulada: *A arte culinária na Bahia* (1922). Três décadas após a abolição do sistema escravista e a proclamação da República, diversos intelectuais brasileiros, empenhados em valorizar os traços específicos do país, procuraram distanciar-se da herança portuguesa. Ampliaram o conceito de três raças formadoras da nação: indígena, portuguesa e africana, acoplado (na visão de autores como Gilberto Freyre) a uma utópica democracia racial.

Ao apresentar um rol costumeiro de receitas soteropolitanas, Querino, estudioso negro, não limitou seu escopo à divulgação de criações culinárias locais. Comentários acompanhando o detalhamento dos preparos possibilitam ao leitor inferir o intento que orientou o empreendimento: um desejo de afirmar e dignificar o aporte cultural da população negra à modelagem de um cardápio local. Segundo observou Raul Lody (na apresentação de edição recente da obra do autor), Querino “inaugurou um olhar e um estilo em torno de matriz africana, baseado em suas vivências pessoais no Recôncavo baiano...”.

Semelhante contribuição suscita indagações. Em que circunstâncias uma culinária de matriz africana teria surgido na Bahia? Em área rural ou urbana? Nas casas ou nas ruas da cidade (às mãos de vendedoras ambulantes)? E, por conseguinte, quando foi que essas iguarias saborosas e nutritivas, de tempero marcante, elaboradas com ingredientes de custo módico e um uso trabalhoso da pedra de ralar começaram a ser amplamente apreciadas pelo conjunto da população, tornando-se elemento simbólico representativo de uma identidade baiana? Em tempos coloniais? Após a abolição?

Fundamentada na perspectiva da micro-história apresentada por Carlo Ginzburg em *Mito, emblemas e sinais* (1986; em versão brasileira, publicado pela Companhia das Letras, 1989), pretendo delinear uma reflexão etno-histórica sobre os fenômenos envolvidos e apontar aspectos da história da alimentação baiana que merecem discussão. Comentários rápidos de cronistas, de viajantes ou de autores do período colonial como o poeta Gregório de Matos Guerra e documentos analisados por historiadores como Richard Graham, autor da obra *Alimentar a cidade: das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780–1860)*, servirão de indícios para desvendar as peculiaridades do contexto soteropolitano que presidiram à publicação da obra de Manuel Querino.

**Palavras-chave:** Manuel Querino; culinária na Bahia; alimentação dos escravos; década de 1920.

**Keywords:** Manuel Querino; culinary in Bahia; slave feeding; 1920s.

<sup>1</sup> Doutora em Antropologia Social pela Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo.

**Comida como patrimônio:** consumo, soberania e identidade na Indicação Geográfica da Farinha de Bragança, no Pará (2013-2018)

*Food as heritage: consumption, sovereignty, and identity in the Geographical Indication of Bragança flour, in Pará (2013-2018)*

Érico Silva Alves Muniz<sup>1</sup>

Esta comunicação tem por objetivo apresentar resultados de uma pesquisa em curso sobre o processo de Indicação Geográfica (IG) e certificação como produto artesanal da farinha de mandioca produzida na região bragantina, situada no nordeste do estado do Pará, parte da Amazônia brasileira. Através de pesquisas com fontes arquivísticas e trabalho de campo com agricultores familiares e gestores públicos localizados nas cidades de Augusto Corrêa, Tracuateua e Bragança, o trabalho dimensiona aspectos dos debates sobre o selo de certificação da farinha bragantina. Analisamos as concepções de “farinha boa” para a ciência e para as populações tradicionais da região (sobretudo indígenas, quilombolas e ribeirinhas), observando o discurso construído pelos entes públicos que acompanham o processo, onde a pureza do produto é questionada pela meritocracia acadêmica das comunidades científicas. Debatesmos ainda à luz da teoria antropológica e da historiografia, tendo Néstor Canclini e Pierre Bourdieu como referências, de que maneira a sociedade capitalista ocidental demanda uma fuga da padronização das escolhas, empreendendo uma distinção simbólica. Ou seja, o consumo tem também dimensões políticas e cidadãs, os desejos viram demandas em atos que são socialmente regulados. Para efeito do nosso estudo, o produto com IG certifica a procedência e o “bom gosto”, o que justifica a sua aceitação especialmente nos núcleos urbanos, afastando a associação histórica entre o ato de comer farinha e a condição de pobreza e miséria. É possível observar que o processo de IG e a posterior criação de um selo higiênico para farinha bragantina representam complexas medidas de transferência de um produto tradicional, do patrimônio alimentar de populações amazônidas, para o status de capital simbólico. Dessa maneira, o processo de IG está inserido em regras de mercado e consumo externas e alheias aos anseios das comunidades produtoras de um item da cultura alimentar amazônida que configura identidade e pertencimento.

**Palavras-chave:** farinha; Bragança (Pará); patrimônio cultural.

**Keywords:** flour; Bragança (Pará); cultural heritage.

<sup>1</sup> Doutor em História das Ciências e da Saúde pela Casa de Oswaldo Cruz/Fundação Oswaldo Cruz, professor adjunto do Campus Universitário de Bragança/Universidade Federal do Pará.

## **O consumo como experiência:**

de vestimentas e alimentos a luxo e gastronomia (séculos XIX-XXI)

## **Consumption as experience:**

*from clothing and food to luxury and gastronomy (19<sup>th</sup>-21<sup>st</sup> centuries)*

Giulia Falcone<sup>1</sup>

A moda de luxo e a gastronomia não foram invenções do século XIX. Vestimentas suntuosas e alimentos refinados eram habitualmente consumidos pelas cortes aristocráticas nos séculos XVII e XVIII. A grande diferença introduzida pelo século XIX, portanto, foi o banimento da restrição do consumo desses bens à classe aristocrática.

A possibilidade do acesso ao luxo e à gastronomia implica na necessidade do estabelecimento de novos critérios que garantam sua exclusividade à nova classe dominante. Esse preceito é traduzido em preços mais elevados, o que certifica não apenas a manutenção da restrição do consumo do luxo e da gastronomia à burguesia, como reforça a distinção da produção sofisticada desses bens ao modo de produção industrial em crescimento.

Entretanto, no século XX, especialmente a partir dos anos 1950, o desenvolvimento dos meios de reprodutibilidade técnica promove a massificação na produção de bens de luxo e artigos gastronômicos, equiparando-se cada vez mais à produção daquilo que é considerado banal. A partir de então, se a forma como são produzidos não demarca mais a diferenciação entre o simples e o refinado, é necessário que novas formas de consumo o façam.

Deste modo, a experiência do consumo assume uma posição de especial relevância, inclusive em comparação à forma de produção. Assim, não é mais a experiência da produção que confere ao bem de luxo ou ao artigo gastronômico a qualidade de exclusivo, mas a forma como são consumidos que garante a reprodução da sensação de exclusividade.

Este trabalho pretende discutir como se manifestam essas experiências de consumo do luxo e da gastronomia no século XXI. Será dada especial atenção às expressões que combinam a moda de luxo e a gastronomia a uma experiência estética, na qual se busca a desvinculação da reprodutibilidade técnica através da compreensão do consumo como um momento supra-histórico, em que é privilegiada a experiência sensorial do “aqui e agora”.

**Palavras-chave:** luxo; gastronomia; moda; experiência.

**Keywords:** luxury; gastronomy; fashion; experience.

<sup>1</sup> Mestranda em História Social na Universidade de São Paulo.

## **Between health and pleasure:** the culinary recipes of the *Kitāb al-ṭabīḥ*

**Entre a saúde e o prazer:** as receitas culinárias do livro *Kitāb al-ṭabīḥ*

Hélène Jawhara Piñer<sup>1</sup>

Between pleasure and health, why should we have to choose?

Though this combination did not mainly concern the culinary tradition of the Christian Middle Ages, on the other hand, it fits fully into an Arabic tradition of both East and West of the said period.

In the late Middle Ages under Islamic domination, doctors, agronomists or botanists, offer –through multiple medical treatises on food or agriculture–, culinary recipes good for health. Thus, for Ibn Rush, Ibn Rāzī, Avicenne or Maimonides –as for many others scholars–, foodstuffs play a key role in its benefits for health. In this way, cookbooks occupy pride of place in this alliance between health and cooking. Therefore, the culinary recipes of half a dozen cookbooks of the Muslim Middle East dating back to the 10th-14th centuries, suggest this combination: listen to your body, take pleasure when you eat, do it according to your health and eat in a measured way. Cookbooks of the Iberian Peninsula written in Arabic in the *Dar al-Islam* testify to the transmission –from the Muslim Middle East– of the medico-culinary tradition based on humoral theory and culinary practices.

This paper will focus on the place occupied by dietetic in the first known cookbook of the Iberian Peninsula: the *Kitāb al-ṭabīḥ* [*The cookbook*]. Its anonymous author quote Galen and Hippocrates that, therefore, inscribes the *Kitāb al-ṭabīḥ* in the influence of the Greek dietetic tradition. Furthermore, the knowledge of the anonymous author concerning medicine, dietetic, and cuisine is undeniable.

Through half a thousand recipes, I will first present a reflection on this source commonly named “The Cookbook”, and then underscore the proportion of dishes containing medical recommendations. Then I will offer an approach to frequently used foodstuffs in the recipes where health seems to take precedence over the pleasure of eating the dish. Curing the illness, avoiding it, take pleasure, what is the goal of the culinary recipes? Thus, the aim is to identify both the most common dietetics recommendations and the disease that seem the most important to avoid. Finally, I will provide a glimpse of one of the most characteristic culinary recipes of this alliance health/pleasure that can offer the Andalusian cookbook. A brief reflection can be conducted on the current phenomenon that shows the willingness to return to healthy food which recommendations can be found in the cookbooks dating from the Middle Ages.

**Keywords:** recipe; health; food; Iberian Peninsula; heritage.

**Palavras-chave:** receita; saúde; alimentação; Península Ibérica; patrimônio.

<sup>1</sup> PhD in Medieval History at the University of Tours (France).

## **Os doces de Pelotas:** a confeitaria dos imigrantes na região Sul do Brasil

*Sweets of Pelotas: immigrants' confectionery in Southern Brazil*

**Izabela Arantes Bertachini<sup>1</sup>**

**Thiago Alves José<sup>2</sup>**

**Vivianne Hermógenes Pereira Martinho<sup>3</sup>**

**Paola Biselli Ferreira Scheliga<sup>4</sup>**

A cidade de Pelotas, no Rio Grande do Sul, é conhecida por sua cultura doceira. Essa tradição foi construída historicamente, remetendo-nos à influência gastronômica dos imigrantes europeus que chegaram à região e promoveram o desenvolvimento da identidade cultural da confeitaria local. A riqueza étnica local, juntamente com o declínio da produção de charque, principal atividade econômica da região até o início do século XX, possibilitou o início da produção doceira característica de Pelotas, transformando a cidade em referência na confeitaria nacional.

O presente trabalho tem como objetivo apresentar um estudo realizado a partir de pesquisa bibliográfica, sobre o contexto histórico que levou a cidade de Pelotas a se tornar um marco na confeitaria nacional, destacando as referências, os principais ingredientes e as influências da cultura doceira dos imigrantes no desenvolvimento de receitas típicas da região. Espera-se, com o desenvolvimento da pesquisa, contribuir para o estudo das origens da confeitaria brasileira através de aprofundamento em aspectos relacionados às transformações que permeiam a confeitaria clássica e atual. Trabalho apresentado como requisito parcial para obtenção dos créditos na disciplina de confeitaria ministrada pela professora e orientadora Paola Biselli F. Scheliga.

Ao longo da pesquisa bibliográfica realizada, foi possível adquirir e aprofundar conhecimentos sobre receitas específicas de doces denominados “de Pelotas” e produzidos na região. A diversidade de tipos de produções e ingredientes utilizados é enorme, porém, foi possível verificar as influências dos imigrantes na composição através dos ovos, do açúcar e de especiarias, como a canela, por exemplo. Para representar as receitas da tradição doceira da região, foram selecionadas três receitas típicas: ambrosia, arroz de leite e papo-de-anjo. No desenvolvimento de estudo sobre as fichas técnicas a partir dessas receitas, verificou-se que é notória, tanto na composição dos ingredientes como no modo de fazer, a importância de ingredientes como ovo e especiarias para o resultado e sabor final do preparo.

O sucesso dos chamados doces de Pelotas parece ser resultado de receitas que aliam o gosto por sobremesas com menos açúcar e adaptações aos ingredientes locais. Outro aspecto que influenciou na manutenção dessa tradição doceira está relacionado à transmissão de receitas pelas famílias imigrantes, que perpetuaram a cultura europeia de consumo de doces e sobremesas. O resultado desses fatores, que levaram à continuidade da confeitaria dos imigrantes adaptadas à cultura gastronômica local, gerou contribuição para a confeitaria da região Sul do Brasil, sendo de grande importância para o curso de confeitaria adquirir e aprofundar os conhecimentos sobre o tema.

**Palavras-chave:** confeitaria; doces; Pelotas; imigrantes; gastronomia.

**Keywords:** confectionery; sweets; Pelotas; immigrants; gastronomy.

1 Graduanda em Gastronomia na Universidade Presbiteriana Mackenzie.

2 Graduando em Gastronomia na Universidade Presbiteriana Mackenzie.

3 Graduanda em Gastronomia na Universidade Presbiteriana Mackenzie.

4 Profa. Orientadora; mestre em Educação, Arte e História da Cultura pela Universidade Presbiteriana Mackenzie.

## A cozinha caipira na obra de Cornélio Pires: cultura e sabor

### *Caipira cuisine in Cornélio Pires' work: culture and taste*

Maria Izilda Santos de Matos<sup>1</sup>

*"[...] ao sair após o almoço, um almoço paulista: feijão com couve, angu, torresmo, carne de porco e arroz-mole, fechando com um bom caldo de cambuquira [...]"*  
(Cornélio Pires)

Inserida numa perspectiva da história cultural, esta investigação focaliza as polêmicas em torno da construção cultural do caipira e da cozinha caipira, para tanto privilegia-se a produção de Cornélio Pires, considerado como porta-voz desta cultura.

A cultura caipira é aqui identificada como modo de ser e de viver do homem do campo nas áreas do Vale do Paraíba (Rio de Janeiro e São Paulo), se estendendo pelo oeste do estado de São Paulo (Piracicaba, Tietê, Pirapora), e, por um processo de circularidade cultural, atingindo o sul de Minas Gerais, Mato Grosso e norte do Paraná.

Alimentar-se é uma necessidade fisiológica, um imperativo biológico que atende às necessidades de sobrevivência, mas não se come apenas para saciar a fome e se nutrir, também para saborear, por prazer e envolve construções simbólicas e culturais. As pessoas se reúnem à mesa para além de se alimentar, para se sociabilizar, conversar, comungar crenças, compartilhar sonhos, memórias e valores.

Tendo isso como norte, pretende-se focalizar gostos, hábitos, práticas e tradições alimentares dos caipiras, a partir da análise da produção de Cornélio Pires (publicações, composições, registros sonoros, espetáculos, ações de divulgação), que se tornam documentos com grande potencial para levantar questões sobre esta temática.

**Palavras-chave:** cozinha caipira; Cornélio Pires; sabores; cultura.

**Keywords:** *caipira* cuisine; Cornélio Pires; taste; culture.

<sup>1</sup> Doutora em História pela Universidade de São Paulo, livre-docente pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, professora titular do Departamento de História da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, pesquisadora produtividade em pesquisa do CNPq 1A.

## A cultura material das práticas de beberagem quilombola e suas contribuições para a cerâmica afro-indígena

### *The material culture of quilombola drinking practices and their contributions to Afro-Indigenous pottery*

Mayre Dione Mendes da Silva Mascarenhas<sup>1</sup>

Este estudo se propõe a compreender as interações entre a materialidade do artesanato, particularmente canecas, jarros e potes, e os sentidos atribuídos ao ato de preparar, consumir e servir a bebida *Emu* no cotidiano de comunidades quilombolas. Tais interações evidenciam experiências compartilhadas, no sentido de preservar modos de vida ancestral, bem como a cultura local, configurando-se como prática educativa, na qual saberes relacionados às técnicas da cerâmica são produzidos e transmitidos entre os membros das comunidades. Focaliza-se na pesquisa a bebida sagrada *Emu*, de origem africana com interseção com a cultura indígena, produzida nas comunidades quilombolas de África e Laranjituba, localizadas na cidade de Abaetetuba, Pará. A produção do *Emu* é uma tradição de aproximadamente 300 anos, feita a partir da mistura das ervas coletadas na mata. A bebida passa por um ritual de consagração, considerado por eles sagrado, e, somente após esse processo, estará pronta para ser utilizada em rituais de cura e também em festividades. A cultura material que perpassa as práticas de beberagem evoca questionamentos que impulsionaram esta pesquisa, a saber: como a fabricação do *Emu* impulsionou os saberes relacionadas à produção da cerâmica? Como a cerâmica utilitária é compreendida como patrimônio material quilombola? O percurso metodológico escolhido segue o estudo etnográfico e arqueológico, sendo os artefatos as pistas a serem seguidas do modo de beber de povos da diáspora africana em interseção com os indígenas. Tanto a tradição de fabricar e consumir o *Emu* quanto a tradição de fazer a cerâmica contribuem para a geração de renda e também para a coesão social da comunidade ao fortalecer os vínculos culturais e identitários, assim como apontam o encontro da cultura indígena com a cultura africana na Amazônia. As sociabilidades centradas na produção e no consumo de bebidas fermentadas entre as populações indígenas são conhecidas desde muito tempo; há relatos e documentos da história oficial e registro de consumo da beberagem como uma prática cultural amplamente disseminada entre os indígenas no Brasil colonial, de acordo com Maria Betânia B. Albuquerque. No entanto, ao que se refere às populações quilombolas na Amazônia, ainda há poucos estudos sobre tais práticas, principalmente se pensadas enquanto processos educativos em interface com a Antropologia e com a História Cultural. Este fato aponta a perspectiva de atualização desse campo de pesquisa, no sentido de ampliar os estudos já realizados até aqui sobre beberagens. Ao descrever a cultura material que envolve a fabricação do *Emu*, esta pesquisa visa contribuir com os estudos no campo da história cultural, apoiada nas teorias de Peter Burke, de Tim Ingold, com educação da atenção, de saberes culturais de Maria Betânia B. Albuquerque, entre outros.



**Palavras-chave:** educação; beberagem; cerâmica; quilombolas.

**Keywords:** education; drinking; pottery; quilombolas.

<sup>1</sup> Mestranda em Educação na Universidade do Estado do Pará.

## A doçaria paulista no início do século XX

### *Sweets consumption in São Paulo in the early 20<sup>th</sup> century*

Paola Biselli Ferreira Scheliga<sup>1</sup>

Esta pesquisa discute a mudança de hábitos alimentares voltados ao consumo de doces no processo de urbanização da cidade de São Paulo entre o final do século XIX e o início do século XX.

Através de uma abordagem qualitativa, o estudo faz um levantamento bibliográfico teórico-reflexivo tanto dos autores basilares sobre a alimentação no Brasil, bem como acompanha historicamente a formação da doçaria nacional e seu desenvolvimento. Esse esforço culmina com um aprofundamento sobre a doçaria caipira com suas raízes já não mais comuns na cidade de São Paulo.

Por fim, através de uma abordagem quantitativa e também qualitativa, foram focalizados cinco livros de receitas publicados entre 1910 e 1930, como fontes para os estudos da alimentação com o objetivo de compreender a doçaria paulista no início do século XX. O resultado foi uma base de dados de 700 receitas para identificação dos principais ingredientes utilizados. Os livros selecionados foram: *A sciencia no lar moderno* (1912), *Delícias das sinhás: receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX* (2007), *Culinária tradicional do Vale do Paraíba* (1992), *A doceira paulista* (1916), *Guia prático da doceira* (1930).

De acordo com a análise realizada é possível perceber uma forte influência da confeitaria tradicional portuguesa. A partir do levantamento de receitas realizado, foi possível perceber a predominância de ingredientes como a farinha de trigo, os ovos, a manteiga, a canela, o cravo e a amêndoa. Todos estes ingredientes são muito utilizados na doçaria tradicional portuguesa.

Poucas foram as referências encontradas nos livros que remetem aos ingredientes reconhecidos como base da alimentação caipira, como o milho, o amendoim, a mandioca, a abóbora, entre outros. Os estudos sobre o caipira são muito mais aprofundados em relação a seus hábitos culturais, sua formação étnica, peculiaridades sobre a sua linguagem do que sobre os hábitos alimentares propriamente ditos. Há uma carência de material específico sobre a doçaria caipira e isto está diretamente relacionado à perda de referências e tradições.

Mais do que definir quais as principais influências na culinária paulista do início do século XX, este trabalho traz a conclusão de que outros caminhos de pesquisa podem ser utilizados para estudos sobre cultura material e cultura alimentar brasileiras ainda pouco explorados. A busca por novas fontes de pesquisa pode trazer resultados diferentes do esperado e propiciar um novo entendimento sobre a formação cultural da sociedade paulistana.

**Palavras-chave:** doçaria; caipira; cultura; Belle époque paulistana.

**Keywords:** sweets; *caipira*; culture; Belle époque in the city of São Paulo.

<sup>1</sup> Mestre em Educação, Arte e História da Cultura pela Universidade Presbiteriana Mackenzie, docente e pesquisadora no curso de Gastronomia da Universidade Presbiteriana Mackenzie.

## Civilidade, distinção e identidade nacional nas páginas do *Cozinheiro Imperial* (1840)

### *Civility, distinction, and national identity in the pages of the cookbook Cozinheiro Imperial* (1840)

Patrícia Maria da Silva Merlo<sup>1</sup>

A chegada da Corte lusa ao Rio de Janeiro, em 1808, reforçou a importância da alimentação como critério de diferenciação social. Saber comportar-se em público, sobretudo à mesa, era essencial para os membros da elite local por expressar sua conformidade cultural e social com os pares portugueses. Aliás, tal forma de comportamento, replicada dos modelos de comportamento das cortes europeias, converteu-se em um dos meios que as elites açucareira e cafeeira encontraram para sustentar sua distinção social, nos termos de Pierre Bourdieu. No decorrer do século XIX, o Rio de Janeiro, capital do país, corte da monarquia e maior porto comercial, converteu-se no modelo de comportamento que deveria moldar o novo país. Contudo, mesmo após a independência, a elite local continuou a se europeizar, assinalando mais profundamente a distinção entre os vários grupos que compunham a sociedade brasileira.

O primeiro receituário nacional nasceu nesse cenário, *Cozinheiro Imperial*, publicado em 1840. Sua principal base foram os livros portugueses *Arte de Cozinhar*, de autoria de Domingos Rodrigues, publicado em 1680, e *Cozinheiro Moderno*, de Lucas Rigaud, datado de 1780. Soma-se a isso a influência francesa, em menor medida. Todavia, diferentemente de Portugal, no Brasil ainda se estava vivenciando a fixação de um discurso sobre a alimentação, tanto nas relações com a prática culinária, quanto com seu aspecto discursivo. Por isso, muitas novidades ligadas à emergência da gastronomia enquanto campo autônomo aparecem de maneira pálida em *Cozinheiro Imperial*. De fato, o primeiro livro de cozinha brasileiro não atesta uma “culinária brasileira”, mas suas reedições parecem apontar que a ampliação do público leitor implicou na reinterpretação e inclusão de ingredientes e modos de preparo mais ao gosto local. Acreditamos que o uso crescente de ingredientes locais e de receitas à brasileira pode ser interpretado como indício do lento delineamento da cozinha nacional, que caracterizou a emergência das cozinhas regionais no final do século XIX. Como apontado por Carlos Dória, o *Cozinheiro Imperial* representou o esforço inicial de nacionalização do saber culinário e, por essa razão, foi um marco na formação do pensamento brasileiro sobre o comer entre a elite agrária e os setores urbanos do país. No entanto, esse esforço esteve associado ao que a elite quis comer como construção de nacionalidade, preservando-se, *pari passu*, fiel ao modo de vida europeizado. Não obstante, *Cozinheiro Imperial*, apesar de reunir receitas aos moldes internacionais, já integrava na sua apresentação o apelo para que o livro fosse abrasileirado. Assim como o Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro começava a escrever uma história do Brasil, o receituário colaborou para o fortalecimento dessa identidade nacional em construção.

**Palavras-chave:** *Cozinheiro Imperial*; história da alimentação; civilidade; identidade nacional; receituário.

**Keywords:** *Cozinheiro Imperial*; food history; civility; national identity; recipes.

<sup>1</sup> Doutora em História Social pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, professora vinculada ao Programa de História Social das Relações Políticas da Universidade Federal do Espírito Santo.

**Vive la France:** as influências no cenário cultural e social de São Paulo no início do século XX

*Vive la France: influences on the cultural and social scene of São Paulo in the early 20<sup>th</sup> century*

Thais Morais Salomão<sup>1</sup>

As primeiras décadas do século XX, no Brasil, foram marcadas por uma grande aceitação das elites às influências culturais provenientes das capitais europeias. As cidades de São Paulo e Rio de Janeiro passaram por um extenso processo de reforma urbana, assim como o barão Georges-Eugène Haussmann havia promovido em Paris. Na cena social destas capitais, surgiram os chamados salões, ambientes frequentados por intelectuais, poetas, artistas e pela alta sociedade, nos mesmos moldes adotados pela burguesia parisiense. Nestes ambientes realizavam-se serões literários, palestras e exposições e eram servidos banquetes com pratos de nomes franceses, que seguiam as regras de boas maneiras e etiqueta nascidas nas sociedades de corte da França.

O presente estudo busca apresentar o processo de urbanização da cidade de São Paulo e o cenário social e cultural da elite daquele período e também compreender de que forma aquele grupo via a necessidade de se distanciar do estilo de vida provinciano e romper com os costumes da sociedade imperial para considerar-se civilizado.

O grande esforço da elite brasileira para se afastar de seu passado colonial e se aproximar dos padrões franceses pode ser, de certo modo, elucidado pelo raciocínio de Stuart Hall de que a identidade é algo sempre em processo, em constante modificação. Assim, na contramão do que havia sido visto durante o Romantismo, período em que nossos autores expressavam forte nacionalismo e certa ânsia de criar um estilo autêntico que valorizasse as tradições do país, nos primeiros anos do século XX prevalece a vitória do cosmopolitismo francês e adotam-se o mobiliário, as roupas e o modo de vida parisienses.

Nos encontros da alta sociedade paulistana nos salões do senador José de Freitas Valle, os convivas falavam francês sobre poesia, literatura e artes, o que, conforme Norbert Elias, demonstra o anseio de usar da língua como forma de definir o seu caráter nacional. Ademais, naqueles ambientes predominavam a etiqueta e o refinamento à mesa franceses que, segundo Pierre Bourdieu, são instrumentos de diferenciação social e evidenciam que a cultura que une é também a cultura que separa.

A partir do trabalho dos autores mencionados e também dos arquivos de periódicos em circulação desde aquela época, como *O Estado de S. Paulo*, *A Cigarra* e *A Lua*, esta pesquisa analisará os fatores que são relevantes na formação de uma identidade nacional e como o “desejo de ser brasileiro”, que imperou no Brasil durante o período do Romantismo, afastou-se de qualquer elemento da cultura popular e transformou-se em “desejo de ser estrangeiro”.

**Palavras-chave:** São Paulo; século XX; identidade nacional; pós-colonialismo.

**Keywords:** São Paulo; 20<sup>th</sup> century; national identity; post-colonialism.

<sup>1</sup> Mestranda em Letras na Universidade Presbiteriana Mackenzie, pós-graduanda em Gastronomia: História e Cultura no Centro Universitário Senac.

## **Repertório Histórico Ilustrado de Equipamentos e Ferramentas de Cozinha:**

uma discussão metodológica

## **Illustrated Historical Repertoire of Kitchen Equipment and Tools:**

*a methodological discussion*

Vânia Carneiro de Carvalho<sup>1</sup>

Laura Stocco Felicio<sup>2</sup>

Maria Eugênia Ferreira Gomes<sup>3</sup>

Viviane Soares Aguiar<sup>4</sup>

Esta comunicação enfoca a metodologia usada no desenvolvimento do subprojeto “Processamento de alimentos no espaço doméstico. São Paulo, 1860-1960”, desenvolvido como parte do projeto temático Fapesp “Coletar, identificar, processar, difundir: o ciclo curatorial e a produção de conhecimento” (processo 2017/07366-1). O objetivo é apresentar as etapas do projeto em curso, que tem como objetivos finais a elaboração e a publicação de um repertório ilustrado sobre objetos de cozinha e o embasamento da exposição “CasaCorpo”, proposta para a reinauguração do Museu Paulista da Universidade de São Paulo, em 2022.

O projeto associa-se aos estudos de cultura material da forma como vêm se expandindo na historiografia em articulação com teorias da Antropologia, em especial no que concerne às interações entre sujeito e objeto e ao enfoque dessa dinâmica por meio do conceito de “agenciamento”, que sugere uma relação não passiva, mas de ação e transformação mútua entre eles. Esta abordagem, defendida de diferentes maneiras por antropólogos como Bruno Latour, Jean-Pierre Warnier e Daniel Miller, tem se desenvolvido no meio acadêmico brasileiro, sobretudo, por pesquisadores ligados a instituições museológicas como o Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro e o Museu Paulista da USP.

É nesta linha que se insere nossa pesquisa, que foi elaborada a partir de seis etapas principais: 1) o levantamento das fontes a partir de referências bibliográficas, inventários, cadernos e livros de receitas, anúncios publicitários etc.; 2) a formulação de uma ficha inicial de pesquisa; 3) a elaboração de uma ampla amostragem de objetos, a partir das fontes, com potencialidade de serem reunidos em um repertório ilustrado; 4) a análise das fontes e o subsequente preenchimento da ficha e de um banco de dados; e 5) a seleção de objetos que farão parte do repertório e sua redação final.

Por fim, apresentaremos um estudo de caso focado na análise do fogão como equipamento doméstico, buscando demonstrar a importância da perspectiva da cultura material para os estudos de história da alimentação. Ao identificarmos o artefato em suas diversas configurações – como trempe, fogão de poial (a lenha), fogão a gás ou elétrico, mencionado em fontes documentais que vão de relatos de viajantes do século XVIII, inventários e testamentos a anúncios de lojas de departamento do início do século XX –, foi possível compreender que sua presença no cotidiano das residências paulistas associa-se ao carácter recíproco do processo de constituição de sujeitos e

objetos. É neste sentido que o fogão se apresenta não só como parte atuante na definição de práticas e configurações sociais no espaço doméstico, mas também como produto e produtor da sociedade.

**Palavras-chave:** cultura material; museus; alimentação; espaço doméstico; cozinha.

**Keywords:** material culture; museums; food; domestic space; kitchen.

1 Doutora em História Social pela Universidade de São Paulo, professora do Museu Paulista da USP.

2 Mestranda em História Social na Universidade de São Paulo.

3 Mestranda em História Social na Universidade de São Paulo, bolsista CNPq.

4 Doutoranda em História Social na Universidade de São Paulo.

Grupo de trabalho 6

## **IDENTIDADES E REPRESENTAÇÕES**

*Work group 6*

## **IDENTITIES AND REPRESENTATIONS**

*Coordenadores/Coordinators:*

**Joana Pellerano**

Doutora em Comunicação e Práticas de Consumo pela Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM-SP). Docente do programa de pós-graduação lato sensu “Gastronomia: História e Cultura” do Centro Universitário Senac, em São Paulo, e uma das fundadoras e responsáveis pelo portal Comida na Cabeça

**Maria Henriqueta Gimenes-Minasse**

Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná, com estágio pós-doutoral na Universidad de Vigo. Professora das áreas de Gastronomia e Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi e uma das fundadoras e responsáveis pelo portal Comida na Cabeça

## **Nossa culinária, nosso patrimônio:**

narrativas e registros de estudantes de Gastronomia sobre comida e memória social

## ***Our culinary, our heritage:***

*Gastronomy students' narratives and records about food and social memory*

Ana Paula Benetti Machado<sup>1</sup>

Éder da Silva Silveira<sup>2</sup>

Esta discussão emerge como atividade final do curso de pós-graduação especialização em História da Alimentação e Patrimônio Cultural, da Universidade de Santa Cruz do Sul (Unisc), no Rio Grande do Sul. Nesta lógica, o tema proposto deste estudo tem como pano de fundo o projeto *Nossa culinária, nosso patrimônio*, desenvolvido na disciplina de *História da Alimentação: cultura e sociedade*, do Curso Superior Tecnológico de Gastronomia, da mesma universidade. O projeto, desenvolvido desde o ano de 2015, possui como um de seus objetivos proporcionar aos estudantes a compreensão do alimento como categoria histórica e sua relação com o patrimônio imaterial e com a memória social de seus municípios de origem. Para tanto, após o estudo teórico, os alunos são instigados a identificar e pesquisar sobre uma prática gastronômica da Região do Vale do Rio Pardo (RS), relacionando-a com conteúdos relativos aos bens culturais, ao patrimônio cultural imaterial, à comida enquanto cultura e seus aspectos simbólicos, afetivos e identitários. Além disso, como materialização desta pesquisa, os discentes são convidados a planejar e elaborar uma produção audiovisual, com envolvimento na organização de roteiros, definição de quais os caminhos metodológicos a seguir, assim como atividades de seleção e edição de som e imagem. A escolha desse projeto como tema de estudo se deu pelo propósito em descrever e analisar algumas práticas culturais gastronômicas da Região do Vale do Rio Pardo, identificadas pelos discentes, em comunidades pesquisadas no projeto, como tendo ou não elementos de patrimônio intangível e/ou como narrativas de memória social. E para compreender como emerge a constituição histórica e de memória coletiva sobre a culinária no Vale do Rio Pardo, a história oral foi eleita como o caminho que viabiliza a escuta dessas comunidades, pois ela possibilita aos sujeitos, muitas vezes invisibilizados no campo da História, compor novos olhares e vozes sobre o que já se conhece. Quanto à análise, esta se baseou em elementos da categorização na pesquisa qualitativa, inspirada na perspectiva da análise textual discursiva. E, a partir disso, também se verificou se o projeto possibilitou aos estudantes experiências de formação para a compreensão e construção dos conceitos de comensalidade, de memória social e de patrimônio cultural imaterial no âmbito da alimentação. Para isso, como fonte, foram usadas duas produções elaboradas pelos alunos e, assim, também se abriu o espaço para a reflexão sobre os modos de preservação dos patrimônios gastronômicos e saberes locais, analisando as potencialidades das fontes audiovisuais na pesquisa em história da alimentação. Nesse sentido, os audiovisuais, além de propiciarem contribuições para a ilustração de conteúdos da história da alimentação, podem viabilizar a preservação e a divulgação de saberes e fazeres gastronômicos,



assumindo a condição de dispositivos de salvaguarda do patrimônio intangível e das narrativas de memória social e identidade.

**Palavras-chave:** História da Alimentação – estudo e ensino; memória social; patrimônio cultural imaterial; experiências de formação; recursos audiovisuais.

**Keywords:** food history – study and teaching; social memory; intangible cultural heritage; training experiences; audiovisual resources.

<sup>1</sup> Mestranda em Educação na Universidade de Santa Cruz do Sul, bolsista Capes/Prosc Modalidade II.

<sup>2</sup> Doutor em História, professor titular na Universidade de Santa Cruz do Sul.

**Para ser feliz é só começar?** Um estudo sobre o uso da felicidade em uma campanha publicitária voltada para a venda de alimentos

*To be happy one just needs to start being? A study on the use of happiness in a food advertising campaign*

**Ana Paula dos Passos Cancio<sup>1</sup>**

**Francisco Romão Ferreira<sup>2</sup>**

**Fabiana Bom Kraemer<sup>3</sup>**

A publicidade desempenha importante papel na atribuição de significados às mercadorias na contemporaneidade, sendo capaz de transformar rituais de aquisição em comunicação, mostrando-se um discurso acerca dos objetos, no qual estes surgem carregados de valor identitário. O consumo de bens se tornou um mediador das relações sociais, e a problemática central encontra-se em entender como as narrativas publicitárias constroem algumas representações sociais voltadas para o público consumidor, mostrando-se relevante entender o papel dos bens de consumo na cultura contemporânea. No campo da alimentação e nutrição, no Brasil, destacam-se estudos sobre regulamentação da propaganda de alimentos, sendo insuficientes aqueles que buscam compreender a relação entre publicidade, a produção de subjetividades e a constituição da identidade individual a partir da alimentação entendida como sistema simbólico. Entendendo a felicidade na contemporaneidade como uma obrigação, o objetivo é analisar qual representação de felicidade é construída em uma campanha publicitária do grupo Pão de Açúcar.

Metodologia: esta é uma pesquisa de natureza qualitativa interpretativa. O objeto da pesquisa, a campanha publicitária “Para ser feliz é só começar” foi analisada por meio do estudo do discurso através das unidades mínimas de representação. Para tanto, a fundamentação teórica se assenta nas leituras de Zygmunt Bauman e Gilles Lipovetsky.

Resultado e discussão: o corpus de análise aqui definido foi a cena de duas mulheres que se conhecem em um transporte público e, naquele momento, decidem ir juntas à praia. Esta cena remete a um cotidiano imaginado onde observam-se as relações de amizade e demonstra um momento de demasiada felicidade. A história ocorre em aproximadamente três cenas e 3 a 5 segundos de filmagem, apresentando ao telespectador uma felicidade momentânea e que nega qualquer tipo de sofrimento, marcando um tempo pontilista, sobre o qual discorre Bauman. Parece que o grupo de supermercados busca chamar os consumidores para assumir sua própria felicidade materializada em práticas de consumo, ou seja, uma narrativa que se apresenta a partir de uma perspectiva utilitarista da felicidade.

Contribuição teórica: ao campo da nutrição, acreditamos que este trabalho contribuirá ao formular um diálogo que aborde como a publicidade se utiliza da subjetividade para influenciar o consumo.

**Palavras-chave:** felicidade; publicidade; identidade; alimentação e nutrição.

**Keywords:** happiness; advertising; identity; food and nutrition.

<sup>1</sup> Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

<sup>2</sup> Docente do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

<sup>3</sup> Docente do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

## O migrante nordestino e a cena gastronômica do Bairro do Bixiga (São Paulo/SP)

### *The Northeastern migrant and the gastronomic scene of Bixiga neighborhood (São Paulo)*

Anna Paula Telino de Abreu Fernandes<sup>1</sup>

A cidade de São Paulo (SP) há muitos anos atrai migrantes, que a consideram um lugar com capacidade de prover melhores oportunidades. Dos grupos que migraram para São Paulo, os nordestinos merecem uma atenção à parte, tanto por representarem parcela expressiva nessa população quanto pela contribuição inegável para o desenvolvimento da cidade. Motivados por fatores diversos, os nordestinos tinham algo em comum: a busca por trabalho e em consequência a melhoria das suas condições de vida. A partir da década de 1970 um bairro em particular tornou-se destino atrativo para eles, em virtude da presença de edificações com baixo custo de aluguel e a sua proximidade com o centro da cidade: o Bixiga. Ocupado inicialmente por ex-escravos, o bairro recebeu significativo contingente de imigrantes, sobretudo os italianos, que acabaram se tornando “símbolo” de representação do bairro. Esse foco na temática italiana, contudo, acaba ofuscando as demais comunidades que coexistem no bairro cuja combinação sociocultural o torna um local multiétnico, rico em diversidade, onde o contato com a alteridade é frequente. Esse trato com a alteridade impacta diretamente a formação dos processos identitários desses migrantes, que a partir das relações interculturais passam a encarar suas identidades como múltiplas; a comida, representante das culturas e sociedades, porta-se como elemento essencial nesse processo. Encontra-se associada ao processo de afirmação de identidades e adaptação dos migrantes à cidade. Também é tida como um meio de reconectar o migrante à sua origem, preservando raízes mesmo estando longe, criando um “senso de casa” onde quer que tenha ido morar. Os migrantes nordestinos possuem forte laço com a comida, e frequentemente ela se torna labor; eles são identificados como atores importantes na cena gastronômica de São Paulo. No Bixiga, hoje representam proprietários de empreendimentos do ramo gastronômico, chefs, cozinheiros, brigada de salão, dentre outras funções. Os migrantes nordestinos são considerados mão de obra versátil, tidos como bons observadores, sendo hábeis em se relacionar com diferentes cozinhas étnicas, rapidamente se familiarizando com elas e não se limitando apenas à sua cozinha típica, sendo assim imprescindíveis para a manutenção do status do Bixiga de polo gastronômico da cidade. Assim, o objetivo geral proposto nesse trabalho é discutir o papel do migrante nordestino na cena gastronômica do Bixiga. Para tanto foi adotada a etnografia, cujas técnicas de coleta foram a observação participante, entrevistas abertas semiestruturadas gravadas e transcritas, com a finalidade de registrar as experiências vividas pelos indivíduos. Como resultado, foi observado que apesar de merecerem reconhecimento, os empreendimentos nordestinos possuem baixa expressividade na cena gastronômica do bairro e a presença nordestina nas cantinas como mão de obra, apesar de imprescindível, é apagada.

**Palavras-chave:** nordestinos; identidade; comida nordestina; Bixiga.

**Keywords:** Northeastern migrants; identity; Northeastern food; Bixiga.

<sup>1</sup> Mestranda em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi; bolsista Capes.

## A formação da gastronomia ítalo-paulistana: vestígios e histórias contadas

### *The formation of “Italian-paulistana” gastronomy: signs and told stories*

Camila de Meirelles Landi<sup>1</sup>

A presente pesquisa, ainda em andamento, busca investigar o hibridismo cultural na cozinha ítalo-paulistana. A cidade de São Paulo apresenta em seus traços históricos a marcante chegada de imigrantes de diversas etnias e nacionalidades entre meados do século XIX e o decorrer do século XX. A vinda dos imigrantes, unida às marcas anteriores de formação da cidade, deixou sequelas ligadas ao processo de adaptação da nova população que resultou em mudanças significativas no viver social, no modo de falar (sotaques), nos hábitos, na produção cultural e na alimentação da cidade. Esse mosaico de informações compõe as marcas da chegada dos imigrantes na então sociedade paulista do período das grandes levas até os atuais. Em um recorte entre os anos de 1880 e 1889, o Brasil registrou a entrada de 453.788 imigrantes, sendo que deles, 183.349 vieram para a cidade de São Paulo (40,1%). A mais representativa na cidade entre os anos de 1820 e 1972 advém da Itália, sendo a segunda maior leva de imigrantes no período. Dessa forma, nasce a necessidade de explorar o cenário paulistano, diante das mudanças gastronômicas presentes na cidade e de sua relevância no cenário gastronômico mundial, por meio da sociedade paulistana, dos imigrantes italianos dentro do cenário presente no período de recorte da pesquisa, investigando traços culturais e de que forma esses traços se encontraram e expressaram na cidade de São Paulo em forma de diálogo formando uma cozinha ítalo-paulistana, uma das mais presentes e aceitas na gastronomia da cidade. Suas histórias e vestígios encontrados, que dão base para um hibridismo cultural. Como método, utiliza-se a pesquisa documental e a bibliográfica. Espera-se, por fim, entender a formação da cozinha ítalo-paulistana para posteriores estudos das cozinhas presentes na cidade, que é um dos polos gastronômicos do Brasil e do mundo.

**Palavras-chave:** gastronomia; alimentação; história da alimentação e da gastronomia; cozinha ítalo-paulistana; imigração na cidade de São Paulo.

**Keywords:** gastronomy; food; food and gastronomy history; “Italian-paulistana” cuisine; immigration in São Paulo.

<sup>1</sup> Doutoranda em Educação, Arte e História da Cultura edocente na Universidade Presbiteriana Mackenzie.

## Características dos produtores artesanais dos festivais gastronômicos da cidade de São Paulo

### *Characteristics of artisanal producers of gastronomic festivals in the city of São Paulo*

Cinthia Rolim de Albuquerque Meneguel<sup>1</sup>

A cidade de São Paulo é caracterizada pela ocorrência de inúmeros festivais gastronômicos que recebem formatos diferenciados de acordo com o seu conceito e objetivo. Os festivais são acontecimentos que geram expressões culturais importantes, ilustram práticas sociais da humanidade evidenciadas pelas experiências. São capazes de revelar e compartilhar conhecimento, saberes, crenças e visões de mundo das culturas para com os visitantes que participam, afirmando ou denunciando certos valores sociais estruturais da comunidade celebrante. Observam-se na cidade de São Paulo propostas de festivais gastronômicos focados no fomento do diálogo entre produtores artesanais com os cozinheiros, cientistas e com o público geral. A agricultura familiar brasileira é majoritariamente o setor mais representativo do agro brasileiro e apresenta diversos modos de fazer agricultura, representados por agricultores familiares, artesanais, urbanos, quilombolas, assentamentos agrários e de barragens, sendo uma forma de expressão cultural e social com contribuições no âmbito material e imaterial, considerando como características tradicionais, culturais ou regionais, os processos de elaboração de alimentos que se transmite de geração em geração, conforme a tradição cultural ou que utilizam matérias-primas produzidas na região. Portanto, esta investigação buscou compreender o papel assumido pelos produtores artesanais nos festivais gastronômicos da cidade de São Paulo, por meio da caracterização dos produtores e de seus produtos, identificando o fator patrimonial e o motivacional de participação nos festivais gastronômicos e suas relações. Portanto, para a presente investigação qualitativa, exploratória e descritiva, realizou-se a coleta de dados em fontes primárias e secundárias, observação direta dos festivais, aplicação de questionários semiestruturados com perguntas abertas e fechadas a 103 produtores artesanais expositores dos festivais: Sabor Nacional e Feira Viva. Assim, este estudo permitiu mostrar que o universo dos festivais gastronômicos da cidade de São Paulo oferece aos produtores artesanais uma ação protagonista de inclusão produtiva, condutora e norteadora de ações e narrativas, gerando expressões culturais, compartilhando conhecimento, saberes e vivências, sendo seu pilar principal. Estabelecendo pela alimentação o elo entre o campo e a cidade, apresentando produtores artesanais e tipicidades regionais. Certamente, os produtores artesanais assumem de modo intrínseco a responsabilidade de comunicar valores socioculturais, ambientais e econômicos, enaltecendo a relação do homem com a biodiversidade, conectando o alimento a sua identidade, território e cultura. Incentivando a valorização da cultura alimentar, o resgate e a preservação de tradições e o fortalecimento social.

**Palavras-chave:** festival; feira; produto artesanal; produtor; São Paulo.

**Keywords:** festival; market; artisanal product; producer; São Paulo.

<sup>1</sup> Doutora em Turismo e Hotelaria na Universidade do Vale do Itajaí, docente e pesquisadora do curso de bacharelado em Turismo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, campus Cubatão.

## **Tradições, rituais e memórias alimentares:**

formação de identidade bicultural em filhos de imigrantes poloneses no Brasil

## ***Traditions, rituals, and food memories:***

*the development of a bicultural identity in children of Polish immigrants in Brazil*

**Claudia Ridel Juzwiak<sup>1</sup>**

**Victor Ridel Juzwiak<sup>2</sup>**

**Teresa Ridel Juzwiak<sup>3</sup>**

Pais imigrantes e filhos nascidos no país de acolhimento têm suas identidades construídas a partir de universos culturais distintos; no entanto, as referências culturais do país de origem dos pais, dentre elas, as alimentares, podem constituir elementos importantes na construção dessa identidade. Este estudo de natureza qualitativa procurou compreender quais elementos da cultura polonesa e da brasileira foram transmitidos e como influenciaram a construção da identidade bicultural em uma família estabelecida no Brasil. Três filhos, com 57 a 66 anos, representando a segunda geração, foram entrevistados a partir da perspectiva das escolhas alimentares ao longo do curso da vida sobre a trajetória migratória de seus pais e as práticas alimentares pessoais e da família. A partir da análise de conteúdo foram identificados três núcleos temáticos: “Trajetória migratória”; “Biculturalismo: trajetórias pessoais e redes sociais” e “Tradições e rituais alimentares e a identidade polonesa”. A migração dos pais ocorre no contexto da Segunda Guerra Mundial. Embora os pais tenham se estabelecido em uma cidade sem diáspora polonesa, os filhos se sentem poloneses em maior ou menor grau, caracterizando a internalização de duas culturas, ou biculturalismo. Dois elementos surgem como os principais marcadores da identidade polonesa: o polonês como primeiro idioma dos filhos e a alimentação. Apesar da adoção de uma alimentação caracteristicamente brasileira no cotidiano, a comida polonesa, cercada de rituais, é protagonista nas datas especiais, principalmente nas festas católicas (Natal e Páscoa), caracterizando tradições étnicas, religiosas e familiares. A responsabilidade pela preparação da comida polonesa aparece como sendo das mulheres, assim como a transmissão de receitas. Embora as receitas tenham sofrido inúmeras modificações quando comparadas às receitas originais, devido à falta de ingredientes, às diferenças climáticas e às preferências alimentares da família, os rituais que cercam sua preparação e consumo e a convivialidade se mantêm e é nesses momentos que a identidade polonesa se manifesta. No entanto, essas “tradições” familiares são mantidas exclusivamente quando os momentos são organizados pelos pais, se perdendo nos núcleos familiares da segunda geração. Cada filho demonstra graus e formas diferentes de manutenção dessas “tradições” familiares. Outras referências culturais específicas do país de acolhimento, assim como das trajetórias pessoais e redes sociais, indicam que outras experiências agregaram novas práticas alimentares, embora o sentimento de duplo pertencimento ainda se mantenha na segunda geração. Este estudo traz elementos que ajudam a entender como a cultura alimentar contribui para a construção identitária e a trajetória alimentar de indivíduos expostos a diferentes culturas.

**Palavras-chave:** migração; biculturalismo; identidade; práticas alimentares.

**Keywords:** migration; biculturalism; identity; eating practices.

<sup>1</sup> Nutricionista, pós-doutora na área de Antropologia da Alimentação pela Universitat de Barcelona, professora associada da Universidade Federal de São Paulo.

<sup>2</sup> Historiador, mestrando do Programa de Educação da Universidade Federal de Uberlândia.

<sup>3</sup> Cientista política, mestre em Políticas Públicas e Desenvolvimento Humano, com especialidade em migração pela Universidade de Maastricht & UNU-MERIT.



**Guia Gastronômico Pernambucano:** a construção da identidade cultural de uma população a partir do *modus faciendi* das técnicas de culinária pernambucana

**Gastronomic Guide of Pernambuco:** *the construction of cultural identity from the modus faciendi of Pernambuco culinary techniques*

Fernanda Calumby Fernandes<sup>1</sup>

A atividade turística pode ser desenvolvida a partir de diversos aspectos culturais, dentre eles a gastronomia local. A culinária regional é capaz de traduzir a cultura da população. O Brasil tem potencial de ser recortado e representado através da sua oferta gastronômica. Difundir os aspectos idiossincráticos do povo brasileiro através da cozinha que o representa torna a experiência turística ampla e diversa, possibilitando ao turista realidades distintas e peculiares a cada região que visita. Em termos regionais, a tipicidade culinária do povo brasileiro varia de Norte a Sul. Ao citar o Nordeste, destaca-se o estado de Pernambuco. Este detém as mais variadas ofertas de ingredientes exóticos ou típicos a outros lugares, porém o *modus faciendi* do povo pernambucano torna o resultado gastronômico, deste estado, único. Ao diferenciar-se das conhecidas técnicas da gastronomia clássica, os resultados são pratos característicos que perpassam todo o estado pernambucano. Tornando-se interessante atrativo do turismo criativo, que, por conseguinte, caracteriza a prática do turismo sustentável, posicionando aspectos culturais da população em questão, como grande protagonista da atividade turística. No litoral de Pernambuco, destacam-se os peculiares aspectos gastronômicos desta região, além dos hábitos alimentares da população local. Identifica-se que as praias de Pernambuco recebem turistas estrangeiros e domésticos, ávidos para vivenciar a cultura local. Este estudo objetiva identificar as expectativas gastronômicas a partir da visão dos turistas e a maneira como esta oferta é realizada. Elaborou-se diagnóstico, junto aos ofertantes de alimentação deste local e enquetes juntamente aos turistas. Dentre os principais resultados desta pesquisa, constata-se que o viajante tem elevado interesse em experimentar a culinária local. Priorizando conhecer o novo através da culinária local. Destaca-se, controversamente, a existência da limitação da oferta de produtos locais. Constata-se que tal entrave é devido à inexistência de condições mínimas de higiene nas boas práticas na manipulação dos alimentos, possibilitando, desta maneira, a preferência, por parte dos turistas, por redes de *fast-food*. A conclusão deste trabalho parte do princípio que o litoral pernambucano possui grande potencial na oferta da culinária típica e local – por toda sua característica diferenciada nas matérias-primas e/ou maneira de preparo dos alimentos; o turista demonstra interesse em vivenciar a gastronomia local; porém, esta oportunidade tem sido limitada devido às condições de higiene, referentes à boa prática na manipulação dos alimentos, por parte dos gestores dos restaurantes.

**Palavras-chave:** culinária regional; turismo sustentável; alimento seguro.

**Keywords:** regional cuisine; sustainable tourism; safe food.

<sup>1</sup> Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente, professora de Hotelaria do Instituto Federal de Pernambuco, campus Cabo de Santo Agostinho.

## Representações sociais sobre o consumo de açúcar no dia a dia

### *Social representations about daily sugar consumption*

Giovana Duarte dos Santos<sup>1</sup>

À medida em que somos levados a refletir sobre algum de nossos hábitos alimentares é onde percebemos tê-lo. O consumo de açúcar está presente no cotidiano e enraizado nos hábitos alimentares dentro de um contexto urbano, seja pela facilidade de encontrar produtos industrializados, seja pelo hábito social das bebidas açucaradas ou somente pelo gosto. De acordo com o artigo de Levy e colaboradores sobre a disponibilidade de “açúcares de adição” no Brasil, existem dois tipos de açúcares: aqueles encontrados naturalmente nos alimentos, como a frutose e a sacarose presentes nas frutas e a lactose presente no leite, e aqueles extraídos de alimentos (cana-de-açúcar, beterraba e milho) para uso posterior em preparações culinárias ou na elaboração de alimentos processados.

Para compreender melhor como percebemos o consumo de açúcar no dia a dia, foram realizadas dez entrevistas com indivíduos de classe média que vivem em cidades da Grande São Paulo e sempre viveram em São Paulo, sendo três mulheres e sete homens. Cinco possuíam o segundo grau completo e cinco o superior completo. A idade variou de 23 a 55 anos. A coleta de dados ocorreu entre agosto e setembro de 2019 quando os entrevistados responderam à questão que norteou a pesquisa: “Como é o seu consumo de açúcar no dia a dia?”.

Para a análise dos discursos foi utilizado o conceito de representações sociais de Moscovici tendo como objetivo compreender como as informações sobre o açúcar são incorporadas pelo indivíduo de modo que essas ideias interajam no seu cotidiano em seus costumes e valores, ajudando a compor sua identidade. Foi também observado como o indivíduo utiliza esses conceitos teóricos como balizadores de suas práticas alimentares, adotando um discurso ora permissivo ora não para justificar suas escolhas e hábitos alimentares.

A pesquisa procurou traçar paralelos entre as entrevistas e dados obtidos sobre o consumo de açúcar do brasileiro de classe média que vive em ambientes urbanos para contextualizar os discursos e suas realidades.

A associação do consumo de açúcar a doenças como o *diabetes* foi um ponto bastante citado quanto à questão de saúde, porém em alguns casos era identificado como fatores causais o pão e arroz, assumindo a representação que o indivíduo faz do que é o açúcar. Por outro lado, as frutas continham o açúcar que era “bom” para a saúde. Segundo Laplantine, em a *Antropologia da Doença* (1991), temos a tendência de classificar os alimentos em “bons” ou “maus”, e assim fazemos com o açúcar. O consumo de açúcar do brasileiro é de 16,7% do total de calorias diárias, muito acima do que a Organização Mundial de Saúde estipula, de 10%. As representações sociais sobre o consumo de açúcar no dia a dia podem promover algumas reflexões sobre propostas de educação alimentar tanto na esfera de políticas públicas de saúde quanto no individual.

**Palavras-chave:** representações sociais; açúcar; hábitos alimentares.

**Keywords:** social representations; sugar; eating habits.

<sup>1</sup> Pós-graduanda em Gastronomia: História e Cultura no Centro Universitário Senac, em São Paulo.

## Rede de conhecimento sobre a produção quilombola de alimentos no IFSP Campus

**Registro:** cultura e tradição alimentar

**Knowledge network on quilombola food production in the IFSP Campus Registro:**

*culture and food tradition*

Iamara de Almeida Nepomuceno<sup>1</sup>

Juliana Cesário Aragi<sup>2</sup>

O Vale do Ribeira está entre as áreas de maior preservação da Mata Atlântica. Neste bioma habitam 88 comunidades quilombolas que praticam a agricultura de coivara itinerante. Segundo o Instituto Socioambiental (2017), o sistema agrícola tradicional quilombola (SAT) se define por saberes, técnicas aplicadas na agricultura de subsistência, na medicina e cultura material. Assim, o SAT norteia as relações e organizações de trabalho, os contextos sociais de plantio, colheita e consumo dos produtos dentro das comunidades produtores nesse sistema. Com programas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) existem melhores condições de manutenção dos meios e modos de vida das comunidades quilombolas, garantindo maior autonomia e a permanência na terra. Nesta pesquisa, buscamos compreender em que medida os esforços realizados pelo IFSP sobre esses programas pode ajudar na ampliação do conhecimento dessas tradições no âmbito institucional. Este questionamento se deu com o desenvolvimento do projeto ligado à implantação, em 2018, de uma horta no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP), campus Registro, intitulado “Quilombos de lá, quilombos de cá: uma vivência na horta escolar”. Analisamos fontes orais com base no método da história oral: documentos produzidos para o reconhecimento do SAT como Patrimônio Imaterial Brasileiro, o Dossiê SAT Quilombola do Vale do Ribeira (2017), bem como o Inventário Cultural de Quilombos do Vale do Ribeira (2013). Estes relatos são fontes documentais e, portanto, passíveis de interpretação, análise e crítica. Na abordagem teórica, trabalhamos conceitos de identidades, apresentadas por Anthony Kwame Appiah como complexas e múltiplas, elas surgem de uma história de respostas mutáveis às forças econômicas, políticas e culturais, quase sempre em oposição a outras identidades; bem como a memória discutida por Michael Pollak, que, construída socialmente, é formadora do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva. Tomamos para estudo de caso o referido projeto de extensão desenvolvido com quilombolas de Sapatu, através de seus conhecimentos e da prática da agricultura tradicional dentro do campus; dois alunos quilombolas foram bolsistas. Como resultado, ocorreu aproximação dos alunos com a realidade quilombola e dos alunos quilombolas que estudam na instituição; valorizou-se o consumo de alimentos *in natura*, sem agrotóxicos; e estimularam-se parcerias nos processos de compras institucionais de alimentos: a banana fornecida pelo PNAE em 2019 para os alunos será de Sapatu.

**Palavras-chave:** povos tradicionais; quilombos; memória; agricultura; alimentação.

**Keywords:** traditional communities; quilombos; memory; agriculture; food.

<sup>1</sup> Mestra em História Social na Universidade de São Paulo.

<sup>2</sup> Graduada em Nutrição na Universidade de São Paulo.

## **Consumo alimentar e comunicação identitária na convivência intercultural entre jovens: o caso da Escola Sesc de Ensino Médio**

### ***Food consumption and identity communication in intercultural coexistence among young people: the case of Sesc High School***

Joana Pellerano<sup>1</sup>

O objetivo do trabalho proposto aqui é discutir como se dá a relação entre o consumo alimentar e a comunicação identitária na convivência entre os 450 estudantes da Escola Sesc de Ensino Médio (Esem), que são oriundos das 27 unidades federativas do Brasil e moram e estudam no campus localizado no Rio de Janeiro. A pesquisa foi realizada em abril e maio de 2017, e contou com observação participante durante as refeições realizadas pelos estudantes e dois grupos de discussão com oito desses jovens vindos das regiões Norte, Sudeste e Sul (especificamente dos estados de Minas Gerais, Paraíba, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Roraima e Santa Catarina). Essas experiências mostraram um pouco de como esses jovens entendem melhor a si mesmos e à alteridade também por meio do que comem e do que deixam de comer. Como vêm de todas as partes do país, os estudantes da Esem trazem para esse convívio diferentes visões e gostos culturais, inclusive aqueles relacionados à alimentação.

A sociabilidade desses jovens passa também pela comensalidade: todos se alimentam na escola, em um refeitório que oferece seis refeições diárias gratuitas (café da manhã, almoço, dois lanches, jantar e ceia) e em uma lanchonete onde podem adquirir alguns produtos alimentícios. Como não é permitido levar alimentos para os quartos, a maior parte das refeições é feita em grupo, e os estudantes aprendem a conviver também por meio do ato de compartilhar comida, ou consumi-la juntos em um mesmo espaço. Das diferenças – por exemplo, a nomenclatura de pratos como o cuscuz, que dependendo da região pode ser uma preparação salgada, de flocos ou farinha grossa de milho, ou doce, de tapioca e coco – às semelhanças – os jovens reconhecem arroz, feijão e brigadeiro como comidas presentes no Brasil todo –, passando pelos estereótipos que são desconstruídos no encontro com a alteridade, inúmeras manifestações culturais relacionadas à alimentação aparecem em situações de convivência entre sujeitos e grupos sociais com origens diversas, ajudando no entendimento, na formação e na comunicação da identidade.

As relações interculturais impactam a formação de processos identitários dos sujeitos migrantes, que passam a ver suas identidades de forma múltipla e fluida, combinando aspectos da cultura dentro da qual nasceram e das demais com as quais vão conviver em seus destinos. A alimentação, como um elemento cultural presente no cotidiano, pode funcionar como importante ferramenta de reconhecimento, diferenciação e adaptação a essas novas realidades. Assim, é possível perceber que os estudantes da Esem também se relacionam por meio da comida dentro de um ambiente novo e intercultural, e se enxergam como sujeitos também a partir desse consumo.

**Palavras-chave:** alimentação; identidade; consumo; convivência intercultural.

**Keywords:** food; identity; consumption; intercultural coexistence.

<sup>1</sup> Doutora em Comunicação e Práticas de Consumo pela Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM-SP), mestre em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo e em Comunicação e Gastronomia pela Universitat de Vic.

**Nem tudo é concreto:** a etnobotânica nas hortas comunitárias do ABC Paulista

*Not everything is concrete: the ethnobotany in community food gardens of ABC Paulista*

Júlia Alice Vila Furgeri <sup>1</sup>

Ana Maria Dietrich <sup>2</sup>

Agências Nacionais e Internacionais reconhecem a urgência das questões sociais e ecológicas atuais, em que o crescimento demográfico de uma população extremamente desigual, econômica e socialmente, concentra-se em centros urbanos, baseando-se em um sistema produtivo que acentua estas desigualdades enquanto destrói as bases materiais e ecológicas de sua reprodução. Neste cenário, a agroecologia urbana é prática promissora para a resiliência ecológica das cidades e a garantia de acesso a Direitos Humanos relacionados ao ambiente, à saúde, à segurança nutricional e à soberania alimentar nestes ambientes.

As cidades representam um vasto conjunto de processos etnoecológicos cuja compreensão e significação podem contribuir para a configuração de ambientes urbanos ecologicamente viáveis, economicamente sustentáveis e socialmente justos. Saberes ecológicos tradicionais seculares expressam-se nas formas de uso e ocupação, produção e reprodução do espaço urbano, em especial no que se refere à agricultura e à territorialidade. Os estudos das relações e dos saberes etnoecológicos são recorrentes quando relacionados aos povos originários, tradicionais, ribeirinhos e rurais, mas escasso no que se refere às relações entre os cidadãos, o imaginário e a materialidade urbana.

Com este estudo pretendemos construir um inventário etnobotânico de hortas urbanas no ABC Paulista, buscando relacionar oralidade, ciências, saberes, sabores, imaginário, territorialidade e identidade expressos nestes espaços, contribuindo para identificar atores, desvendar a memória biocultural e etnocientífica envolvida e compreender as dinâmicas de aprendizagem e transmissão deste conhecimento, incentivando a difusão destas práticas neste território. Será desenvolvida uma pesquisa com base nas técnicas de documentação direta e registro audiovisual das memórias culturais e afetivas acerca da agrobiodiversidade. Os dados obtidos a partir de observação participante, trabalho de campo e entrevistas serão analisados em abordagem qualitativa à luz das discussões propostas pelo ecofeminismo. Segundo esta teoria, a partir da divisão social do trabalho e do distanciamento entre os seres humanos, os processos ecológicos e a biodiversidade, a mulher foi subjugada através do uso dos mesmos argumentos que justificaram a dominação humana sobre a natureza. Com isso, foram delegadas historicamente às mulheres as tarefas relacionadas aos cuidados familiares e comunitários e à reprodução cotidiana da vida, estando o conhecimento sobre a biodiversidade alimentar e a culinária entre estas tarefas e legados. O material coletado e as receitas e modos de preparo expressas por horticultoras e horticultores durante as entrevistas serão organizados em publicações físicas e digitais em parceria com o Projeto de Extensão Memória dos Paladares, fornecendo base de dados para outros trabalhos acadêmicos.

**Palavras-chave:** ecologia urbana; etnociências; direitos humanos.

**Keywords:** urban ecology; ethnosciences; human rights.

<sup>1</sup> Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ensino e História das Ciências e da Matemática da Universidade Federal do ABC.

<sup>2</sup> Doutora em História pela Universidade de São Paulo, pós-doutora em Sociologia pela Universidade Estadual de Campinas.



## Comer e cozinhar nas feiras do Guar e da Torre de TV

### *Eating and cooking at Feira do Guar and Feira da Torre de TV*

Juliana Rampim Florêncio<sup>1</sup>

Esta comunicação apresenta os resultados expostos no segundo capítulo de minha dissertação de mestrado, concluída em 2018 no programa de ps-graduação em História da Universidade de Brasília (UnB): *Comer e cozinhar: revelando tramas e práticas alimentares como possibilidades de representação e identidades nas feiras do Guar e da Torre de TV*, em Brasília. O capítulo analisa as falas obtidas com o uso da História Oral – entrevistas realizadas com feirantes e frequentadores das duas feiras.

A comunicação tem a intenção, portanto, de descrever e analisar as representações e identidades encontradas nas entrevistas realizadas, a partir das práticas alimentares como patrimônio cultural nesses espaços.

Dentre os resultados obtidos, destaco a apresentação das representações de tipicidade, tradição e de identidades dos alimentos comercializados. É frequente nas falas dos entrevistados termos como “comida típica”, especialmente na Feira da Torre. Ali, há várias bancas de comidas chamadas de típicas, como o acarajé baiano, o tacacá paraense, o pastel de queijo mineiro e o churrasco gaúcho. Os feirantes entrevistados buscam alcançar a legitimidade do tpico e do tradicional de seus produtos de várias formas: na indumentária, nas placas e fotos afixadas às paredes, e nas próprias falas.

A partir das representações de identidades encontradas, dialogo, entre outros autores, com Eric Hobsbawm, Carlos Dória, Câmara Cascudo, Néstor Canclini, Stuart Hall e Norbert Elias. Utilizo os três primeiros para questionar as possibilidades de existência dos conceitos de tipicidade e tradição nas comidas ali preparadas. Ao considerar a alimentação como cultura, como Massimo Montanari,  possível perceber a complexidade das relações que a envolvem. Deste modo, as ideias elaboradas pelos três autores realçam as ressignificações simbólicas e a constante transformação pelas quais os pratos chamados de tpicos passam, o que problematiza a ideia de pureza e originalidade intocada pretendida nas falas.

O acarajé, descrito nas entrevistas como “tipicamente” baiano, é objeto de destaque e maior análise no capítulo devido à presença marcante nas citações e às formas em que o encontrei sendo vendido: no prato – desconstruído e acompanhado de talheres – e na barca de sushi (na qual todas as partes que compõem o acarajé são servidas para serem montadas pelo comensal). O artigo analisa também as fotografias que ilustram esses aspectos e corroboram a argumentação, feitas durante as entrevistas.

A pesquisa pretende contribuir para a historiografia da cidade de Brasília (não havia ainda estudos sobre as práticas alimentares forjadas nesses espaços sob a perspectiva do patrimônio cultural além do Inventário Nacional de Referências Culturais, INRC, documento analisado e criticado no primeiro capítulo da dissertação. Todavia, este parece falhar em seu objetivo – inventariar as referências culturais desses espaços), bem como para a história da alimentação brasileira em

caráter local, dados os registros de falas, as imagens anexas e a análise das identidades e representações ali presentes.

**Palavras-chave:** alimentação; representação; identidade; patrimônio cultural; Brasília.

**Keywords:** food; representation; identity; cultural heritage; Brasília.

<sup>1</sup> Doutoranda em História pelo Programa de Pós-Graduação da Universidade de Brasília.

## Comidas do sertão – uma leitura da história e da cultura

### *Hinterland food - a reading of history and culture*

Julie Cavignac<sup>1</sup>

Maria Isabel Dantas<sup>2</sup>

Gabriela da Silva Sales Beltrão<sup>3</sup>

A alimentação, que no Nordeste brasileiro é apresentada como um dos principais elementos de reivindicação de uma tradição histórica e de uma identidade regional, tem como referência a sociedade colonial que se estruturou no século XVI.

A arte culinária, tal qual foi retratada por Gilberto Freyre na sua obra, seria uma resposta cultural à situação colonial: num sistema escravocrata determinado por constrangimentos históricos, econômicos e sociais, a comida teria sido um dos elementos que “adoçou” as relações entre os Mestres e os escravos e permitiu desenvolver uma sociedade supostamente harmoniosa. Segundo Câmara Cascudo, o sertão seria uma sociedade marcada pela escassez dos recursos naturais e com uma influência predominantemente europeia. Sendo assim, as tradições culinárias africanas teriam tido pouco importância para a organização social e o desenvolvimento da economia regional. Nessa linha de raciocínio, a alimentação é apresentada como um dos principais elementos de reivindicação de uma tradição histórica e de uma identidade regional. Os elementos culturais encenados pelos moradores do Seridó como sendo tradicionais correspondem a uma retórica passeísta: além de reproduzir fraturas sociais, as práticas e os saberes culinários são reflexos de uma dominação colonial ainda vigente. Para se tornarem produtos de consumo urbano, os “alimentos da terra” devem ser transformados em produtos *gourmets* e se tornarem uma bandeira da identidade cultural regional. Aqui os conflitos não aparecem, o campo é folclorizado e é associado a um passado exótico: os pratos típicos não seriam a materialização da versão colonial da história e a prova da existência das estruturas de dominação em vigor até hoje? Entende-se então porque as questões raciais, as desigualdades e os conflitos territoriais continuam no silêncio.

No entanto, ao lado da narrativa colonial e desse modelo alimentar elitizado que tem como base alimentos “ricos” (leite, manteiga, queijo e carne), existe uma culinária elaborada a partir das vísceras, de ossos e de partes pouco valorizadas dos animais. As cozinheiras, geralmente negras e de extratos sociais inferiores, têm o saber-fazer dessas receitas adquiridas tanto nas “casas-grandes” quanto nas “senzalas”. Assim, ao lado da comida dos “ricos”, isto é, da carne e de seus derivados, existe uma culinária elaborada a partir das partes pouco valorizadas dos animais e de produtos mais comuns (milho, mandioca e açúcar). Apesar do estigma, observa-se uma revalorização relativamente recente dessas “comidas de raiz”, que são apresentadas como autênticas e que se popularizaram com a abertura do Nordeste ao turismo nacional e internacional, o sucesso do forró e o ciclo das festas juninas transplantado em meio urbano e a “gourmetização” da cozinha regional.

Iremos mostrar como o sertão, que sempre foi o lugar do “atraso”, foi se tornando no

imaginário urbano e nacional o lugar da autenticidade e da gastronomia, com a entrada de chefs que imprimiram refinamentos culinários aos produtos “da terra”. Em paralelo com as mudanças estruturais recentes da sociedade brasileira, verificamos que os detentores da cultura alimentar do sertão foram pouco a pouco levados a abandonar seu estilo de vida, e hoje são impossibilitados de consumir a “comida da terra” e os produtos que até pouco plantavam.

**Palavras-chave:** tradição culinária; sertão; comida da terra; gourmetização.

**Keywords:** culinary tradition; hinterland; traditional food; “gourmetization”.

<sup>1</sup> Antropóloga, doutora, pesquisadora PQ/CNPq, professora titular da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

<sup>2</sup> Antropóloga, doutora, professora titular aposentada do Instituto Federal do Rio Grande do Norte.

<sup>3</sup> Graduada, chef, gastróloga, professora da Universidade Potiguar.

**Vinho de dendê:** história, cultura e socioeconomia do vinho de dendê na cidade de Salvador (BA) até o século XIX

*Oil palm wine: history, culture, and socioeconomics of the oil palm wine in the city of Salvador, Bahia, until the 19<sup>th</sup> century*

Laiana De Jesus São Ricardo<sup>1</sup>

O vinho de dendê ou vinho de palma é uma bebida alcoólica fermentada, obtida através da seiva da palmeira do dendezeiro, a *Elaeis guineensis* L., planta nativa da costa ocidental da África, uma das palmeiras mais importantes do continente africano, por possuir diversas formas de utilização, como a produção de gordura, palmito e azeite de dendê. O vinho é conhecido e produzido em alguns países do mundo, como na Índia, Malásia, Indonésia, e em diversos países da África, como Guiné-Bissau, São Tomé e Príncipe, Benin e Angola. A bebida é conhecida por diferentes nomes, como emu, marafo, malafo, malufú, oguro e mapamá.

A palmeira do dendê chegou ao Brasil por volta do século XVI, com o tráfico de negros escravizados. Por volta do século XVIII, o vinho de dendê já era vendido comumente na cidade de Salvador. Dados afirmam que atualmente o estado da Bahia possui mais de 800.000 hectares de dendezeiros, porém a utilização da palmeira do dendê fica por vezes restrita apenas à extração do azeite. Já o vinho de dendê é um produto muito pouco conhecido pela população da região, mesmo sendo um produto que faz parte da construção da história afro-baiana. Hoje trata-se apenas de produto difundido oralmente de geração para geração por alguns poucos conhecedores.

A pesquisa propõe apresentar os aspectos históricos, socioeconômicos e culturais do consumo e da produção do vinho de dendê na cidade de Salvador, na Bahia, até o início do século XIX, descrevendo o que é o vinho de dendê, relatando os seus métodos de produção, analisando a inserção do vinho de dendê na cidade de Salvador, revelando os motivos para a estagnação e o fim da sua produção na capital da Bahia. Visando compreender os fatos e fenômenos, recuperando informações acerca do vinho de dendê, foi feita uma revisão bibliográfica e documental a partir de matérias já existentes relacionados ao tema.

Um dos argumentos de grande relevância para o desenvolvimento da pesquisa é a importância do vinho de dendê como representante identitário da cultura afro-baiana em Salvador, passando seus aspectos sociais e econômicos, já que o mesmo é um produto que percorre parte da história e do desenvolvimento da cidade. Tem ainda a sua devida importância para a conservação dos valores religiosos, visto que a bebida tem significado real para as religiões de matrizes africanas, e, tragicamente, a ocupação de bebidas industrializadas dentro dessas religiões vem provocando o afastamento das raízes tradicionais identitárias, além de possibilitar a expansão do uso do dendezeiro não apenas para a produção do azeite de dendê.

**Palavras-chave:** bebida; palmeira; seiva; fermentação; dendê.

**Keywords:** drink; palm tree; sap; fermentation; palm oil.

<sup>1</sup> Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal da Bahia.

## O Festival Garimpando Sabores e a ressignificação dos saberes e fazeres culinários de Mendanha

### *“Garimpando Sabores” Festival and the resignification of Mendanha’s culinary knowledge and practices*

Luciana Teixeira Silva<sup>1</sup>

Nadja Maria Gomes Murta<sup>2</sup>

A pesquisa “O Festival Garimpando Sabores e a ressignificação dos saberes e fazeres culinários de Mendanha” buscou desenvolver uma análise sistemática acerca da realização do Festival Garimpando Sabores, um evento focado na culinária que surgiu com o propósito de incluir os distritos rurais do município de Diamantina, Minas Gerais, na atividade turística, além de resgatar pratos, receitas, ingredientes e formas de preparos antigas. Estes, muitas vezes já esquecidos, podem, ao serem retomados, se transformar em atrativos, gerando também autoestima e sentimento de pertencimento àquelas comunidades.

A análise enfoca o caso específico da comunidade rural de Mendanha, verificando se o evento de fato estimulou a ressignificação dos saberes e fazeres culinários desta população. Através de uma abordagem que mescla o pensamento complexo e a abordagem qualitativa da pesquisa-ação, estruturada em questionários aplicados em três tipos distintos de público – cozinheiros que participaram do evento, moradores desta comunidade rural e membros da comissão organizadora do festival –, este método apreende as percepções dos atores sobre o evento e sua contribuição para a ressignificação desses conhecimentos tradicionais, que vinham se extinguindo em função de seu caráter de transmissão essencialmente oral, do êxodo rural e da situação de marginalidade econômico-social que alguns territórios, como as comunidades rurais no Vale do Jequitinhonha, tinham sido compelidos.

As discussões em torno dos resultados da pesquisa asseveram que a valorização da comida como atrativo turístico é mais complexa do que se imagina, indo além da possibilidade de geração de renda, da preservação da identidade local e da memória gustativa, perpassando o debate da introdução de inovações, autoestima das comunidades e perspectivas de médio e longo prazo. Apesar da verificação de retomada de saberes e fazeres tradicionais, há outros aspectos importantes a serem tratados, sobretudo comportamentais, culturais e de ordem econômica, que podem se tornar dificultadores para que se garanta uma maior efetividade e perenidade na ressignificação destes conhecimentos, sendo este um dos principais pontos em que o estudo pode contribuir para as reflexões acerca da construção da alimentação enquanto alimento simbólico, na medida em que esta, mais que um fenômeno fisiológico, é humano, permeado de subjetividades e individualidades.

**Palavras-chave:** comunidades rurais; conhecimentos tradicionais; cultura alimentar; festival gastronômico; saberes e fazeres culinários.

**Keywords:** rural communities; traditional knowledge; food culture; gastronomic festival; culinary knowledge and practices.

<sup>1</sup> Mestre em Estudos Rurais pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri.

<sup>2</sup> Doutora em Ciências Sociais: Antropologia pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.

## Como os *Airbnb* da comida promovem a cena gastronômica em ambientes domésticos

### *How food Airbnbs promote the gastronomic scene in domestic environments*

Maria Cláudia Gavioli<sup>1</sup>

A proposta deste trabalho é apresentar o resultado da pesquisa feita com pessoas que recebem em casa para refeições compartilhadas a partir de plataformas de internet que oferecem experiências gastronômicas.

Da soleira para dentro, a cena gastronômica não ocorre ao acaso porque é um ato de hospitalidade que Luiz Octávio de Lima Camargo “ressalta de forma inequívoca como um ritual, com dois atores e o espaço no qual uma marcação precisa, no sentido teatral da palavra, se desenrola”. Um jantar compartilhado não é uma atividade corriqueira em que as pessoas apenas se encontram fortuitamente, sentam-se ao redor de uma mesa e comem juntas. A cena gastronômica de que trata esse trabalho é um ritual no qual estão envolvidos protagonistas, coadjuvantes e figurantes atuando em um cenário cuja indumentária e a comida são elementos cênicos fundamentais e há um roteiro a ser seguido. Para que a cena transcorra há ensaios e bastidores. A ausência de qualquer desses elementos indispensáveis leva ao fracasso do espetáculo. Como nos roteiros de teatro, a divisão em atos e cenas marca os tempos que compõem a peça como um todo e, conforme o texto se vai desenvolvendo, no decorrer da encenação, misturam-se marcações e improvisos, sem que a plateia sequer perceba. Atores e expectadores participam do espetáculo, passam por momentos de entrosamento, tensões e expectativas, vivem emoções que podem levar à gargalhada, ao riso ou às lágrimas e experimentam o clímax, tendo consigo a certeza de um desfecho em breve, que pode ser trágico ou feliz, dependendo do gênero que tenham escolhido previamente.

A comensalidade tratada pelo viés do encontro hospitaleiro que ocorre em ambientes domésticos a partir da comercialização feita por sites de compartilhamento de refeições – os “*Airbnb* da comida” – possibilita a reflexão sobre a comida e os costumes à mesa como sinais distintivos e/ou identitários de crenças compartilhadas.

A relação entre anfitrião e convidado, representados, respectivamente, por chef-anfitrião e hóspede-comensal, ganha um novo entendimento. Segundo Pierre Bourdieu, aquilo que é compreendido como natural ou aquilo que se aprende como tal é uma interpretação cultural e distintiva dos indivíduos e seus grupos.

O homem nutre-se também do imaginário e de significados partilhando representações coletivas, como trata Claude Fischler. À mesa não se compartilham apenas alimentos, mas também ideias, ideais, entendimentos, desejos, prazeres, ou seja, valores simbólicos.

**Palavras-chave:** cena gastronômica; comensalidade; hospitalidade; sites de compartilhamento de refeições.

**Keywords:** gastronomic scene; commensality; hospitality; meal sharing websites.

<sup>1</sup> Mestre em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi.



## Uma proposta de periodização do *fast-food* “frango frito no balde” em Belo Horizonte (MG)

### *Periodization proposal for “fried chicken bucket” fast food in Belo Horizonte, Minas Gerais*

Marina Araújo<sup>1</sup>

Fábio Tozi<sup>2</sup>

Este estudo se propõe a refletir sobre a implantação da rede estadunidense de *fast-food* Kentucky Fried Chicken (KFC), especializada na venda de cortes de frango frito em baldes, em Belo Horizonte, Minas Gerais. Sua implantação na capital mineira, em maio de 2017, foi noticiada por diferentes meios de comunicação enquanto um espaço de consumo desejado e esperado pela população. No entanto, antes de sua chegada, desde 2012, havia outros 20 restaurantes também especializados em fornecer baldes de frango frito espalhados pelo município.

Nesse sentido, a implantação da rede KFC em Belo Horizonte encontrou no ambiente construído, na diversidade das formas de consumo das classes sociais, nas diferenças de renda entre elas e nos modelos culturais do município, ações de resistência denominadas por Milton Santos de *flexibilidade tropical*. Esta se relaciona às técnicas populares e ao poder criativo das massas, a partir de uma divisão do trabalho imitativa ou caricatural.

Infere-se, então, que a compreensão deste fato passa pela análise da resistência do território, seja na sua organização (tecnoesfera), seja nos seus hábitos e valores (psicoesfera). A ideia de espaço é indissociável da noção de sistemas de tempo, uma vez que, a cada momento da história, a ação de diversas variáveis depende das condições do correspondente sistema temporal ao qual estão vinculadas. Assim, entende-se que a sucessão dos sistemas temporais relativos à implantação da rede KFC no Brasil e em Belo Horizonte coincide com a sucessão das modernizações nesses territórios.

Portanto, propõe-se uma periodização do produto “frango frito no balde” em Belo Horizonte, identificando-se quatro eventos principais: 1) a criação do frango frito no balde nos Estados Unidos e a consequente geração do desejo de consumo, de 1952 a 1964; 2) a criação do primeiro restaurante brasileiro especializado em frango frito no balde, em 1967; 3) a implantação da primeira franquia de restaurante brasileiro especializado em frango frito no balde em Belo Horizonte, em 2012; e 4) a implantação da KFC em Belo Horizonte, em 2017.

Afirma-se que estes períodos correspondem a sequências de eventos que significaram importantes mudanças dentro do contexto das relações socioculturais e espaciais que a rede mundial KFC fomentou por sua simples existência enquanto cadeia de *fast-food* global. Assim como aconteceu em nível nacional, a psicoesfera antecedeu a tecnoesfera no território belo-horizontino, isto é, o hábito de comer chegou antes da rede que o criou e, devido à escala de análise, observa-se na capital mineira relevante número de restaurantes do circuito inferior da economia, especializados na venda de “frango frito no balde”, que têm na criatividade sua forma de resistência e continuidade. Esses criaram uma expressiva heterogeneidade de formas e fluxos neste território e se constituem, empiricamente, formas de *flexibilidade tropical*.

**Palavras-chave:** flexibilidade tropical; globalização do gosto; *fast-food*; hábitos alimentares.

**Keywords:** tropical flexibility; globalization of taste; fast food; eating habits.

<sup>1</sup> Graduanda em Licenciatura em Geografia na Universidade Federal de Minas Gerais.

<sup>2</sup> Professor do Departamento de Geografia da Universidade Federal de Minas Gerais, doutor em Geografia pela Universidade de São Paulo.

## Os desafios dos produtores e comerciantes de orgânicos no Mercado Kinjo Yamato de São Paulo

### *Challenges of organic producers and traders at São Paulo's Kinjo Yamato Market*

Rafael Reckziegel de Lucena<sup>1</sup>

Paulo Donizete<sup>2</sup>

Henrique Ianzze<sup>3</sup>

A agricultura surgiu há mais de dez mil anos, conforme Ernesto Paterniani, em sua obra *Agricultura sustentável nos trópicos* (2001). Ela foi uma das ferramentas mais importantes para a obtenção regular de alimentos e, conseqüentemente, para o combate à fome. Chegamos à metade do século XX ainda com problemas de fome no mundo. No período pós-Segunda Guerra Mundial, a fome se agravou ainda mais e justificou o início do chamado Pacote Tecnológico da Agricultura. Apesar da melhoria de produtividade, tal modelo tem sido contestado por causar danos ao meio ambiente e à saúde da população. José Lutzenber em seu artigo “O absurdo da agricultura” (2001) já alertava para os riscos do uso intensivo de agrotóxicos e da monocultura. A agricultura sustentável ressurge, então, como uma alternativa capaz de oferecer alimentos saudáveis e com minimização de impactos ambientais. A engenheira agrônoma Ana Maria Primavese, em seu artigo “Revisão do conceito de agricultura orgânica: conservação do solo e seu efeito sobre a água” (2003), apresenta os benefícios e as vantagens de uma agricultura agroecológica. Esta pesquisa propõe a elaboração de um estudo de caso utilizando a metodologia de pesquisa exploratória, apoiada na pesquisa de campo realizada no Mercado Municipal paulistano Kinjo Yamato, objetivando entender, perante os produtores de orgânicos e comerciantes, integrantes do cinturão verde de São Paulo, suas características, conexões e principais dificuldades em escoamento e venda de produção. Nesse mercado encontram-se apenas quatro bancas, mas que estão nessa região há mais de 20 anos e enfrentam muitas dificuldades desde as alterações na localização, comercialização da produção e até mesmo incertezas sobre a possibilidade de continuidade em função de processos licitatórios de responsabilidade da Prefeitura Municipal. No Brasil, a defesa de um modelo de agricultura ecológica e sustentável vem sendo feita desde a década de 1970 por pesquisadores como José Lutzenberger e Ana Maria Primavese, que por sua atuação denunciavam a agricultura baseada no uso de agrotóxicos que levariam ao esgotamento dos solos, poluição de mananciais hídricos e extinção de animais. Ainda assim, o consumo de agrotóxicos não para de crescer. Entre 2000 e 2017, o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis apontou que o Brasil aumentou em 135% o uso de agrotóxicos. A agricultura orgânica é uma alternativa para equilibrar os absurdos da agricultura química. É neste contexto que assume importância conhecer a realidade dos produtores de orgânicos e contribuir para entender os entraves ao seu desenvolvimento. Nessa pesquisa exploratória, procuraremos compreender as dificuldades encontradas pelos produtores na comercialização de seus produtos no Mercado Kinjo. E assim contribuir para que também a gastronomia seja

um elemento de apoio a agricultores agroecológicos, visando à sustentabilidade dos produtores e à saúde da população.

**Palavras-chave:** produtores orgânicos; agricultura sustentável; pacote tecnológico na agricultura; cinturão verde.

**Keywords:** organic producers; sustainable agriculture; technological package in agriculture; green belt.

<sup>1</sup> Mestre em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, pós-graduando em Gastronomia – Cozinha Brasileira no Centro Universitário Senac, em São Paulo.

<sup>2</sup> Pós-graduando em Gastronomia – Cozinha Brasileira no Centro Universitário Senac, em São Paulo.

<sup>3</sup> Pós-graduando em Gastronomia – Cozinha Brasileira no Centro Universitário Senac, em São Paulo.

## **Feira de Agricultura Familiar e Economia Solidária: espaço de socialização e aprendizado**

### ***Family Farming and Solidarity Economy Fair: a socialization and learning space***

**Raquel Nunes Silva<sup>1</sup>**

**Bianca Aparecida Lima Costa<sup>2</sup>**

**Silvia Eloiza Priore<sup>3</sup>**

Os circuitos curtos de comercialização aproximam produtor e consumidor, e, no caso dos alimentos, promovem uma reorganização dos sistemas agroalimentares, já que essencialmente são administrados por poucas redes varejistas transnacionais. A venda direta de alimentos tem se desenvolvido no Brasil junto a políticas públicas no campo da segurança alimentar e nutricional, agroecologia e economia solidária. Famílias da agricultura familiar têm ocupado os espaços de compras institucionais, feiras, cestas agroecológicas e comunidades que sustentam a agricultura (CSA), por exemplo. No caso das feiras, observa-se que elas proporcionam intercâmbios entre a ciência e a prática, construindo redes que permitem o fortalecimento de todos os envolvidos (agricultor familiar, empreendimentos solidários e consumidores). Nesse contexto, foi criado em 2016 o “Quintal Solidário – Feira de Economia Solidária e Agricultura Familiar” em Viçosa, Minas Gerais. A feira vem sendo realizada pelo Programa de Extensão Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares (ITCP-UFV) e diversas parcerias, como a Seção Sindical dos Docentes da Universidade Federal de Viçosa (ASPUV), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), Serviço de Vigilância Sanitária Municipal, Departamento de Nutrição e Saúde da UFV, entre outras. O “Quintal Solidário” objetiva valorizar e promover a economia solidária junto à agricultura familiar, de modo a melhorar a renda e a qualidade de vida dos atores envolvidos, integrando o público participante da feira e proporcionando a todos a oportunidade de conhecer e divulgar a economia solidária e a agricultura familiar. A feira é realizada semanalmente na sede da ASPUV, no campus da Universidade Federal de Viçosa, e é organizada pelos parceiros e expositores, construindo relações horizontais e uma gestão compartilhada. Objetivou-se sistematizar a percepção das famílias de agricultura familiar sobre a participação na feira. Para isso, utilizou-se como aspectos metodológicos a observação participante e entrevistas, sendo parte de um projeto de mestrado aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da UFV. Observa-se que todos os expositores relataram como ponto primordial de participação na feira a criação de vínculos afetivos entre a própria equipe e com os consumidores, percebem a feira como um espaço de convivência e aprendizado, ressaltando o ambiente agradável e acolhedor. A importância da renda para as famílias também foi relatada, mas como ponto secundário, o que traz discussões a respeito da resignificação do trabalho, principalmente no contexto da economia solidária. Então, a feira, nesse caso, se mostrou como circuito curto de comercialização que cumpre papel de aproximação dos atores sociais, entre produção e consumo. Para além disso, possibilita que públicos muitas vezes marginalizados tenham possibilidade de reconhecimento e socialização, como valorização do trabalho no campo. Apoio: Programa de Pós-Graduação em Agroecologia da UFV e Capes.

**Palavras-chave:** segurança alimentar e nutricional; economia solidária; circuitos curtos de comercialização.

**Keywords:** food and nutrition security; solidarity economy; short marketing circuits.

<sup>1</sup> Doutoranda em Saúde Global e Sustentabilidade na Universidade de São Paulo.

<sup>2</sup> Doutora em Ciências Sociais na Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais.

<sup>3</sup> Doutora em Nutrição na Universidade Federal de São Paulo.

## **A cozinha de herança italiana:** memórias, culturas e identidades de um tesouro compartilhado

*Italian heritage cuisine: memories, cultures, and identities of a shared treasure*

Silvana Azevedo<sup>1</sup>

Cerca de um milhão e meio de italianos chegaram ao Brasil entre 1870 e 1970. Desse total, 70% permaneceram em São Paulo e influenciaram na fala, nos costumes e na mesa dos paulistanos. Eles trouxeram um repertório cultural particular e ingredientes até então desconhecidos pela maior parte da população brasileira. Diante de uma sociedade tão diversa, os imigrantes viram na culinária uma maneira de preservação da própria identidade. Assim como a língua, a cozinha evidencia uma identificação cultural, carrega o sentimento de pertencimento de uma comunidade, revela o valor social, sinaliza a origem e os laços afetivos de quem a consome e traz imbricadas memórias e costumes.

“A cozinha de herança italiana: memórias, cultura e identidade de um tesouro compartilhado” parte dos testemunhos de imigrantes italianos que deixaram o país de origem por melhores oportunidades, sonhos e amores. Os caminhos que os conduziram à cozinha foram diversos. Em comum, os relatos revelaram a dificuldade de sobrevivência em localidades diferentes da pátria-mãe e a importância da culinária como meio de preservação da própria história de vida, língua e cultura. Como parte de uma pesquisa de doutorado em andamento, esta comunicação pretende abordar a comida caseira dos primeiros imigrantes italianos que aqui chegaram, segue pelo conceito de “cozinha da *mamma*” e criação da expressão “cozinha cantineira”, enquanto espelho de uma culinária adaptada, criativa e transgressora – se comparada às inspirações clássicas italianas –, mas carregada de histórias, memórias e emoções que temperam as receitas que resistem aos efeitos do tempo e refletem a italianidade presente no cardápio brasileiro.

**Palavras-chave:** memória; identidade; cultura; cozinha de herança; imigração italiana.

**Keywords:** memory; identity; culture; heritage culture; Italian immigration.

<sup>1</sup> Doutoranda pela Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas – Departamento de Letras Modernas, pelo programa de pós-graduação em Língua, Literatura e Cultura Italianas, da Universidade de São Paulo.

## **Entre os saberes e os sabores:** análise do livro *Receitas de Inhame* do Ponto de Cultura Rural de Barra Alegre

***Between knowledge and taste: an analysis of the cookbook Receitas de Inhame [Yam's Recipes] from Barra Alegre's Point of Rural Culture***

Thaís Xavier de Assumpção<sup>1</sup>

Juliana Borges de Souza<sup>2</sup>

Este trabalho faz parte de um projeto que foi iniciado pelo Núcleo Interdisciplinar de Agroecologia (NIA) da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) em diálogo com o Ponto de Cultura Rural de Barra Alegre, localizado no município de Bom Jardim, na região serrana do Rio de Janeiro, no vilarejo de Santo Antônio, em distrito de Barra Alegre. O projeto incorporou nas suas atividades grupos organizados da UFRRJ que pesquisam a temática agroecológica; de forma interdisciplinar, foi vivenciada uma série de experiências possibilitando a troca e a construção de conhecimento.

Esta iniciativa foi organizada a partir de um ciclo de vivências periódicas, cujo objetivo foi construir, a partir da análise da região, do diálogo com a comunidade e do estudo sistemático do material selecionado pelos grupos, propostas de intervenções colaborativas e dialógicas no Ponto de Cultura Rural de Bom Jardim e no território. Ao longo de um ano, aproximadamente, foi resgatado o histórico de ações implementadas pelo Ponto de Cultura Rural de Barra Alegre, tais como a realização de rodas de conversa e participação em eventos sociais da região, como também a confecção de obras sobre os costumes, a culinária, o papel das mulheres na agricultura, as festas tradicionais e demais temas da cultura regional (parte considerável das atividades promovidas possui registro na página: <https://www.facebook.com/sobradoculturalrural>; acesso em 9 nov. 2019).

Uma das contribuições do Ponto de Cultura Rural de Barra Alegre para a região foi a elaboração do livro *Receitas de Inhame* (disponível em <[https://issuu.com/imagemcidadania/docs/livro\\_receitas\\_web?fbclid=IwAR1EmoO2u4h-VrxM88KFufJlILtz24P5u\\_hR83AxzmnrDmDdko4vpo6Gd-fY](https://issuu.com/imagemcidadania/docs/livro_receitas_web?fbclid=IwAR1EmoO2u4h-VrxM88KFufJlILtz24P5u_hR83AxzmnrDmDdko4vpo6Gd-fY)>, acesso em 9 nov. 2019). Tal obra é fruto de uma percepção da cultura que valoriza as práticas cotidianas regionais e vê na plantação, colheita e alimentação relações de convivência. O mesmo foi produzido a partir de um amplo diálogo com a comunidade e relata os diversos usos do inhame para a culinária local e sua importância cultural para o território.

A pesquisa a ser apresentada no II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação consiste em uma etnografia (embasada em Clifford Geertz, em “Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura”) de um livro de receitas que o Ponto de Cultura confeccionou em parceria com membros da comunidade para entender as conexões que a mesma tem em relação com o passado e o presente. A comida aparece como uma linguagem que fala de uma memória familiar como uma memória gastronômica, nos termos de Ellen Woortmann. Partimos da premissa de que a representação da comida, o ato de comer e o modo de fazer representam um código de sociabilidade, de distinção de geração, de diferenças entre os gêneros e de contexto político e social.



Como resultado, podemos dizer que a pesquisa tem demonstrado a possibilidade de construção de uma memória a partir dos costumes alimentares, ou seja, a obra em questão foi importante para a valorização das culinárias cotidianas e, por conseguinte, colaborou com a retomada da memória histórica da região, através da relevância do inhame para a rotina cultural da população.

**Palavras-chave:** história regional; cultura alimentar; memória rural.

**Keywords:** regional history; food culture; rural memory.

<sup>1</sup> Licenciada em História pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

<sup>2</sup> Doutoranda em Ciências Sociais pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

## Trinchando o potencial gastronômico: reflexões sobre as fronteiras do comer na contemporaneidade

### *Carving the gastronomic potential: thoughts on the borders of contemporary eating*

Talitha Alessandra Ferreira<sup>1</sup>

Temos pensado sobre as possíveis condições e consequências das relações que a gastronomia tece com comunidades tradicionais por meio de produtos que carregam “potencial gastronômico”. Nosso recorte diz respeito à produção e à circulação da Pimenta Baniwa do Tipo Jiquitaia e à execução do Projeto Baunilha do Cerrado, ambos vinculados ao Instituto ATA, de Alex Atala. A Pimenta Baniwa do Tipo Jiquitaia é um pó à base de uma mistura de pimentas secas com sal, produzido por mulheres indígenas da etnia Baniwa, na região amazônica do Alto Rio Negro. Já o Projeto Baunilha do Cerrado é desenvolvido no Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga, em Cavalcante, Goiás, e prevê a estruturação de uma cadeia para escoar baunilhas nativas a partir do manejo de quilombolas Kalunga.

Os temas do gosto e dos seus processos de construção em contextos distintos impõem-se à nossa análise, levando-nos a repensar a complexidade do postulado de que “comer é cultura”, afirmado, por exemplo, por Livia Barbosa e Massimo Montanari. Se, por um lado, aos gostos praticados pela gastronomia agradam os usos de alguns produtos provenientes de comunidades tradicionais quando transformados em ingredientes e experiências estéticas que não estão acessíveis a todas as pessoas, às comunidades tradicionais, por outro lado, voltam-se os gostos pelo manejo de uma diversidade de espécies que, histórica e simultaneamente, tem permitido suas existências, conforme lemos em *Práticas e saberes de agrobiodiversidade: a contribuição de povos tradicionais* (2018).

Partindo disso, os gostos dos Baniwa pelas pimentas que originam a jiquitaia, assim como os possíveis gostos dos Kalunga pelas orquídeas de baunilha, são resultantes de longevos processos de coevolução entre humanos e plantas. Como nos lembram Anna Tsing, Manuela Carneiro da Cunha e Laure Emperaire, a organização dos sentidos que envolvem os modos de vida dessas e outras comunidades tradicionais não se pauta em especismos fundados na própria separação entre natureza e cultura, cara às análises sobre o comer e a alimentação. A partir do exposto, desdobraremos algumas reflexões acerca da gastronomia e do comer, tanto do ponto de vista dos fatores sociais de formação do gosto e dos paladares – lendo autores como Pierre Bourdieu e Carlos Alberto Dória –, quanto dos fatores sociobiológicos do desenvolvimento de determinadas plantas.

Para pensar os usos e os sentidos variados que essas plantas engendram em contextos diferentes e distintos, recorreremos ainda a uma revisão bibliográfica de caráter multidisciplinar, que inclui relatos de viagens, etnografias e trabalhos nas áreas da sociologia, história, biologia e ecologia. Assim, poderemos apontar, mesmo que de modo preliminar, alguns limites e possibilidades das relações estabelecidas entre a gastronomia e as comunidades tradicionais, considerando os processos coevolutivos que subjazem as existências das últimas e, por consequência, de ingredientes com “potencial gastronômico”.

**Palavras-chave:** gastronomia; gosto; comunidades tradicionais; coevolução.

**Keywords:** gastronomy; taste; traditional communities; coevolution.

<sup>1</sup> Doutoranda em Sociologia da Cultura na Universidade Estadual de Campinas.

## **Construção da identidade na sociedade de consumo: uma análise a partir do consumo de alimentos no Brasil**

*Identity construction in the consumer society: an analysis from food consumption in Brazil*

Valter Palmieri Júnior<sup>1</sup>

A formação da identidade social, em uma sociedade de consumo, é cada vez mais submetida pelo processo dinâmico de mercantilização da vida social, que se transpõe na esfera do consumo, desencadeando novas formas de diferenciação social, que é o propulsor do caráter perpétuo de renovação do consumo na sociedade contemporânea.

O consumo reflete a diferenciação já existente na sociedade, cria, renova e amplia as desigualdades, de acordo com a capacidade de decodificação e manipulação da linguagem do sistema de objetos. Dessa forma, a identidade é construída por uma lógica do mercado e também por uma lógica social do consumo, ambas funcionando em razão da estrutura social desigual, que reforça as diferenças, criando um círculo que coloca o consumo como central também no processo de acumulação de valor.

Para Jean Baudrillard, nenhum objeto de consumo escapa dessa lógica, principalmente devido à ideologia das necessidades, fundamental para a reprodução do sistema, uma vez que o caráter ilimitado das necessidades é o que mantém o processo de acumulação de valor. Ele afirma em seu clássico livro *Sociedade de consumo* que: “Não existem limites para as necessidades do homem enquanto ser social (isto é, enquanto produto de sentido e enquanto relativo aos outros em valor) A absorção quantitativa de alimentos é limitada, o sistema digestivo é limitado, mas o sistema cultural da alimentação revela-se como indefinitivo [...]”.

Se aceitarmos essa hipótese, o consumo de alimentos não escapa da lógica da sociedade de consumo, sendo submetido pela mesma dinâmica. Porém, será que é possível identificar peculiaridades no consumo de alimentos que explicam o seu crescente protagonismo na construção da identidade social na contemporaneidade?

Além de Baudrillard, dois outros sociólogos franceses fazem parte do nosso referencial teórico para buscar encontrar essas peculiaridades: Jean-Pierre Poulain e Claude Fischler. Ambos se caracterizam pela vontade de fundar um território onde a alimentação seja objeto de estudo e não apenas apêndice de outros fenômenos sociais.

A partir dessa problemática, o trabalho buscará responder/refletir as seguintes questões: a) Como a desigualdade social se manifesta no Brasil nos padrões de consumo de alimentos industrializados? b) Como a indústria de alimentos no Brasil se baseia na diferenciação social (forte característica da sociedade de consumo) para formatar suas estratégias de mercado?

Além da contribuição da reflexão teórica sobre o tema, buscando estabelecer conexões entre os três autores mencionados, o trabalho buscará responder as duas questões acima elaboradas por meio dos dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, tanto sobre o consumo (POF) como

em relação à pesquisa sobre a indústria (PIA). Além disso, serão coletadas as principais campanhas publicitárias dos principais oligopólios da indústria de alimentos, para buscar analisar de que forma a estratégia publicitária engloba os diversos valores sociais da atualidade para agregar valor em seus produtos.

**Palavras-chave:** identidade social; consumo de alimentos; sociedade de consumo.

**Keywords:** social identity; food consumption; consumer society.

<sup>1</sup> Mestre e doutor em Desenvolvimento Econômico na Universidade Estadual de Campinas, professor da Fundação Getúlio Vargas (FGV).

## O empreendedorismo étnico de refugiados em pequenos negócios de alimentação na cidade de São Paulo

### *Refugees ethnic entrepreneurship in small food businesses in the city of São Paulo*

Vera Lúcia Stahelin Rustomgy<sup>1</sup>

Sênia Regina Bastos<sup>2</sup>

Atribui-se à comida um importante papel na preservação de tradições e costumes de imigrantes e refugiados. Isso porque, compreendida como uma dimensão da hospitalidade, a comensalidade proporciona experiências de acolhimento e sociabilidade entre anfitrião e hóspede ao promover o ato de compartilhar refeições e, conseqüentemente, propiciar possíveis relações entre ambos. Este trabalho visa compreender o empreendedorismo étnico na gastronomia, protagonizado por refugiados na cidade de São Paulo. Para tanto, primeiramente, realizou-se uma pesquisa exploratória, que buscou elencar os negócios destes novos empreendedores, inclusive, investigando quais nações estão representadas nas culinárias oferecidas e em quais bairros estão localizados. A partir de um levantamento de artigos e de obras relacionadas ao tema, foram selecionados textos, a fim de se averiguar aspectos de comensalidade por meio de uma análise de caráter qualitativo. Além disso, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com refugiados empreendedores com o propósito de se averiguar o contexto de seu refúgio, sua origem, o porquê de ter optado por empreender em um negócio gastronômico, qual o significado da comida em sua vida etc. Os resultados apontam que os negócios gastronômicos protagonizados por esses refugiados sobrevivem em virtude de redes de apoio, da sagacidade dos empreendedores e da atração desencadeada pelo interesse e pela curiosidade de moradores da cidade em fazer uma imersão cultural pelas diferentes etnias presentes em solo paulistano. Tais etnias são provenientes dos seguintes países: Síria, Palestina, Congo, Turquia, Venezuela etc. A contribuição do estudo para o campo acadêmico se dá pela abordagem ainda pouco explorada do empreendedorismo étnico protagonizado por refugiados em São Paulo, associado a outros fenômenos atrelados, tais como: *food nostalgia*, *foodways*, comidas tradicionais, patrimônio cultural, que permitem estabelecer uma reflexão sobre as motivações que os levam a empreender nessa área. As pesquisas na área de estudos da alimentação demonstram que a comida se relaciona a lembranças, cultura e identidade dos migrantes em geral, elementos talvez não tão presentes em outras áreas, nas quais também seria possível empreender. Por se tratar de deslocamentos humanos, migrações e refúgios, estão inseridos em políticas públicas, planejamento urbano e outros temas relativos à gestão da cidade. Sendo São Paulo uma das maiores metrópoles do planeta, faz-se necessária e imediata a compreensão deste fenômeno da atualidade, para que possam ser tomadas medidas, não apenas paliativas de acolhimento e auxílio a esses estrangeiros. Visto que, baseado no conhecimento dessa realidade, principalmente, no que se refere à comensalidade, pode-se dar fomento à elaboração de projetos de inclusão de imigrantes e refugiados, possibilitando seu melhor aproveitamento e inserção no mercado de trabalho paulistano no ramo de alimentos e bebidas.

**Palavras-chave:** hospitalidade; comensalidade; empreendedorismo étnico; refugiados; São Paulo.

**Keywords:** hospitality; commensality; ethnic entrepreneurship; refugees; São Paulo.

<sup>1</sup> Mestranda em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi, bolsista Capes.

<sup>2</sup> Prof. Dra. do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi, bolsista de produtividade nível II CNPq.

Grupo de trabalho 7

## **GÊNERO**

*Work group 7*

## **GENDER**

*Coordenadores/Coordinators:*

### **Joana Monteleone**

Doutora em História Econômica pela Universidade de São Paulo,  
pós-doutoranda na Universidade Federal de São Paulo (Unifesp)

### **Bianca Briguglio**

Doutoranda em Ciências Sociais na Universidade Estadual de Campinas (Unicamp),  
integrante do grupo temático “Contradições do trabalho no Brasil atual:  
formalização, precariedade, terceirização e regulação” e do Grupo de Estudos e Pesquisas  
sobre Diferenciação Sociocultural, ambos da Unicamp

## Educação de meninas para uma alimentação “sadia” no Centro de Puericultura do Instituto de Educação de São Paulo (1930)

### *Girls' education for “healthy” eating at the Childcare Center of the Institute of Education of São Paulo (1930)*

Ariadne Lopes Ecar<sup>1</sup>

Neste trabalho propomos analisar o papel social e educativo do Centro de Puericultura do Instituto de Educação de São Paulo na década de 1930. O Centro de Puericultura (CP) foi criado em 3 de março de 1933, por iniciativa de alunos da Escola de Professores, sob orientação de Almeida Junior, professor catedrático de Biologia Educacional. As alunas da Escola de Professores eram sócias-contribuintes da instituição e tinham por incumbência angariar sócios fora da escola para assistência às crianças atendidas. Dentro do CP funcionavam as seções de lactário e dispensário. O Serviço Sanitário mantinha junto ao CP um Dispensário de Puericultura, sob a direção do médico pediatra Sylvio Sucupira, com a colaboração das educadoras sanitárias Mariah Costa Valente e Paula Cecília Dias. Todas as alunas da escola faziam estágio com o médico e as educadoras sanitárias para aprenderem de forma prática sobre a puericultura para, no futuro, ensiná-la nas escolas primárias. As atividades que o CP oferecia podem ser elencadas em: 1) Gabinete médico, com seção de consultas e aulas sobre puericultura pelo pediatra Sylvio Sucupira às estagiárias; 2) Pesagem, com observação da curva de peso e registro em fichários; 3) Costura, com confecção de enxovais pelas alunas da Escola de Professores; 4) Educação, com palestras sobre assuntos de puericultura, feitas pelas estagiárias às mães; 5) Lactário, com preparo dos mingaus especiais, de acordo com as condições de saúde das crianças, dentro das prescrições médicas; e 6) Visitas domiciliares, realizadas pelas alunas aos bairros pobres, com o objetivo de aconselhar sobre a puericultura e a higiene geral. Na área social, o CP prestava assistência à infância, com campanha sistemática e intensa em prol da diminuição da mortalidade infantil, por meio do combate à “miséria” e à “ignorância”. No fim da década de 1930 o CP estava sob responsabilidade do Serviço de Saúde Escolar. As fontes utilizadas para a escrita deste trabalho serão os jornais *Correio de S. Paulo* e *Correio Paulistano*, as *Mensagens do Governador do Estado de São Paulo* (década de 1930), disponíveis na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, bem como documentos sobre o Centro de Puericultura do Instituto de Educação acondicionados no Acervo Caetano de Campos, do Centro de Referência em Educação Mário Covas. Utilizaremos o conceito de “retórica” de Michel de Certeau, que significa “um discurso para mudar a vontade do outro”. O discurso sobre o que era considerado “sadio” emanado do ensino juntamente com o saber médico gerou a noção do que seria apropriado ou não para a saúde da infância paulista. Desse modo, pretende-se conhecer as atividades do CP e perceber como o ensino foi acionado para intervir na saúde da infância paulista.

**Palavras-chave:** Centro de Puericultura; alimentação sadia; saúde da infância paulista.

**Keywords:** Childcare; healthy eating; childhood health in São Paulo.

<sup>1</sup> Pós-doutoranda pela Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (Departamento de Medicina Preventiva).



## A divisão sexual do trabalho culinário

### *The sexual division of culinary work*

Bianca Briguglio<sup>1</sup>

A comunicação tem como objetivo apresentar um referencial teórico para pensar a divisão sexual do trabalho nas cozinhas. Para tanto, pretendo discutir o que é a divisão sexual do trabalho, o que são as relações sociais de sexo e o que eu entendo por gênero, para explicar como eu observei a divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais na minha pesquisa *Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais*, realizada no Doutorado em Ciências Sociais da Universidade Estadual de Campinas.

A divisão sexual do trabalho, mediada por situações historicamente dadas, fundamenta-se na ideia de antagonismo entre homens e mulheres, assim como relações de exploração-dominação que estão colocadas na sociedade, principalmente em torno do trabalho.

Os elementos que serão analisados são a) a divisão sexual que se expressa nas cozinhas profissionais com a separação entre cozinha quente e cozinha fria, e suas diferentes valorações; b) a criação de um ambiente masculino e masculinizante, hostil para mulheres, que valoriza as características socialmente associadas ao gênero masculino; c) as dificuldades que as mulheres têm de conciliar família e trabalho, na medida em que elas continuam sendo responsáveis pelo trabalho doméstico e de cuidados, o que já foi chamado de “dupla jornada” e que, do ponto de vista prático, cria maiores dificuldades para as mulheres; finalmente, d) a questão da autoridade na cozinha e a associação do chef a uma figura masculina.

A metodologia utilizada para escrever esse artigo será o apoio nas bibliografias de Saffioti e Kergoat e Hirata, em suas teorizações sobre relações sociais de sexo, divisão sexual do trabalho, o conceito de gênero e o conceito de patriarcado, que utilizo para analisar meus achados de pesquisa e os elementos das entrevistas que realizei entre 2015 e 2019.

Para além do chamado teto de vidro, as mulheres encontram muito mais obstáculos do que os homens em construir carreiras e percursos profissionais, até para permanecerem no emprego, em função de relações de gênero e discriminações pelo fato de serem mulheres. Todavia, não são apenas as mulheres que são afetadas por tal discriminação: os homens também se veem obrigados a seguir determinados comportamentos que colocam sua saúde em risco, para corresponderem ao papel social que lhes cabe.

Assim, pretendo oferecer elementos teóricos que subsidiem outras pesquisas, outras observações das relações sociais de sexo e a imposição de papéis sociais generificados, assim como apoiar dessa perspectiva outras investigações no campo da alimentação e das relações de gênero.

**Palavras-chave:** divisão sexual do trabalho; trabalho em cozinhas; gênero; relações sociais de sexo.

**Keywords:** sexual division of labor; work in kitchens; gender; social relations of sex.

<sup>1</sup> Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas.

## Os anúncios de leite artificial no Rio de Janeiro da Primeira República – maternidade e alimentação infantil em debate

### *Artificial milk advertisements in Rio de Janeiro during the First Republic – maternity and infant feeding in debate*

Caroline Amorim Gil<sup>1</sup>

O estudo parte do esforço de analisar as políticas de combate à mortalidade infantil no início do século XX, ambiente em que a alimentação da criança se apresentava como aspecto de discussão médica e das páginas de revistas e jornais que circulavam na época, dando maior visibilidade ao duelo estabelecido entre aleitamento natural e aleitamento artificial.

Em fins do século XIX é possível observar o crescimento de anúncios de leite industrializado na imprensa carioca. As propagandas presentes em periódicos como o *Jornal do Brasil* e revistas especializadas, destinadas ao público feminino das classes mais elevadas, traziam a promessa de alimentos que funcionavam como substitutos do leite materno.

A cruzada médica em favor do aleitamento era uma luta antiga. Ao longo do século XIX foi possível observar a presença massiva de teses na Faculdade de Medicina destacando a importância materna no controle da mortalidade, que assolava a primeira infância. No início do século XX, médicos como Moncorvo Filho, à frente do Instituto de Proteção e Assistência à Infância do Rio de Janeiro, e Fernandes Figueira, na Policlínica das Crianças, seriam porta-vozes da luta contra a mortalidade, e neste cenário a alimentação apareceu como o fator primordial para garantia do futuro nacional – o infante.

Entre 1900 e 1909 a presença de amas de leite que circulavam na cidade do Rio de Janeiro anunciando seus serviços no *Jornal do Brasil* ou sendo requisitadas por famílias era numerosa; em 1900 temos a presença de 44 anúncios, número que se eleva para 438 em 1903, chegando a 1.176 em 1906. O recurso à ama atravessava status sociais, sendo requisitada nas freguesias mais pobres da cidade, corroborando a tese de que o hábito de não amamentar havia se disseminado entre as classes populares.

Foi nesse ambiente de defesa médica em favor da supremacia do leite materno e de combate às amas que o leite artificial cresceu como uma alternativa de alimentação. Tendo como diferencial a praticidade de preparo, a promessa de preço acessível aos mais pobres e um representante da vida moderna, da mulher independente, que podia cuidar da casa, trabalhar fora e manter os filhos bem alimentados.

A partir das teses da FMRJ é possível observar o discurso médico, os congressos em prol da infância e as discussões entre os pares. E cruzar estes dados com a publicidade da indústria alimentícia – tanto a distribuição do leite de vaca, como os alimentos processados, presentes em revistas como *Fon Fon*, *Vida Doméstica* e *Tico Tico*. Este conjunto nos permitirá delinear as políticas públicas traçadas em prol da criança.

A hipótese levantada é de que os médicos também foram responsáveis pela difusão do leite artificial, mesmo que em desacordo com as premissas do parecer acadêmico. A relação entre medicina e indústria, na certificação de produtos, foi essencial para a transformação do aleitamento artificial em prática cultural.

**Palavras-chaves:** infância; alimentação; leite artificial.

**Keywords:** childhood; food; artificial milk.

<sup>1</sup> Doutoranda em História das Ciências e da Saúde pelo Programa de Pós-Graduação da Casa de Oswaldo Cruz.

## De Juana Paula Manso a Juana Manuela Gorriti:

cozinha e culinária nos escritos de duas letradas argentinas do século XIX

### *From Juana Paula Manso to Juana Manuela Gorriti:*

*kitchen and cooking in the writings of two 19<sup>th</sup> century Argentine literate women*

Deise Cristina Schell<sup>1</sup>

Juana Paula Manso (1819-1875) e Juana Manuela Gorriti (1816-1892) foram duas letradas argentinas que, além de publicar em jornais de Buenos Aires e de outras cidades americanas, foram autoras de relatos de viagens, obras históricas, contos e romances, tendo participado do espaço público letrado bonaerense de forma ativa durante a segunda metade do século XIX. A partir de suas atividades, Manso e Gorriti refletiam sobre os temas que mais lhes interessavam: o papel da mulher na sociedade, a educação e a política eram questões que constantemente faziam parte de suas preocupações e de suas narrativas.

Segundo estudiosas das letradas, como Graciela Batticuore e Marina L. Guidotti, seus textos demonstram que o espaço feminino não deveria restringir-se somente ao âmbito doméstico. A cozinha e a culinária, assim, acabaram fazendo parte de suas reflexões. Nesta comunicação pretendo compreender como esse lugar e esse fazer foram pensados e representados pelas duas mulheres públicas aqui estudadas em seus escritos. Para isso, serão analisadas fontes históricas como o *Jornal das Senhoras*, editado por Juana Paula Manso em 1852, e *Cocina Eclética*, um livro de receitas publicado por Juana Manuela Gorriti em 1890. Há que se considerar que Manso escreveu palavras como as seguintes no *Jornal das Senhoras* (1852): “La emancipación moral de la mujer es considerada por la vulgaridad como el apocalipsis del siglo. Los unos corren al diccionario y exclaman: ¡Ya no hay autoridad paterna! ¡Adiós despotismo marital! ¡Emancipar a la mujer! ¡Cómo! Pues ese trasto de salón (o de cocina), esa máquina procreativa, ese cero dorado, ese frívolo juguete, esa muñeca de las modas, ¿será un ser racional?”. No mesmo sentido, segundo Graciela Batticuore em *La Mujer Romántica: Lectoras, Autoras y Escritores en la Argentina* (2005), “as heroínas dos relatos de Gorriti dizem não ao ideal da família e ao lar”, já que, em sua produção literária, o “mundo de fora” e “os caminhos e a ânsia de sair” é que regiam o universo de expectativas que forjavam o imaginário das personagens femininas,

Juana Manuela Gorriti, no entanto, acabou por produzir, no fim de sua vida, *Cocina Eclética*. Especialmente sobre essa obra, buscarei respostas para as seguintes questões: o que poderia ter motivado a letrada a produzir uma obra abordando exatamente e estritamente os fazeres culinários? Por que a escritora pensou ser preciso registrar e publicar um receituário? O que exatamente contém essa obra? A quem esse escrito era dirigido? O que a sua “culinária de papel” – como Laura G. Gomes e Livia Barbosa entendem os materiais impressos relativos às cozinhas e à culinária em artigo por elas publicado em 2005 – queria expressar, especialmente no que diz respeito à relação das mulheres com a cozinha (enquanto espaço doméstico) e com a comida nela produzida? Minha

comunicação, assim, contribuirá para as discussões sobre a história das mulheres, os estudos de gênero e suas relações com a história da alimentação.

**Palavras-chave:** Juana Paula Manso; Juana Manuela Gorriti; cozinha; culinária; gênero.

**Keywords:** Juana Paula Manso; Juana Manuela Gorriti; kitchen; culinary; gender.

<sup>1</sup> Doutora em História na Universidade Federal do Rio Grande do Sul, professora colaboradora do Programa de Pós-Graduação em História e do curso de Graduação Tecnológica em Gastronomia da Universidade do Vale do Rio dos Sinos e na Especialização em História da Alimentação e Patrimônio Cultural da Universidade de Santa Cruz.

## Alimentação, sociabilidades e a atuação feminina nas guerras luso-holandesas (1630-1654)

### Food, sociability, and female acting in the Portuguese-Dutch wars (1630-1654)

Elisielly Falasqui da Silva <sup>1</sup>

Esta apresentação tem por objetivo explorar as relações entre as práticas alimentares, sobretudo no que diz respeito às redes de sociabilidade envolvidas neste ato, e as atuações das mulheres no âmbito das guerras luso-holandesas, entre 1630 e 1654, na região setentrional do Brasil.

Em um primeiro momento, tomando como base os relatos de cronistas do período, buscarei traçar um panorama das permissões e interdições direcionadas às mulheres luso-brasileiras quanto às práticas alimentares, especialmente aquelas relacionadas à sociabilidade – como a proibição de partilhar o momento das refeições com outros homens que não seus maridos.

Tal panorama será contraposto a dois episódios marcantes da atuação das mulheres no contexto de guerra, ambos relacionados ao ato alimentar: o convite de jantar direcionado por Maurício de Nassau às mulheres que se reuniram em seu palácio pedindo a libertação de uma matrona acusada de conspirar contra os holandeses e condenada à morte, dona Jerônima de Almeida; e o jantar ocorrido na casa da mesma Jerônima, anos depois, no qual supostamente portugueses e holandeses teriam conspirado contra o governo holandês. Em ambos os episódios, o momento da refeição coloca-se como também um momento de encontros, pleitos, disputas políticas e conspirações.

A análise será, por fim, acrescida de outros episódios nos quais o ato de cozinhar ou oferecer alimentos a aliados ou inimigos revela-se como uma das possibilidades de atuação das mulheres dentro do cotidiano das guerras luso-holandesas, sobre as quais avento a hipótese de que teriam aberto novos e diversificados caminhos à iniciativa feminina, não apenas pela mudança brusca da dinâmica social dos envolvidos na guerra, mas também por colocar em contato pessoas com experiências culturais diversas.

**Palavras-chave:** sociabilidade; história das mulheres; Brasil holandês; banquetes e jantares.

**Keywords:** sociability; women's history; Dutch Brazil; feasts and dinners.

<sup>1</sup> Doutoranda em História pela Universidade Estadual de Campinas.

## **Discutindo gênero e trabalho culinário a partir de experiências de cozinheiras escolares da cidade de Salvador (BA)**

### ***Discussing gender and culinary work from the experiences of school cooks from Salvador, Bahia***

**Gabriela Brito de Lima Silva<sup>1</sup>**

**Virgínia Campos Machado<sup>2</sup>**

**Lígia Amparo-Santos<sup>3</sup>**

Esta comunicação pretende discutir as relações entre trabalho culinário e gênero, pontuando sua intersecção com as categorias raça e classe, a partir de uma pesquisa que buscou compreender os sentidos do cozinhar para merendeiras. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com nove trabalhadoras, todas mulheres negras, de quatro escolas públicas da cidade de Salvador, Bahia. É importante destacarmos que o trabalho culinário cotidiano se insere na produção de valores de uso na esfera doméstica, através do atendimento às necessidades concretas e subjetivas que constituem comer. Observamos na pesquisa que o espaço doméstico serviu como lócus para a construção das primeiras experiências das merendeiras com o cozinhar e a figura feminina emergiu como portadora e transmissora dos saberes relativos à culinária. Elas destacam que aprender a cozinhar foi necessário para auxiliar a mãe nos afazeres de casa e para cuidar da família após o matrimônio, sendo desde então as únicas responsáveis por tal atividade. Outro ponto observado foi a proximidade entre o trabalho culinário e o emprego doméstico, tornando este integrante da prestação de serviços em um nicho historicamente generizado e racializado, tendo em vista os relatos sobre o desenvolvimento dos saberes culinários em “casa de família”. A partir disto, destacamos como as atividades realizadas pelas mulheres negras e da classe trabalhadora, dentre elas o cuidado alimentar, garantem entre outras coisas o sustento e reprodução dos sujeitos, sejam estes seus entes ou aqueles a quem prestam serviços. Observamos que apesar de relatar o esforço e desgaste nas atividades que envolvem o trabalho culinário, as merendeiras acabam por aceitar o ônus de serem direcionadas à exploração nas tarefas que desenvolvem, acreditando que estas são sua obrigação. Para elas, cozinhar é uma atribuição natural das mulheres, por vezes considerada um dom. Todavia destacamos que o domínio do trabalho culinário irá possuir como um de seus aspectos constitutivos as experiências que estas possuem como donas de casa. Nesse sentido, o cozinhar na escola é visto como um prolongamento das tarefas domésticas, fazendo com que o trabalho de merendeira se encontre em uma zona de intersecção entre a esfera pública e privada. Tal aspecto contribui para a destituição do caráter profissional do seu trabalho fazendo com que este seja desvalorizado socialmente e condicionado à exploração das mais diversas formas. A partir da pesquisa, observamos como o desenvolvimento das práticas culinárias na vida das mulheres negras e trabalhadoras adquire contornos específicos de exploração da força de trabalho, através do seu direcionamento sob um domínio material e ideológico. Por fim, destacamos a necessidade de estudos que considerem as dimensões raça e classe nas análises sobre o trabalho culinário feminino,

tendo em vista que tais elementos incidem diretamente nas relações que envolvem a produção da alimentação e conseqüentemente do comer.

**Palavras-chave:** trabalho feminino; interseccionalidade; trabalho culinário; merendeiras.

**Keywords:** female work; intersectionality; culinary work; school cooks.

<sup>1</sup> Mestra em Alimentos, Nutrição e Saúde na Universidade Federal da Bahia.

<sup>2</sup> Doutora em Psicologia da Educação na Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.

<sup>3</sup> Doutora em Ciências Sociais na Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.



## **Aspectos da divisão sexual do trabalho e o consumo alimentar fora do lar:**

os impactos para o trabalho das mulheres

### ***Aspects of the sexual division of labor and food consumption away from home:***

*impacts on women's work*

Iriana Cadó<sup>1</sup>

Luciana de Oliveira Silva<sup>2</sup>

O objetivo da comunicação é associar a alimentação fora do lar à divisão sexual do trabalho, apresentando de que forma comer fora ou dentro de casa tem implicações para a mulher, a quem são atribuídas socialmente as tarefas de planejamento alimentar e preparo das refeições dentro da esfera domiciliar. Busca-se responder se uma maior socialização pública, isto é, a retirada da esfera privada da realização destas tarefas – que são generificadas – contribui para a diminuição do número de horas trabalhadas no âmbito privado, permitindo uma inserção mais igualitária das mulheres no trabalho produtivo.

O aumento das despesas das famílias com a alimentação fora do lar foi significativo nos anos 2000 no Brasil. A média mensal de gastos para essa categoria de uma família passou de 24,1% em 2002 para 31,1% em 2008. O hábito de comer fora de casa é uma tendência mundial que a população brasileira acompanhou nesse período. A expansão desse setor pode ser entendida por questões estruturais como a urbanização acelerada; como pela recente conjuntura econômica entre 2003-2014 caracterizada por um crescimento econômico junto com inclusão social, com bons indicadores do mercado de trabalho e do campo social. Esse período trouxe elementos para que o Brasil fosse pensado a partir de um projeto de desenvolvimento ancorado no consumo de massa. Assim, no regime de crescimento da demanda das famílias ocorreu um aumento da renda familiar que provocou incremento da demanda de serviços de alimentação.

Historicamente, a inserção das mulheres no mercado de trabalho é marcada pela divisão sexual do trabalho. Segundo Danièle Kergoat e Helena Hirata, as relações socioeconômicas se fundamentam na articulação das esferas da produção e da reprodução, tendo dois princípios elementares: separação e hierarquização. A divisão sexual do trabalho configura-se como um determinante da condição inferior da mulher no mercado de trabalho e o trabalho doméstico permanece principalmente sob a responsabilidade das mulheres. Segundo a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios, o número de horas trabalhadas pelas mulheres na esfera doméstica manteve-se estável desde 2001. Enquanto as mulheres dedicam, em média, 21,3 horas semanais a afazeres e/ou cuidados, os homens dedicam 10,9 horas. Ademais, 95% das mulheres era responsável por preparar ou servir alimentos, arrumar a mesa ou lavar louça contra 60% dos homens em 2018.

A metodologia consiste em uma revisão bibliográfica sobre: i) trabalho reprodutivo e a inserção das mulheres no trabalho produtivo; ii) o consumo alimentar das famílias no contexto econômico dos anos 2000 e análise de dados da PNAD e da POF. Esta comunicação amplifica as

dimensões de como o local da alimentação impacta o trabalho da mulher, tendo como hipótese que apesar das mudanças de hábitos de consumo alimentar no Brasil, não há uma amenização da divisão sexual do trabalho e há manutenção da carga de trabalho da mulher no âmbito doméstico que permeia sua inserção precária no mercado trabalho.

**Palavras-chave:** divisão sexual do trabalho; consumo alimentar; trabalho.

**Keywords:** sexual division of labor; food consumption; work.

<sup>1</sup> Mestranda em Desenvolvimento Econômico pela Universidade Estadual de Campinas.

<sup>2</sup> Mestranda em Desenvolvimento Econômico pela Universidade Estadual de Campinas.

## Uma análise do livro *Doceira Brasileira*: gênero, açúcar e engenhos

### *An analysis of the cookbook Doceira Brasileira: gender, sugar, and sugar mills*

Joana Monteleone<sup>1</sup>

O livro *Doceira Brasileira*, de Constança Oliva de Lima, teve seu primeiro anúncio de publicidade publicado no *Jornal do Comércio* no sábado, dia 20 de julho de 1850. Foi editado por uma das maiores editoras do país, a Laemmert, sediada no Rio de Janeiro. A história do livro é fundamental para se entender as complexas relações econômicas, sociais e de gênero envolvidas no seu feitiço e publicação. A autora que aparece assinando a capa é Constança Oliva de Lima. Mas a autora que realmente escreveu o volume é Anna Maria das Virgens Pereira Rabello e Gavinho, uma senhora de engenho da região noroeste do Rio de Janeiro, na cidade de Macaé. Nesta comunicação, explicito essas complexas relações e a importância do livro para o estudo da História da Alimentação no Brasil.

O estudo dos livros de receita implica em diferentes formas de análise. A primeira, e mais evidente, é a análise das receitas propriamente ditas: se é um livro específico de doces ou licores, como as receitas estão divididas, quantas receitas de salgados, quantas de doces, o nível de dificuldade das receitas, se as receitas vieram de outros livros publicados antes ou se parecem ter sido testadas pelos autores ou autoras.

Mas a análise desses livros também implica em se descobrir outras informações sobre os volumes: qual editora publicou o livro, qual o papel da editora, em que mercado ela se inseria e como distribuía os livros. A maneira como os autores e as autoras se insere dentro do catálogo da editora também é fundamental – era um jornalista ou uma dona de casa? O livro seria vendido em livrarias? Era uma edição caseira ou seria comercializado apenas em eventos de caridade? Esse circuito de leitura e inserção do livro de receitas é fundamental para se entender como e por quem ele era lido.

O livro faz parte de um conjunto de livros de receitas editados no Brasil do século XIX que tem ajudado os historiadores interessados em alimentação a se debruçar sobre o período. Já foram objetos de estudo e de algumas reedições, atualizadas ou não. Dentre os livros de receitas editados no período, o *Doceira Brasileira* sugere muitas questões: é o único escrito por uma mulher, ainda que sob pseudônimo, que também é de uma mulher, ele tem o gênero – feminino – bem explícito no título, o que nos dá uma ideia para quem ele foi escrito, a relação entre doces, mulheres e regiões produtoras de açúcar é evidente. Esta comunicação se insere na minha mais recente pesquisa para o pós-doutorado na Universidade de São Paulo, que é “Açúcar e Industrialização”.

**Palavras-chave:** açúcar; gênero; livros de receitas; século XIX; Rio de Janeiro.

**Keywords:** sugar; gender; cookbooks; 19<sup>th</sup> century; Rio de Janeiro.

<sup>1</sup> Doutora em História Econômica pela Universidade de São Paulo, pós-doutora pela Universidade Federal de São Paulo.

## **Manuais técnicos de confeitaria:**

apontamentos sobre edições e o mercado editorial carioca (Rio de Janeiro, 1850-1930)

## **Confectionery technical manuals:**

notes on editions and the editorial market in Rio de Janeiro (1850-1930)

Larissa Alves de Lima<sup>1</sup>

O presente resumo trata-se de um recorte de meu projeto de pesquisa de mestrado intitulado *A arte de fazer toda qualidade de doces* (Rio de Janeiro, 1850-1930).

Considerando a intensa publicação de manuais técnicos de confeitaria entre a segunda metade do século XIX e as primeiras décadas do século XX, indicando a existência de um mercado editorial no setor, a presente comunicação abordará o significado desse mercado editorial.

Entre 1850 e 1930, foram publicados no Rio de Janeiro diversos livros de culinária. Dentre eles, estão nove livros de receitas doces: *Doceiro Nacional ou Arte de Fazer toda qualidade de doces*; *Dicionário do Doceiro Brasileiro*; *O Confeiteiro Popular ou Manual theorico e pratico de confeitaria e pastelaria para uso dos profissionaes e particulares*; *Manual do Distillador e Licorista*; *A Doceira Doméstica*; *O Confeiteiro Nacional. Manual Theorico e Pratico de Confeitaria, Refinação e Pastelaria*; *Doceira Brasileira ou nova guia para se fazerem todas as espécies de doces*; *DOCEIRA Nacional*; *Manual de Confeitaria*.

Com o objetivo de compreender a edição dos livros de receitas doces do período em questão, é necessário esboçar algumas considerações sobre o mercado editorial *fin de siècle*. Capital do Império, a cidade do Rio de Janeiro possuía o maior “número de leitores em potencial”, segundo Tânia Bessone em *O que liam os cariocas?* (2005). Em estudo intitulado *Páginas de Sensação*, Alessandra El Far preocupava-se com os livros destinados para o “povo” – a autora não está se referindo às camadas mais baixas da sociedade, mas sim a um crescente público consumidor em formação no espaço urbano e alvo dos impressos a preços populares.

De acordo com Bessone, os livros mais vendidos e lidos pelos cariocas diziam respeito, sobretudo, aos romances de aventura. No entanto, existiam obras que fugiam desse formato e obtinham sucesso, como é o caso dos manuais práticos “que ensinavam a cozinhar ou alguma outra atividade similar ou manuais de polidez”. Neste setor encontram-se os manuais técnicos de confeitaria. Segundo El Far, o desenvolvimento desse mercado livreiro deve ser compreendido a partir da proclamação da República e o fim do sistema escravocrata. Nesse sentido, esse mercado fomentou-se com a “chegada das inovações tecnológicas de impressão, que viabilizaram a produção de exemplares mais baratos, a entrada maciça de imigrantes dispostos a se instalarem no mercado varejista munidos de um pequeno capital trazido na bagagem, o número sempre crescente de escravos libertos capaz de compor um aglomerado cada vez maior de consumidores em potencial, os pequenos progressos no processo de alfabetização” (ver Alessandra El Far, *Páginas de Sensação – Literatura popular e pornográfica no Rio de Janeiro (1870-1924)*, 2004).

Nesta comunicação, focaremos na análise das edições, público, receitas e utensílios de especialmente cinco livros de receitas: *Doceiro Nacional*, *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, *Confeiteiro Popular*, *Manual do Distillador e Licorista* e *Manual de Confeitaria*.

**Palavras-chave:** doçaria; açúcar; edições; consumo.

**Keywords:** confectionery; sugar; editions; consumption.

<sup>1</sup> Mestranda em História Econômica na Universidade de São Paulo.

## Entre bebidas, panelas e educação: a produção feminina do cauim no Brasil colonial

### *Between drinks, pots, and education: the female production of "cauim" in Colonial Brazil*

Maria Betânia B. Albuquerque<sup>1</sup>

O estudo analisa as possibilidades de uma história da educação de natureza não escolar tomando como objeto de investigação os rituais de consumo do cauim entre os índios Tupinambá do Brasil colonial, grupo étnico considerado como amante das bebidas fermentadas. Metodologicamente, resulta de uma pesquisa documental baseada em fontes históricas como cartas jesuíticas e os relatos de viajantes que estiveram no Brasil nos séculos XVI, XVII e XVIII e presenciaram esse costume entre os indígenas. Inseridas no campo teórico das práticas alimentares, em sua interface com o conceito de educação como cultura, de Carlos Rodrigues Brandão, as práticas de beber, para além dos seus significados nutricionais, encerram dimensões simbólicas e educativas, configurando-se como estratégias significativas de entendimento das formas como homens e mulheres ordenam o mundo e lhe atribuem sentido. A fabricação das bebidas era perpassada por um conjunto de saberes que tinham suas próprias regras e códigos de conduta. Obedeciam, também, a uma concepção particular de conhecimento, cuja elaboração pautava-se em parâmetros de classificação, experimentação e controle. Eram, contudo, as mulheres as agentes por excelência da produção e transmissão desses saberes, razão pela qual a historiografia indígena precisa ser refinada em sua análise da condição feminina naquelas sociedades. Reiteram-se, assim, as possibilidades da cultura material como fonte para a compreensão das estruturas mentais e dos valores dos grupos. A cultura material que envolveu a fabricação e o consumo do cauim é um indício significativo das hierarquias sociais e dos valores entre os Tupinambá, uma vez que os bebedores tinham papéis sociais bem demarcados. Os índios mais velhos, por exemplo, recebiam tratamento especial posto que desfrutavam da honraria de valentes guerreiros, sendo, portanto, os primeiros a serem servidos. Entre as índias, a capacidade de fabricar o cauim, bem como a habilidade técnica de confeccionar e pintar as vasilhas, tarefas eminentemente femininas, também eram indícios de prestígio e poder que lhes permitiam ocupar uma situação diferenciada na sociedade, em face às mulheres que não possuíam tais habilidades. Como acontecimentos que possibilitavam a coesão social indígena, as beberagens – ao transmitirem a memória coletiva, incutirem valores, perpetuarem a tradição e promoverem a resistência indígena aos ditames da colonização – funcionavam, portanto, como instâncias de socialização ou como mediadores culturais dos saberes da coletividade, motivo pelo qual também podem ser interpretadas como uma prática eminentemente educativa.

**Palavras-chave:** educação não escolar; mulheres Tupinambá; bebidas fermentadas; cultura material.

**Keywords:** non-school education; Tupinambá women; fermented drinks; material culture.

<sup>1</sup> Doutora em Educação pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, professora titular do Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade do Estado do Pará.

**Práticas culinárias de mulheres residentes em Cruzeiro do Sul, no Acre:**  
uma abordagem qualitativa e feminista

***Culinary practices of women living in Cruzeiro do Sul, Acre:***  
*a qualitative and feminist approach*

Mayara Sanay da Silva Oliveira <sup>1</sup>  
Ramiro Andres Fernandez Unsain <sup>2</sup>  
Mariana Dimitrov Ulian <sup>3</sup>  
Priscila de Moraes Sato <sup>4</sup>  
Fernanda Baeza Scagliusi <sup>5</sup>

A culinária doméstica é uma prática social imbricada em um sistema de gênero que (re) produz ideias de trabalhos diferenciados para homens e mulheres, bem como comportamentos considerados “adequados” para as pessoas. Este trabalho objetiva descrever e discutir o trabalho culinário doméstico realizado por mulheres a partir da perspectiva de performatividade de gênero da filósofa Judith Butler. Trata-se de um estudo qualitativo e feminista. Realizamos entrevistas em profundidade semiestruturadas com 14 mulheres casadas ou que residem com os cônjuges, com idade entre 25 a 41 anos e que cozinhavam em domicílio pelo menos 1 vez por dia; e 05 cônjuges com idade entre 28 a 51 anos. Analisamos os dados com análise de conteúdo, codificamos as entrevistas com especial atenção para os status atribuídos às mulheres e aos homens no núcleo familiar, às diferenças e aos jogos de poderes, aos privilégios que permitem às diferentes pessoas exercerem ou se beneficiarem do poder, às forças e aos processos que emergem dos itens supracitados. Em nossa pesquisa, as mulheres eram as principais responsáveis por realizar os trabalhos culinários domésticos, executando-os sozinhas ou compartilhando com outras figuras femininas. Enquanto seus cônjuges eram praticantes secundários ou terciários da culinária doméstica, realizando essas atividades apenas na ausência de figuras femininas. Todas as mulheres entrevistadas reconheciam a culinária doméstica como uma obrigação social e familiar atribuída à “mãe”, à “esposa” e à “dona de casa”. Elas realizavam diariamente e continuamente uma série de atividades físicas e cognitivas relacionadas ao trabalho culinário doméstico com intuito de contribuir com a família, cuidar do marido e das crianças, e evitar reclamações ou crítica dos maridos ou outros membros da família. Em relação aos cônjuges, eles identificavam que negar que homens e mulheres deveriam realizar as mesmas atividades domésticas indicaria um pensamento “machista” de sua parte. Contudo, eles afirmavam que os homens deveriam cozinhar apenas quando: morassem sozinhos, não trabalhassem fora de casa, soubessem cozinhar, tivessem “dom” para culinária, gostassem e/ou tivessem o interesse em cozinhar. Dentro de tantas condições e restrições socioculturais para a participação masculina no trabalho culinário doméstico, os maridos e companheiros que realizavam essa atividade em maior frequência se reconheciam como desviantes de uma norma hegemônica por estarem executando uma atividade considerada feminina. Concluímos que as mulheres e os homens disputam ativamente poderes, privilégios, controles e autonomia com intuito de implementar modelos de práticas culinárias que possam performar dentro das suas conjunturas de vidas atuais.

**Palavras-chave:** mulheres; culinária; papéis de gênero; feminismo; pesquisa qualitativa.

**Keywords:** women; culinary; gender roles; feminism; qualitative research.

1 Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

2 Doutor em Ciências pelo Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências da Saúde da Universidade Federal de São Paulo.

3 Doutora em Ciências pelo Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

4 Pós-doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, doutora em ciências pelo Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências da Saúde da Universidade Federal de São Paulo.

5 Professora Doutora no Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.



## **Alimentação e gênero em Minas Gerais:**

um estudo sobre a atuação de LGBTs na cena gastronômica contemporânea

### ***Food and gender in Minas Gerais:***

*a study on the performance of LGBT in the contemporary gastronomic scene*

Paulo André Natale Belato<sup>1</sup>

Edna Aparecida Lisboa Soares<sup>2</sup>

Carolina Figueira da Costa<sup>3</sup>

Marco Aurélio Máximo Prado e Frederico Viana Machado, no livro *Preconceito contra homossexualidades: a hierarquia da invisibilidade* (2008), dissertam sobre as várias hierarquias sociais criadas ao longo da história humana e como estas são utilizadas para manter certos grupos marginalizados ou, até mesmo, fora da visão do resto da sociedade. De acordo com o texto, essa “invisibilidade” legitima a inferiorização dessas pessoas e permite que o *status quo* se mantenha. Se o patriarcado, presente na Gastronomia desde sua formalização, é uma dessas hierarquias, preocupadas em manter as mulheres fora do espaço masculino, a heteronormatividade é outra, responsável por manter as pessoas *queer* à margem da sociedade.

Tomando como base o machismo na indústria gastronômica e os caracteres cultural e de gênero pelos quais a gastronomia é analisada, é que se vê necessidade em abordar esses temas do ponto de vista dos membros do grupo de Lésbicas, Gays, Bissexuais, Transgêneros, *Queer* e Outrxs (LGBTQ+). A partir da correlação entre esses dois pontos-chaves, a invisibilidade atribuída ao grupo LGBTQ+ e o machismo presente no âmbito da gastronomia, perguntamo-nos como as pessoas LGBTQ+ são vistas nessa indústria, tanto fora quanto dentro da cozinha, e quais seriam as ações adequadas para combater possíveis problemas.

Resultados e discussões: Para a pesquisa, um questionário foi formulado e distribuído entre pessoas atuantes no meio da gastronomia. Para realizar a análise de dados obtidos e facilitar a leitura, xs participantes foram divididxs em dois grupos principais. No primeiro grupo, as pessoas cisgêneras e heterossexuais, totalizando 42 pessoas. No segundo grupo foram colocadas as pessoas que se classificaram como LGBTQ+ da Grande Belo Horizonte, totalizando 16 pessoas.

Entre xs participantes *queer*, 62,5% (n=10) afirmaram terem sofrido assédio moral devido à sua orientação sexual, sendo que 3 participantes afirmaram serem assediadxs frequentemente. 68,75% (n=11) das pessoas *queer* conhecem alguém que já sofreu discriminação devido à sua orientação sexual. Esta última pergunta também foi feita às participantes não-*queer*, e 44,3% (n=27) delas afirmaram conhecer alguém que já sofreu discriminação devido sua orientação sexual.

Considerações finais: Se a invisibilidade pode ser vista como um problema para pessoas *queer* que trabalham na área da gastronomia, então o que pode ser feito é dar maior visibilidade para essas pessoas. Se discriminação e homofobia se fazem possíveis devido à marginalização desse grupo, então, trazer esse grupo para a consciência pública pode ser uma tática para ajudar no que diz respeito à sua aceitação e inclusão.

Apesar de existirem vários programas sociais focados na profissionalização de pessoas *queer*, poucas pessoas não-*queer* estão cientes dessas iniciativas. Uma possível solução para marginalização seria a promoção de programas de conscientização e sensibilidade, direcionados principalmente a pessoas não-*queer*.

**Palavras-chave:** homofobia; queer; feminismo; LGBTQ+.

**Keywords:** homophobia; queer; feminism; LGBTQ+.

1 Graduando em Tecnologia da Gastronomia na Faculdade Senac de Belo Horizonte e bolsista de Iniciação Científica através do Senac.

2 Doutora em Letras pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais.

3 Doutoranda em História da Alimentação na Universidade de Évora, Portugal.

**“O daime ferve no caldeirão”**: questões de gênero que perpassam o ritual feito do Santo Daime

**“Daime boils in the cauldron”**: *gender issues that pervade the Santo Daime ritual*

Sabrina Augusta da Costa Arrais<sup>1</sup>

Maria Betânia B. Albuquerque<sup>2</sup>

Este trabalho é resultado de uma pesquisa etnográfica realizada na Casa de Oração Estrela D'Água, localizada na Ilha de Colares, no Pará, e objetiva analisar as questões de gênero que perpassam os processos educativos vivenciados no ritual de feito do Santo Daime. O Santo Daime é uma religião ayahuasqueira nascida na periferia de Rio Branco, no Acre, no início do século XX, que se caracteriza, dentre outros aspectos, pelo consumo da ayahuasca – beberagem de origem indígena produzida a partir da decocção do cipó *Banisteriopsis caapi*, da folha *Psychotria viridis* e água. O ritual de feito do Daime é o momento destinado à feitura da bebida, considerado como a “universidade” da doutrina, dada a complexidade de sua execução, uma vez que pressupõe intenso trabalho físico e espiritual, e pauta-se em uma divisão sexual do trabalho, na qual os homens são os responsáveis pela maior parte do processo diretamente ligado à produção da bebida, que compreende a coleta, a limpeza e a maceração do cipó, além do cozimento das plantas e do cuidado com o fogo da fornalha, enquanto às mulheres cabe a seleção e limpeza das folhas, além da recepção de visitantes, preparo dos alimentos e limpeza de modo geral. Essa divisão se instituiu historicamente na cosmologia daimista, fruto dos processos históricos de colonização, como a colonialidade de gênero. Metodologicamente, a pesquisa resulta de uma imersão etnográfica em dois rituais de feito acontecidos no ano de 2019, pautada na observação participante, entrevistas semiestruturadas e conversas informais com os dirigentes, com homens e mulheres fardados do centro religioso e importantes lideranças que participaram dos rituais, como o feitor e a puxadora que o acompanha. Teoricamente, a pesquisa inspira-se na perspectiva decolonial, apoiada nos estudos de Edgardo Lander sobre colonialidade do saber, de Maria Lugones sobre colonialidade de gênero, de Maria Betânia Barbosa Albuquerque acerca da educação no Santo Daime e de Camila de Pieri Benedito sobre questões de gênero que perpassam a religião daimista. Dentre as considerações, constatamos a dimensão educativa vivenciada no cotidiano religioso do Santo Daime, em especial no ritual de feito, como uma pedagogia cultural decolonial, pois imbrica processos educativos organizados a partir de uma base epistemológica particular na qual os saberes são mediados por uma planta mestra, contudo, a despeito disso, as contradições, os tabus e as sanções genderificadas revelam um aspecto conservador da religião no que tange aos aspectos de gênero e sexualidade, ao passo que despontam reações de membros que não assumem o discurso daimista patriarcal, heteronormativo e binário, até mesmo o questionam e apresentam resistências.

**Palavras-chave:** educação; gênero; feito; Santo Daime.

**Keywords:** education; gender; “feito”; Santo Daime.

<sup>1</sup> Mestranda em Educação na Universidade do Estado do Pará, bolsista Capes.

<sup>2</sup> Doutora em Educação pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, professora titular do Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade do Estado do Pará.

Grupo de trabalho 8

## **DIETAS CONTEMPORÂNEAS**

*Work group 8*

## **CONTEMPORARY DIETS**

*Coordenadores/Coordinators:*

### **Janine Collaço**

Doutora em Antropologia Social pela Universidade de São Paulo, pós-doutora pela Fiocruz/Palin e Odela (Observatório de la Alimentación) da Universidade de Barcelona. Professora da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás e membro do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social na mesma instituição. Coordenadora do GECCA (Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação)

### **Juliana Dias**

Doutora em História das Ciências, das Técnicas e Epistemologia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, pós-doutoranda em Educação em Ciências e Saúde pelo Instituto Nutes da mesma universidade. Coordenadora dos cursos de extensão e pós-graduação em Jornalismo Gastronômico na Facha, no Rio de Janeiro

## **Agricultores familiares no Vale do Paraíba Paulista:**

entre a produção e o consumo de alimentos

### ***Family farmers in Vale do Paraíba, São Paulo:***

*between food production and consumption*

**Camila Benjamim Vieira<sup>1</sup>**

A categoria “agricultor familiar” mobiliza, não de forma homogênea, relações entre a natureza, produção de alimentos e reprodução da vida, que, no rural e urbano transformado, resiste, adapta-se e modifica suas formas produtivas e de consumo. A industrialização, ao distanciar alimento e natureza, conforme afirma Jean-Pierre Poulain em *Sociologias da Alimentação* (2004), oculta variáveis simbólicas que reverberam nas práticas alimentares. Nos interessa como esse movimento impacta também produtores de alimentos.

Aqui apresento um recorte da pesquisa que tem o objetivo de analisar sociologicamente como agricultores familiares mobilizam a categoria valor (construto teórico, simbólico e social) correlacionada à alimentação. Sobretudo, quais variáveis envolvem a identificação dos agentes de sua produção como alimento. Através de entrevistas, observações de discursos e ações (falas sobre a alimentação e refeições), a pesquisa de campo se desenvolve em três cidades do Vale do Paraíba (SP), acompanhando quatro famílias posicionadas diferentemente nos espaços sociais.

Uma breve caracterização sobre elas: a primeira é produtora de orgânicos, plantam frutas, legumes e verduras (FLV) e criam galinhas. Comercializam em feiras e com cestas, porém a renda principal não é da agricultura. Relatam que possuem “tendência” de consumir o que plantam e o que “encontram” de orgânico no mercado; a segunda tem na agricultura a principal fonte de renda, mas além de plantarem FLV, também atuam como atravessadores em comércio atacadista. Possuem um ponto de venda na propriedade e comercializam no centro da cidade (carrinho de mão), além de entregarem para restaurantes. Não costumam almoçar e comem “qualquer coisa”, e a “fome” é um discurso recorrente nas falas do casal; a terceira família, de assentados da reforma agrária, também se sustentam com a agricultura (FLV). Escoam em supermercados, atacadistas, mercados locais e institucionais. Quando necessário, compram marmita para o almoço e possuem o hábito de consumir produtos ultraprocessados. Na quarta família, também de assentados, quem trabalha na horta (FLV) é a filha do meio do casal, sendo que a agricultura não corresponde à renda principal da família. O escoamento da produção é feito em mercados institucionais, por encomendas e mercearias. Afirmam que “procuram ter uma alimentação saudável”, dando preferência para saladas e um baixo consumo de “carne”.

A incursão inicial no campo permitiu observar que, para os agentes, a alimentação é íntima e privada, sendo difícil acessar os discursos e momentos dela. Já o cruzamento dos dados nos levou a uma correlação inesperada (comparada à literatura sobre subsistência): conforme aumenta a dependência econômica da família à agricultura, mais distante fica a identificação da produção

como alimento (para consumo), e ela é tida como produto e renda que levará à compra desses. E de maneira inversa: os que menos dependem da agricultura como fonte de renda aproximam a identificação de sua produção para consumo.

**Palavras-chave:** produção e consumo alimentar; agricultura familiar; Vale do Paraíba (SP); sociologia econômica.

**Keywords:** food production and consumption; family farming; Vale do Paraíba; economic sociology.

<sup>1</sup> Doutoranda em Sociologia na Universidade Federal de São Carlos e bolsista Capes.

## **Vegetarianismo:** uma escolha que transcende a alimentação

*Vegetarianism: a choice that transcends eating*

Camilla Horn Soares<sup>1</sup>

Divair Doneda<sup>2</sup>

Vanuska Lima da Silva<sup>3</sup>

Introdução: Pesquisa do Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (Ibope), de 2018, informou que 14% dos brasileiros se declararam vegetarianos, o que soma, aproximadamente, 30 milhões de pessoas, 75% a mais do que o encontrado em 2012. Considerando o aumento do percentual de pessoas que estão aderindo a dietas vegetarianas, julga-se que a ampliação do conhecimento sobre essa população possa contribuir para compreender melhor quem realiza essa escolha. Objetivo: Caracterizar a população vegetariana e identificar fatores culturais e de estilo de vida envolvidos no vegetarianismo. Método: Estudo transversal, exploratório. Os dados de identificação, cultura, sociabilidade, alimentação e motivação para adesão ao vegetarianismo foram coletados por meio do questionário eletrônico. Projeto aprovado pelo CEP UFRGS, CAAE: 70213317.0.0000.5347. Resultados e discussão: Participaram 202 pessoas (mulheres = 178, 88%) com média de idade de 29 anos (DP = 9,5), dos quais 48% se declararam ovolactovegetarianos e 33% veganos, 93% com curso superior incompleto, completo, mestrado e/ou doutorado e 73% pertencendo à classe média. Sobre as principais motivações para aderir ao vegetarianismo, os destaques foram: ética e direito dos animais (92%), meio ambiente (56%) e saúde (35%). Os participantes responderam que sua ingestão de industrializados era baixa ou adequada e que o de leguminosas era diário, bem como também consumiam de duas a três porções de frutas diariamente e que as maiores dificuldades encontradas em relação à alimentação situavam-se no ambiente familiar. Sobre a motivação para a escolha pelo vegetarianismo, a ampla maioria informou motivos éticos e de respeito ao direito dos animais. Em relação ao estado nutricional, 61% afirmaram que seu peso estava adequado. A maioria respondeu que realiza atividade física regular (61%), que reserva tempo para relaxar (85%) e que costuma dormir de 6 a 8 horas por noite (62%). Quanto ao uso de substâncias, as respostas indicaram utilização frequente de cafeína (70%) e consumo ausente ou raro de álcool (66%). Como poderia ser explicada a ampla prevalência de mulheres no vegetarianismo? Sob a perspectiva de gênero, é plausível que tal fato se deva a motivos socioculturais, os quais relacionam o consumo de carne à virilidade. Nesse contexto, as mulheres estariam mais atentas às diferentes formas de dominação, pois percebem também outras relações de desigualdade, uma vez que ainda subsiste a dominação masculina na sociedade (ver *A Política sexual da carne*, de 2012). Conclusões: Os dados mostraram que o vegetarianismo tem mais adeptos entre jovens do sexo feminino, de classe média, com bom nível de escolaridade e com alimentação balanceada. A escolha pelo vegetarianismo parece transcender a alimentação, pois contempla aspectos éticos, ambientais e de saúde. Além da alimentação, se preocupam também com a qualidade da dieta e dos alimentos, bem como com aspectos éticos e políticos que contestam diferentes formas de dominação.

**Palavras-chave:** vegetarianismo; veganismo; alimentação vegetariana; nutrição e cultura.

**Keywords:** vegetarianism; vegan; vegetarian diet; nutrition and culture.

<sup>1</sup> Graduanda do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, bolsista de Iniciação Científica PROPESQ.

<sup>2</sup> Doutora em Medicina: Ciências Médicas na Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Laboratório de Técnica Dietética, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

<sup>3</sup> Doutora em Ciência dos Alimentos pela Universidade de São Paulo; Departamento de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.



## **Alimentos provenientes da agricultura familiar na gastronomia contemporânea:**

análise a partir de conteúdo em meio digital

### ***Foods from family farming in contemporary gastronomy:***

*an analysis from digital content*

**Clarissa Magalhães<sup>1</sup>**

**Fabiana Bom Kraemer<sup>2</sup>**

**Flavia Milagres Campos<sup>3</sup>**

**Daniela Menezes Neiva Barcelos<sup>4</sup>**

Este trabalho se insere na temática sobre novas formas de interação entre a produção e o consumo de alimentos nas sociedades contemporâneas ocidentais, com recorte nas relações sociais entre atores gastronômicos e agricultores. Compreende a gastronomia para além de um fenômeno relacionado aos restaurantes sofisticados e chefs premiados, mas que possui uma tendência que percebe o consumo de alimentos provenientes de agricultores locais como estratégia de reforço da identidade cultural e apoio à agricultura familiar. Interessa-nos compreender esse processo que, por um lado, possui atores inseridos em contextos de distinção simbólica e, por outro, atores excluídos dos espaços de produção dominados pelo agronegócio. A pesquisa se inscreve em uma abordagem qualitativa, de produção de sentidos compartilhados na cultura contemporânea, e tem como recorte empírico conteúdos digitais de publicações jornalísticas e de instituições públicas e privadas, entre 2017 e 2019. Como Jesús Martín-Barbero, entendemos que, na “redefinição de cultura, a pista está na compreensão da natureza comunicacional da cultura como um processo de produção de sentido e não apenas como circulação de informações”. A partir da identificação dos autores dos textos, reconheceu-se duas naturezas de texto e conceitos-chaves. Um primeiro grupo de textos publicados por sites de negócio e economia e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento com uma tendência a valorizar a agricultura familiar como uma oportunidade empreendedora, tendo os restaurantes como um bom local para escoar os produtos. Neste sentido, a legitimação passa por movimentos sociais que buscam melhorar a organização da produção de orgânicos, a fim de obter certificações que propiciem a ampliação deste mercado e também por exemplos de chefs de cozinha que desenvolvem receitas com estes produtos. O segundo grupo corresponde aos conteúdos de jornalismo independente e blogs de projetos sociais com uma tendência a valorizar a produção de alimentos regionais com atributos de qualidade relacionados ao saudável e sustentável, em que se ressalta uma posição crítica às políticas governamentais com ações destinadas ao aumento do uso de agrotóxicos e incentivo fiscal ao agronegócio. Observa-se um discurso que promove a discussão de um modo de produção mais justo e equilibrado ecologicamente, legitimado pelo saber científico e por atores sociais da agroecologia. Também está no debate a apropriação de produtos regionais que são patenteados para serem comercializados, internacionalmente, por chefs de cozinha destacados na mídia. Acreditamos ser relevante este olhar para os usos dos alimentos provenientes

da agricultura familiar como objetos de consumos e códigos distintivos, a partir da valorização de produtos regionais e sazonais como uma problemática científica para contribuir na discussão dos problemas sociais decorrentes do atual modelo do sistema alimentar.

**Palavras-chave:** agricultura familiar; consumo; gastronomia.

**Keywords:** family farming; consumption; gastronomy.

<sup>1</sup> Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

<sup>2</sup> Docente do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

<sup>3</sup> Docente da Escola de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio).

<sup>4</sup> Jornalista e doutora pelo Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

## “A carne não é o alimento do homem”:

a circulação de ideias vegetarianas numa economia pastoril – Belém, 1912-1918

## “*Meat is not the food of man*”:

*the circulation of vegetarian ideas in a pastoral economy* – Belém, 1912-1918

Fabício Herbeth Teixeira da Silva<sup>1</sup>

Este trabalho apresenta os resultados preliminares da pesquisa em curso para o desenvolvimento do estágio de pós-doutoramento a ser realizado na Universidade de Lisboa, sobre o vegetarianismo na Amazônia paraense no princípio do século XX, sob supervisão da professora doutora Isabel Drumond Braga. Neste momento, procuramos apresentar parcialmente o levantamento documental/bibliográfico e as contribuições teórico-metodológicas deste tema para a historiografia. Compreende-se que os estudos das dietas alimentares contemporâneas recentemente passaram a ser discutidos pelos historiadores, tema esse, por excelência, das áreas da saúde, especialmente da nutrição. Nessa direção, a sociedade atual, dita moderna, criou dietas “ideais” para um público leigo e especializado, sendo seguida religiosamente para alcançar/enquadrar-se nos padrões de beleza ou manter-se saudáveis. Portanto, o objeto de estudo desta pesquisa são as ideias vegetarianas contidas na revista *O Vegetariano* (1909-1935), dirigida pelo médico português Amílcar de Souza. Deste modo, este trabalho se propõe a discutir/analisar o intercâmbio, a circulação, a recepção, a divulgação e as tensões em torno das ideias vegetarianas na cidade de Belém do Pará, durante a primeira metade do século XX (1909-1920). A proposta de estudar os discursos vegetarianos na capital paraense emergiu a partir da constatação de recomendações médicas, de pronunciamentos das autoridades administrativas e da publicação de artigos no princípio do século XX, acerca dos malefícios do consumo excessivo de carne, da violência imputada aos animais do transporte até o momento de abate e dos benefícios de uma dieta vegetariana. Nesta perspectiva, emergem os seguintes questionamentos: quais os impactos das ideias vegetarianas no cotidiano alimentar da população belenense, marcada por uma progressiva demanda por carne verde? Quais grupos aderiram à dieta vegetariana? Qual o papel da imprensa na divulgação e na popularização dessas ideias? A elucidação desses problemas possibilita perceber as representações e os impactos dos discursos vegetarianos no cotidiano belenense. A metodologia adotada para o desenvolvimento deste estudo foi o cruzamento do *corpus* documental arrolado, no caso, o jornal *Folha do Norte* (1912-1918), as *Mensagens dos Governadores* (1912-1918), a revista *O Vegetariano* (1909-1918) e as *Noções Gerais de Higiene* (1912). Por meio destes materiais diversificados, buscaremos verificar as implicações das ideias vegetarianas e as possíveis mudanças nos hábitos alimentares da população. Por fim, convém destacar que a principal referência para o desenvolvimento deste estudo é a revista *O Vegetariano*.

**Palavras-chave:** vegetarianismo; dietas; abastecimento de carne; circulação de ideias.

**Keywords:** vegetarianism; diets; meat supply; circulation of ideas.

<sup>1</sup> Doutor em História Social pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.

### ***Fake meat* e ultraprocessados:**

um diálogo sobre saúde, alimentação e preservação ambiental na mídia

### ***Fake meat and ultra-processed food:***

*a dialogue on health, food, and environmental preservation in the media*

Helena Maria Afonso Jacob<sup>1</sup>

Esta comunicação visa explorar a cobertura feita pela mídia brasileira em meios digitais, no ano de 2019, sobre o lançamento do produto “carne do futuro”, também conhecido como *fake meat*. O nome em inglês vem do fato de se tratar de um produto alimentar feito a partir de plantas que pretende imitar o gosto e a textura da carne animal. Partindo dos pressupostos de que notícias sobre saúde causam grande impacto e que o alto consumo humano de carne bovina é hoje um dos fatores apontados como determinantes no cenário de mudanças climáticas, a “promessa” de uma solução para a questão da carne causa impacto considerável na opinião pública.

Analisaremos notícias veiculadas em portais como *G1*, *Uol*, *El País*, *Huffington Post*, *Exame* e *Valor Econômico* durante o ano de 2019. Nessa metodologia, o material analisado sobre a “carne do futuro” será relacionado ao conceito de alimentos ultraprocessados (ver o artigo de Carlos Augusto Monteiro *et al*, “Uma nova classificação de alimentos baseada na extensão e propósito do seu processamento”. *Cadernos Saúde Pública*, v. 26, n. 11, pp. 2039-2049, 2010), desenvolvido pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (Nupens) durante a elaboração da classificação de alimentos NOVA. Criada em 2009, a classificação propõe que os alimentos sejam classificados de acordo com o nível de processamento. Assim, os ultraprocessados são aqueles que foram amplamente processados ficando, assim, distantes do alimento “in natura”. Hoje existem evidências científicas que mostram relação entre doenças não transmissíveis, tais como diabetes, com o consumo de ultraprocessados. A *fake meat* é um alimento desta categoria, desenvolvida em laboratório a partir de vegetais altamente processados.

A problemática de pesquisa busca identificar se a divulgação das notícias sobre a carne do futuro mostra que este alimento é ultraprocessado e as consequências da substituição da carne animal por esses produtos. Afinal, é uma questão de saúde pública deixar claro quais seriam as perdas e os ganhos em relação à saúde e à cultura em uma substituição de tal porte, o que nem sempre é uma preocupação da imprensa.

A abordagem está dentro da discussão sobre o alimento em relação tanto a questões biológicas quanto culturais. A carne carrega simbologias e histórias na alimentação humana (ver Claude Fischler, em *L’Honnivore*, de 2001, e Jean-Pierre Poulain, em *Sociologies de l’alimentation*, de 2002) e não pode ser substituída sem impactos em vários aspectos humanos. Do mesmo modo, causa estranheza que a substituição seja feita por simulações de comida, como é o caso do hambúrguer – o “hambúrguer do futuro” é a representação mais vista da *fake meat* na imprensa. Assim, nos interessa como objeto de pesquisa avaliar tal processo a partir da epistemologia do jornalismo,

tratando do ofício comunicativo como produtor de conhecimento e formador de opinião pública, e as consequências da divulgação científica realizada sobre a novíssima “carne do futuro”.

**Palavras-chave:** mídia; ultraprocessados; alimentação; jornalismo; opinião pública.

**Keywords:** media; ultra-processed foods; food; journalism; public opinion.

<sup>1</sup> Doutora em Comunicação e Semiótica pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, professora da Faculdade Cásper Líbero e do Centro Universitário Fecap.

## Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA), dieta contemporânea e politização da alimentação

### *Small Farmers Movement (MPA), contemporary diet and politicization of food*

Jennifer Harumi Tanaka<sup>1</sup>

As transformações do sistema agroalimentar a partir de meados do século XX causaram grandes impactos na relação produção-consumo. Nesse contexto, “comer”, “comida de verdade” e “alimentação saudável” tornaram-se termos que representam disputas de projetos ideológicos, sociais, econômicos e ambientais.

Nesse contexto, movimentos de consumidores e movimentos sociais que congregam pequenos produtores passaram a contestar e a contrapor-se aos modelos cooperativos globais atualmente dominantes no sistema agroalimentar, reivindicando as definições, os sentidos e os significados do que deveria ser a dieta contemporânea. Eles defendem, especialmente, a incorporação de valores sociais e culturais nas práticas de produção, comercialização e consumo de alimentos, indo de encontro a algumas das tendências da alimentação contemporânea, tais como: saudabilidade, sustentabilidade e valorização de origem.

Os efeitos desta discussão são nítidos na construção de pautas e propostas políticas do Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA), por exemplo. Uma revisão histórica da trajetória do MPA aponta que sua atuação enquanto movimento social do campo se dá predominantemente no âmbito político ideológico. O foco principal de suas ações se circunscreve, sobretudo, em torno de atividades que visem à garantia das condições da reprodução social de camponeses. Contudo, nota-se, nos anos mais recentes, que outras pautas vêm ganhando centralidade para o movimento, o qual, como forma de resistência ao agronegócio e visando à construção de mercados, tem disputado e se posicionado sobre quais são os alimentos que devem compor a dieta contemporânea.

Frente a isso, a proposta do presente estudo é analisar tanto a trajetória histórica quanto as experiências mais atuais capitaneadas pelo MPA no estado do Rio de Janeiro, tendo como foco as discussões sobre a dieta contemporânea proposta e defendida por esse movimento social. A estratégia metodológica baseia-se em uma abordagem qualitativa de coleta e análise de dados, a partir de conteúdo de documentos e posicionamentos oficiais no âmbito nacional e estadual do movimento, aliado a uma entrevista semiestruturada com um membro da Coordenação Nacional do MPA e à observação participante durante algumas atividades realizadas pelo movimento na capital fluminense.

Avalia-se que o estudo das discussões sobre dieta contemporânea por movimentos sociais clássicos que defendem bandeiras tradicionais a partir de um ponto de vista histórico pode contribuir para ampliar o entendimento acadêmico do comer, da comida e da alimentação como espaços de ação política. Espera-se, dessa maneira, explorar outras concepções de dieta para além de seu caráter biológico, trazendo, nesse caso, reflexões que apontam para a redescoberta de seus

elementos cívicos, os quais podem contribuir para o entendimento do comedor enquanto ator político e aliado de movimentos e causas sociais.

**Palavras-chave:** dieta contemporânea; alimentação saudável; movimentos sociais do campo; Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA); relação produção-consumo.

**Keywords:** contemporary diet; healthy eating; social rural movements; Small Farmers Movement (MPA); production-consumption ratio.

<sup>1</sup> Doutoranda em Ciências Sociais na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

## A crescente onda do veganismo e o surf das FoodTechs

### *The rising wave of veganism and the “surfing” of FoodTechs*

Lígia Moraes de Campos<sup>1</sup>

O vegetarianismo e seu sucessor veganismo vêm ganhando força e espaço gradativo entre dietas contemporâneas.

Em pesquisa do Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (Ibope) de 2012, 8% da população brasileira se declarou vegetariana. A mesma pesquisa aplicada em 2018 teve resultado nacional de 14% de população vegetariana. O índice eleva-se a 16% se consideradas apenas as regiões metropolitanas, com crescimento de 75% em apenas 6 anos.

O veganismo também vem crescendo globalmente. Termo derivado da palavra inglesa *vegan*, pela primeira vez mencionada em 1944 por Donald Watson, na Inglaterra, quando fundou a Vegan Society como defensora de alimentação vegetariana e *non-dairy* (não láctea) – ou seja, define-se por uma dieta com restrição radical aos alimentos de origem animal, inclusive mel de abelhas ou derivados do leite.

As razões para reduzir o consumo de alimentos de origem animal e com isso adotar uma dieta vegetariana, vegana ou até mesmo a mista flexitariana (onívoros que reduzem o consumo de carne, mas não a eliminam do menu) são de cunhos variados. Com a divulgação global de documentários, livros, organizações ativistas e órgãos defensores dos animais – impulsionada pela velocidade de acesso à informação através das redes sociais –, a população vem tomando consciência do impacto em sua própria saúde, no meio ambiente e na vida dos animais quando escolhem carne para comer. O comensal, comovido de acordo com os seus valores, decide então pela mudança de seus hábitos alimentares ou, no caso dos extremos veganos, até mesmo em seu vestuário e objetos pessoais.

Entretanto, ser vegano – pela sustentabilidade, pelos direitos animais ou até mesmo por uma melhor nutrição – tem seu viés também capitalista. De olho nessa tendência, grandes multinacionais de alimentos adaptam seu portfólio para oferecer ao consumidor versões veganas dos seus produtos. Pequenas empresas surgem com opções *plant-based* de alimentos. A *startup* chilena The Not Company, fundada em 2015, com sua versão vegana da maionese que não é maionese, teve crescimento exponencial a ponto de, em 2019, receber um aporte de USD 30 mi vindo de Jeff Bezos, fundador da Amazon. A *foodtech* Beyond Meat, fundada em 2009 com o propósito de entregar uma proposta vegana de um hambúrguer usando os aditivos da tecnologia, abriu oferta pública de ações na bolsa de valores americana Nasdaq em maio de 2019 a USD 45 a cota e já apresentou picos de USD 239 nesses últimos meses.

Comida industrial, vegana ou não, sempre foi “*tech*”. A indústria de alimentos, desde que invadiu os lares no pós-guerra, substituiu o hábito de cozinhar através da tecnologia, produzindo enlatados, congelados e afins. Assim, os ultraprocessados dominaram a alimentação cotidiana, gerando uma verdadeira amnésia referencial gastronômica. Ser vegano e entregar-se às propostas



*tech* resolvem a consciência do comensal com respeito aos animais. As consequências sobre sua saúde, no entanto, ainda estão por ser conhecidas. Citando Michael Pollan: “se é planta, coma. Se é feito uma planta, não”.

**Palavras-chave:** veganismo; vegetarianismo; *foodtech*; ultraprocessados; *plant-based*.

**Keywords:** veganism; vegetarianism; *foodtech*; ultra-processed foods; plant-based.

<sup>1</sup> Pós-graduada em Gestão Estratégica de Embalagens na Escola Superior de Propaganda e Marketing.

## **Quem vê cara não vê coração?**

A dialética da equidade-distinção no consumo de alimentos alternativos

### ***Who sees face does not see heart?***

*The dialectic of equity-distinction in alternative food consumption*

Luciana Pereira da Fonseca <sup>1</sup>

Daiane Pereira da Fonseca Lopes <sup>2</sup>

Edilene Sampaio <sup>3</sup>

Em resposta à expansão da produção de commodities agrícolas detentoras de um sistema agroalimentar caracterizado como insustentável, as comunidades agroalimentares alternativas (por exemplo: coloniais, orgânicos e artesanais) inseriram-se em iniciativas que admitem práticas sustentáveis. Dito isso, o consumo de alimentos advindos desse sistema apresenta-se, na contemporaneidade, como um movimento inerente ao funcionamento da sociedade, sendo visto como um agrupamento que ampara esferas e perspectivas díspares. Embora esse sistema fomenta ações que apoiam a dinamicidade da sustentabilidade, estes preservam características que orientam a divisão de classe, evidenciando o status social, ainda a exclusão e a distinção dos sujeitos. Nesse sentido, para avançar na discussão relativa aos regimes alimentares contemporâneos, este artigo explora a dialética ecoante no consumo alimentar alternativo. A metodologia utilizada será caracterizada através de pesquisa bibliográfica, que é conduzida a partir de dados bibliográficos. Inicialmente, as redes alimentares alternativas evocam a reaproximação entre produtores e consumidores, retomando a necessidade do conhecimento a respeito da origem dos alimentos. Moacir Roberto, parafraseando Goodman, aponta que as interações entre os elos da cadeia produtiva, a retomada de uma produção regionalizada e uma qualidade diferenciada são cruciais nos mercados alternativos. A partir desses fundamentos, as análises apontaram para um consumo alimentar alternativo amparado, simultaneamente, em duas vertentes: igualdade social e distinção social. No primeiro cenário, notou-se um consumo orientado para a geração e consolidação de um mercado, onde são evidenciadas relações igualitárias de poder. A despeito da distinção social, Joanne Hollows e Steve Jones destacam que a alimentação alternativa, como um mercado com preposições éticas, pode ser utilizada para a geração de lucros. Constata-se que, ao oferecer produtos diferenciados (que sedimentam uma distribuição desigual), o mercado alternativo possibilita a elitização, estruturada no *habitus* e na distinção de classes. Nesse sentido, através das informações apresentadas, identificou-se que o consumo alternativo estabelece tensões entre consumidores orientados para a igualdade e os voltados para a distinção. Assim, à medida que a orientação distintiva emprega uma dinâmica que disfarça a comida de simples e disponível, indica democratização, gerando ruídos na comunicação na rede.

**Palavras-chave:** redes alimentares alternativas; distinção social; equidade social.

**Keywords:** alternative food networks; social distinction; social equity.

<sup>1</sup> Graduanda em Administração na Faculdade Anhanguera de Brasília (FACNET-DF).

<sup>2</sup> Mestre em Agronegócios pela Universidade de Brasília (UnB), pesquisadora do Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico da UnB.

<sup>3</sup> Mestre em Agronegócios pela Universidade de Brasília (UnB), professora da Faculdade de Economia e Administração da UnB.

**Menus onívoros com opções veganas.** Um estudo exploratório do veganismo sob a ótica de chefs e críticos gastronômicos brasileiros

*Omnivorous menus with vegan options. An exploratory study of veganism from the perspective of Brazilian chefs and food critics*

Mariana da Silva Lopes <sup>1</sup>

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse <sup>2</sup>

Diminuir o consumo de carne é uma solução para reduzir os problemas ambientais atuais. Para Joseph Poore e Thomas Nemecek, uma mudança global substituindo ingredientes de origem animal reduziria em 76% o uso de terras e em 49% a emissão de CO<sub>2</sub> (referência do ano 2010); o que valoriza dietas não carnívoras. O veganismo é um estilo de vida que exclui em termos possíveis a exploração animal para fins alimentares, de vestuário ou outro propósito, promovendo alternativas em benefício de humanos, animais e meio ambiente (disponível em: <<https://www.vegansociety.com>>, acesso em 16 abr. 2019). É uma subcultura alimentar, com o conjunto de restrições de consumo e a perspectiva ideológica criando laços de identidade entre seus adeptos.

A oferta de produtos compatíveis ainda é limitada e a substituição de derivados animais garantindo uma alimentação saudável e prazerosa exige novos aprendizados e posturas da área. A temática é pouco explorada academicamente: as bases Scopus, Scielo e Spell revelaram 11 artigos compatíveis com esta pesquisa, sendo dois nacionais: de Isabela Moreira e Cláudia Acevedo, de 2015 (sobre veganismo e anti-consumismo), e Anelise Schinaider e Leonardo da Silva, de 2018 (sobre o perfil consumidor vegano).

Esta comunicação investiga a percepção de chefs de cozinha e críticos gastronômicos brasileiros sobre o veganismo em uma pesquisa qualitativa e exploratória desenvolvida com revisão de literatura e entrevistas com quatro chefs e quatro críticos de relevância nacional escolhidos por conveniência. As respostas foram analisadas por análise de conteúdo, e os principais resultados são: (1) os respondentes percebem o veganismo como uma subcultura em crescimento que tem conseguido destaque nos restaurantes; (2) reconhecem a atual relevância do veganismo no cenário da gastronomia comercial, algo similar ao alcançado por outros movimentos culinários ao longo da história; (3) indicam a necessidade de inclusão de itens veganos nos cardápios, mas sem torná-los majoritários. Conclui-se que a percepção dos entrevistados sobre veganismo é exclusivamente relacionada ao consumo nos estabelecimentos e dissociada das implicações ambientais.

**Palavras-chave:** veganismo; gastronomia vegana; chefs de cozinha; críticos gastronômicos.

**Keywords:** veganism; vegan gastronomy; chefs; food critics.

<sup>1</sup> Doutoranda em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi.

<sup>2</sup> Doutora em História na Universidade Federal do Paraná, professora das áreas de Gastronomia e Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi.

## **Veganismo para além do prato:**

uma relação entre carnismo, dominância masculina e transformação social

### ***Veganism beyond the dish:***

*a relationship between carnism, male dominance, and social transformation*

**Natasha Ribeiro Fabiano Magior<sup>1</sup>**

O presente resumo é parte integrante de uma pesquisa em História Social, com ênfase em História da Alimentação. Em sua primeira parte, citando as justificativas ideológicas, teológicas, culturais e sociais que naturalizam a matança e o consumo de seres sencientes, o trabalho demonstra que a atual configuração do mundo ocidental é, além de racista ou sexista, antropocêntrica e especista – sobretudo nos hábitos alimentares.

Já o capítulo subsequente do trabalho resgata a histórica, porém desconhecida, relação entre feminismo, veganismo e direitos animais, salientando como a sociedade patriarcal associa dominância, masculinidade e força ao ato de comer carne, ao passo que vê nos alimentos vegetais elementos feminilizantes. As mulheres, por serem consideradas cidadãs de segunda classe, comem alimentos também considerados de segunda classe: grãos, folhas, frutas, verduras.

Neste sentido, tem-se que consumo de carne revela distinções não apenas de classe, mas também de gênero e de raça. A aproximação entre especismo, sexismo e racismo está cada vez mais evidente dentro da teoria feminista-vegana; afinal, em um mundo dominado pelo masculino, fêmeas humanas e não humanas são tidas como objetos e não como sujeitos. Corpos de mulheres são consumidos visualmente; de animais, literalmente.

A partir de uma perspectiva ecossocialista, antiespecista e anticapitalista, a terceira parte do trabalho visa a outro resgate: o caráter político do movimento vegano que, nos últimos anos, vem sendo cooptado pelo sistema econômico vigente.

Historicamente, o veganismo, em sua forma politizada, mostra-se um movimento social pulsante; hoje – considerando a conjuntura de estafa ambiental, insegurança alimentar, liberação desenfreada de agrotóxicos e mercantilização da vida, seja ela humana ou não humana –, o veganismo emerge como uma ferramenta ativa na construção de um mundo igualitário para as multiespécies nele existentes.

Portanto, o veganismo extrapola a definição de dieta ou de estilo de vida; é um movimento potente de combate ao sistema opressor dentro do qual vivemos. A luta anti-especista e o veganismo, segundo Angela Davis, fazem parte de uma perspectiva revolucionária pois desafiam tanto a política alimentar que nos é imposta pelas grandes corporações quanto o sistema industrial que submete, sistêmica e silenciosamente, incontáveis seres sencientes a um regime desnecessário de dor, sofrimento e morte, cuja intenção é simplesmente satisfazer o paladar e os interesses de uma única espécie.

Por se tratar de um trabalho teórico e de síntese, a metodologia consiste na busca por dados secundários, feita mediante revisão bibliográfica de autoras como Carol J. Adams, Donna Haraway, Sônia T. Felipe e Melanie Joy.

**Palavras-chave:** veganismo; feminismo; especismo; carnismo; alimentação.

**Keywords:** veganism; feminism; speciesism; carnism; food.

<sup>1</sup> Mestranda em História Social na Universidade de São Paulo.

## **A comida de verdade:** a literatura gastronômica e o debate sobre o comer bem

*The real food: the gastronomic literature and the debate about eating well*

Solange Menezes da Silva Demeterco<sup>1</sup>

Atualmente, a alimentação humana é vista como mais do que apenas ingerir alimentos para manter a vida e a saúde, havendo um consenso de que comida é cultura e que, por meio dela, se descortinam identidades individuais e coletivas, reforçam-se rituais e constroem-se tradições. O resgate de tradições relacionadas ao ato de comer é fundamental para que o conhecimento culinário não seja perdido. Nesse movimento, tem sido cada vez mais presente a discussão sobre o que é comer bem, e a questão da saudabilidade tem se colocado como tema. A proposta deste trabalho é investigar como essa ideia de “comida de verdade” vem sendo construída, divulgada e apreendida entre consumidores e, em especial, na literatura gastronômica. O objetivo é investigar como se deu sua construção, como tem sido operacionalizada, que tipo de narrativas são construídas e como aparece nos livros de cozinha publicados nos últimos vinte anos. Além disso, por meio de uma pesquisa qualitativa, com análise de fontes de imprensa e etnografia desses livros, serão analisados também alguns títulos publicados entre 1900 e 1960. Dessa forma, se pretende analisar em que medida a ideia de comer bem estava presente naquele período, apontando similaridades e diferenças em relação ao conceito de comida de verdade e do que seja comer bem na contemporaneidade. O recorte temporal inferior se justifica por se ter vários títulos publicados, com grande sucesso editorial, inclusive o mais famoso deles, o *Comer bem*, de Dona Benta. O recorte temporal superior diz respeito ao chamado *boom* da gastronomia, momento no qual o mercado editorial e tudo o que diz respeito à culinária e à gastronomia adquirem mais visibilidade, despertando a atenção de consumidores cada vez mais interessados em cozinha e comida. Diversas publicações na área vêm à luz, ao lado da emergência de vários nomes – cozinheiros, apresentadores de TV, colunistas de imprensa, influenciadores digitais etc., que se tornam referência para quem deseja se aventurar no mundo das panelas ou apenas conhecer esse universo. Parte-se da hipótese de que os livros de cozinha mais antigos traziam ingredientes, técnicas e receitas que se aproximam das preparações encontradas em publicações mais recentes, sobretudo em autores como Rita Lobo e Bela Gil, entre outros. Analisando a estrutura de algumas das receitas de ambos os períodos, a forma como são apresentadas, como se define comida de verdade e o que seja comer bem, espera-se demonstrar que a indústria alimentícia, ao apresentar ao mercado consumidor alimentos processados que são vistos muitas vezes como “não comida”, vem enfrentando um movimento de resistência decorrente da maior conscientização dos indivíduos acerca da qualidade da sua alimentação, favorecendo um resgate de tradições e receitas, enfim, de uma culinária que em muito se aproxima daquela praticada nas primeiras décadas do século XX.

**Palavras-chave:** culinária; cozinha; livros de cozinha; comida de verdade; saúde.

**Keywords:** culinary; kitchen; cookbooks; real food; health.

<sup>1</sup> Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná, professora na Universidade Positivo, em disciplinas de História da Gastronomia e História da Alimentação de cursos de graduação e pós-graduação.