

# Ingesta

R E V I S T A

Revista do **Laboratório de  
Estudos Históricos das  
Drogas e da Alimentação**  
LEHDA - USP

SÃO PAULO . V . 2 . N . 1 . SET . 2020

DOSSIÊ DO II SIMPÓSIO INTERNACIONAL  
DE PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO



## **INGESTA**

REVISTA ELETRÔNICA DO LABORATÓRIO DE ESTUDOS HISTÓRICOS DAS DROGAS E DA ALIMENTAÇÃO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (LEHDA/USP)

ISSN 2596-3147

REVISTA INGESTA, SÃO PAULO, V. 2, N. 1, SET. 2020.

WWW.REVISTAS.USP.BR/REVISTAINGESTA

### **COMISSÃO EDITORIAL**

ADRIANA SALAY LEME (DOCTORANDA EM HISTÓRIA SOCIAL NA FFLCH/USP)

LUCAS ENDRIGO BRUNOZI AVELAR (DOCTORANDO EM HISTÓRIA SOCIAL NA FFLCH/USP)

LUÍS FERNANDO TEBERGA GONÇALVES (MESTRE EM HISTÓRIA SOCIAL NA FFLCH/USP)

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

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

### **PROJETO GRÁFICO E CAPA**

ZIZA PASQUAL

### **COMISSÃO CIENTÍFICA**

ALEXANDRE VARELLA (UNILA), BRUNO MIRANDA (UFRPE), CAMILLA AGOSTINI (UERJ), CARLOS ALBERTO DÓRIA, CARLOS TORCATO (UFRN), CARMEN RIAL (UFSC), CINTIA ALFIERI GAMA (FMU), CLAUDE PAPAVERO, DAISY DE CAMARGO, DENISE ROCHA (UFC), ELAINE DE AZEVEDO (UFES), ELIANE MORELLI ABRAHÃO (UNICAMP), ERICO MUNIZ (UFPA), FREDERICO POLICARPO (UFF), GUSTAVO SANTA ROZA SAGGESE (FCM/SANTA CASA), HELENA MARIA AFONSO JACOB (FACULDADE CÁSPER LÍBERO), HELDER REMÍGIO DE AMORIM (UNICAP), HENRIQUE SOARES CARNEIRO (LEHDA/USP), JEFERSON BACELAR (UFBA), JOANA MONTELEONE (USP), JOANA PELLERANO (CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC), JOÃO LUIZ MÁXIMO DA SILVA (CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC), JOSÉ ARIMATÉA BARROS BEZERRA (UFC), JOSÉ DIVINO LOPES FILHO (UFMG), JOSÉ NEWTON COELHO MENESES (UFMG), JOSÉ SOUSA RIBEIRO JÚNIOR (UNIFESP), JULIANA DIAS (FACHA), KÁTIA BASSICHETTO (FCM/SANTA CASA), KLÉBER CLEMENTINO DA SILVA (UFRPE), LEILA MEZAN ALGRANTI (UNICAMP), LEOPOLDO SILVA (FMUSP), LIGIA AMPARO SANTOS (UFBA), LUCÍLIA SIQUEIRA (UNIFESP), MARIA APARECIDA DE MENEZES BORREGO (MUSEU PAULISTA/USP), MARIA BETÂNIA B. ALBUQUERQUE (UEPA), MARIA DE LOURDES DA SILVA (UERJ), MÁRCIA SEVERINA VASQUES (UFRN), MÔNICA GAMA (UFOP), NELI MARIA TELEGINSKI (UNICENTRO), NINA PINHEIRO BITTAR (UFRJ), RAFAELA BASSO (UNICAMP), ROGÉRIA CAMPOS DE ALMEIDA DUTRA (UFJF), RÔMULO DE PAULA ANDRADE (FIOCRUZ), RITA COLAÇO, SÊNIA REGINA BASTOS (UAM), SERGIO ROBERTO GOMES DE SOUZA (UFAC), SÔNIA MAGALHÃES (UFG), TALITA PRADO BARBOSA ROIM (UFG), TANIA ANDRADE LIMA (MUSEU NACIONAL/UFRJ), VIVIANE KRAIESKI DE ASSUNÇÃO (UNESC), THIAGO SOLIVA (UFRB), WANESSA ASFORA (UNIVERSIDADE DE COIMBRA).

### **LEHDA**

#### **COMISSÃO CIENTÍFICA**

HENRIQUE CARNEIRO (COORDENADOR), CARLOS ALBERTO DÓRIA, JOANA PELLERANO, LUÍS FERNANDO TÓFOLI, RUY BRAGA.

#### **PESQUISADORES**

ADRIANA SALAY LEME, ALEXANDRE VARELLA, CARLOS TORCATO, CAUÊ TANAN, FERNANDA DE COLLA MOREIRA, FREDERICO TOSCANO, JÚLIO DELMANTO, LUCAS ENDRIGO BRUNOZI AVELAR, LUCIANO THOMÉ, LUÍS FERNANDO TEBERGA GONÇALVES, NATASHA MAGIOR, NICOLE LEITE BIANCHINI, VIVIANE SOARES AGUIAR.

## SUMÁRIO

<b>Editorial</b>	<b>3-5</b>
Viviane Soares Aguiar	
<b>DOSSIÊ II SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO</b>	
<b>Estigma e experiência do malungo: a cultura etílica da venda</b>	<b>7-30</b>
Lucas Endrigo Brunozi Avelar	
<b>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</b>	<b>31-52</b>
Sergio Willian de Castro Oliveira Filho, Luana Costa Pierre de Messias	
<b>“Comida de negrería”: alimentação e escravidão no Valle del Cauca, Nova Granada, 1750-1851</b>	<b>53-75</b>
Esteban Zabala Gómez	
<b>Rede de conhecimento sobre a produção quilombola de alimentos no IFSP Campus Registro: cultura e tradição alimentar</b>	<b>76-95</b>
Iamara de Almeida Nepomuceno, Juliana Cesário Aragi	
<b>Desigualdade no acesso à terra e insegurança alimentar e nutricional: um olhar sobre os marcos políticos, legais e institucionais da segunda metade do Império até o primeiro governo de Getúlio Vargas (1850-1945)</b>	<b>96-117</b>
Vanessa Daufenback	
<b>Grãos sacralizados: notas sobre a difusão popular do milho a partir do seu uso simbólico em rituais religiosos</b>	<b>118-136</b>
Myriam Melchior, Marcella Sulis	
<b>Tradições, rituais e memórias alimentares: a identidade bicultural de filhos de imigrantes poloneses no Brasil em contexto não diaspórico</b>	<b>137-155</b>
Victor Ridel Juzwiak, Teresa Ridel Juzwiak, Claudia Ridel Juzwiak	
<b>A rede de fast-food KFC e o hábito de consumir frango frito no balde no Brasil: uma proposta de periodização</b>	<b>156-175</b>
Marina Araújo, Fábio Tozi	
<b>Vegetarianismo muito além do prato: ética, saúde, estilos de vida e processos de identificação em diálogo</b>	<b>176-199</b>
Camilla Horn Soares, Vanuska Lima da Silva, Divair Doneda	
<b>Fome e redes comerciais na Bacia Parisiense (séculos VIII - XI)</b>	<b>200-221</b>
Gabriel Rodrigues Sanches Cordeiro	

## ARTIGOS

**“Querem matar de fome”: médicos e “bestas-feras” na dietética do Hospital de Caridade Juvino Barreto em Natal (1909-1927)** 223-250

Rodrigo Otávio Silva

**Entre ingredientes, cozinhas e afetos: aspectos socioculturais de uma vida dedicada à comida** 251-273

Isabella Altoé, Elaine de Azevedo

**O papel das oferendas de alimentos na manutenção do status das Esposas Divinas de Âmon (séculos VIII-VI a.C.)** 274-292

André Shinity Kawaminami

## RESENHAS

**Burn the Place: A Memoir, uma resenha** 294-298

Arthur Romanzini Lazzarotto, Deise Cristina Schell

**Os efeitos do NAFTA na destruição do México para justificar políticas comerciais transnacionais e alterações na cultura alimentar** 299-306

Ewerton Reubens Coelho-Costa

**Imagens do futuro: relações entre o ser e o comer na história da alimentação** 307-314

Matheus Henrique da Mota Ferreira

# EDITORIAL

## FOME E IDENTIDADE

Começamos esta edição em um cenário muito diferente daquele em que a finalizamos. Ainda no início deste ano de 2020, estávamos reverberando as perspectivas positivas resultantes do II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação ([spalimenta.hypotheses.org](http://spalimenta.hypotheses.org)), realizado em dezembro de 2019 a partir da parceria deste Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação com o portal de divulgação acadêmica Comida na Cabeça (com apoio do Laboratório de Estudos sobre o Brasil e o Sistema Mundial, do Programa de Pós-Graduação em História Social e do Museu Paulista, todos da Universidade de São Paulo). O que vivenciamos, depois disso, foi uma sequência de estranhamentos. Em meio à pandemia do novo coronavírus, ao mesmo tempo que as desigualdades sociais ficaram ainda mais visíveis, muitos “monumentos” públicos erguidos no passado em homenagem a escravagistas e colonialistas foram (e continuam sendo) derrubados, ou ao menos questionados, depois do assassinato de George Floyd, nos Estados Unidos, intensificando uma tendência geral a reivindicar e a reconfigurar identidades historicamente marginalizadas.

Na microescala de nosso simpósio sobre alimentação em dezembro passado, temáticas decorrentes das marcantes desigualdades sociais brasileiras e do repensar de identidades já repercutiam de maneira significativa. A maior parte das comunicações submetidas para o evento direcionou-se, exatamente, aos grupos de trabalho intitulados “Fome e (in)segurança alimentar” e “Identidades e representações”, que acabaram se tornando os mais concorridos da programação, com sessões lotadas de apresentadores e ouvintes. No primeiro grupo, congregaram-se pesquisas sobre os processos que desencadearam situações de escassez/falta de alimentos e de deficiência nutricional no Brasil ao longo da história e também na contemporaneidade das políticas públicas de saúde e da ainda questionável “segurança alimentar”. Boa parte delas tinha, como pano de fundo, a intenção de ampliar o conhecimento geral sobre essas problemáticas, que ainda não estão restritas ao passado, e de reclamar novos posicionamentos e reconfigurações de projetos na seara pública atual.

No segundo grupo, “Identidades e representações”, discutiram-se diversas práticas alimentares e culinárias em suas relações com a construção social de identidades migrantes, nordestinas, polonesas, quilombolas, sertanejas, mineiras, nipo-brasileiras, italianas, de refugiados, de mulheres... O que ficou patente, e também entre os trabalhos apresentados no grupo “Patrimônio e cultura material”, foi a necessidade de repensar a constituição de “comidas/cozinhas emblemáticas” comunitárias, regionais ou nacionais, para compreender as razões que levaram a essas construções identitárias e que, em muitos casos, serviram para pacificar o passado, exaltando certas memórias e escamoteando outras, em especial aquelas ligadas a grupos marginalizados, a conflitos e contradições sociais. Parece inevitável, portanto, que, assim como os monumentos públicos vêm sendo questionados e problematizados, também o sejam os “monumentos culinários”, ou as narrativas canônicas, produzidas a partir de estereótipos ou de ideias que clamam por revisão – como a que, consensualmente, define a cozinha brasileira como expressão de uma supostamente harmônica mistura das “três raças”.

No **Dossiê do II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação**, que apresentamos nesta edição, alguns dos trabalhos que se aproximaram dessas discussões durante o evento podem ser lidos em formato estendido. Em “Estigma e experiência do malungo”, artigo que abre o dossiê, o historiador Lucas Avelar analisa o consumo de bebida alcoólica pelos grupos escravizados nas vendas-tavernas do Brasil, questionando a pecha de “cachaceiro” que foi continuamente atribuída a eles e refletindo sobre a conformação de identidades e resistências não violentas à escravidão a partir da vivência nesses locais. O consumo de aguardente também está no foco de “O elogio à cachaça”, do historiador Sergio Willian de Castro Oliveira Filho e da gastrônoma

Luana Costa Pierre de Messias, que estudam os relatórios médicos e suas recomendações sobre a bebida entre os tripulantes das viagens dos navios da Marinha Brasileira, no século XIX.

Indo além das bebidas alcoólicas, o antropólogo e mestre em História Esteban Zabala Gómez, em "Comida de negrería", volta-se para diversos aspectos da alimentação dos escravizados em uma região de Nova Granada (atual Colômbia), entre a segunda metade do século XVIII e a primeira do XIX, sem deixar de questionar a construção de associações entre africanos/afro-americanos e certos alimentos e produtos como a banana e a aguardente de cana, consideradas "causas", respectivamente, da preguiça e da embriaguez comumente tidas como características alusivas a eles. Ainda dentro da temática das identidades afro-diaspóricas nas Américas, mas saltando para os tempos atuais, o artigo da historiadora Iamara de Almeida Nepomuceno e da nutricionista Juliana Cesário Aragi, "Rede de conhecimento sobre a produção quilombola de alimentos", traz um importante registro das possibilidades de ampliação do conhecimento, em uma instituição de ensino de Registro, no Vale do Ribeira, em São Paulo, sobre a memória de comunidades quilombolas, a partir de suas práticas tradicionais de cultivo e de consumo.

Memórias e identidades também estão no cerne da discussão proposta pelo artigo "Tradições, rituais e memórias alimentares", dos pesquisadores Victor Ridel Juzwiak, Tereza Ridel Juzwiak e Claudia Ridel Juzwiak, que, usando fontes orais, estudam a construção de uma "identidade bicultural" entre a segunda geração de uma família polonesa estabelecida no Brasil. Em "Grãos sacralizados", Myriam Melchior e Marcella Sulis concentram-se na construção histórica – e eurocêntrica – de uma visão estigmatizada sobre o milho, apesar de sua importância na alimentação popular e de suas potencialidades simbólicas, sobretudo, em rituais de ascendência africana e indígena. E em "Vegetarianismo muito além do prato", as pesquisadoras Divair Doneda, Camila Horn Soares, Maria Catarina Zanini e Vanuska Silva identificam os diversos aspectos envolvidos na escolha contemporânea por uma alimentação sem carne, constatando o grande peso que os motivos éticos, ligados aos direitos dos animais, têm nessa decisão, bem como o significativo impacto dessa opção nas sociabilidades e mesmo no ativismo político assumido por essas pessoas.

Também estruturados na contemporaneidade, mas na área da Geografia, Marina Araújo e Fábio Tozi desenvolvem uma interessante pesquisa sobre a implantação de uma rede norte-americana de fast-food no Brasil e, em especial, em Belo Horizonte. No artigo "A rede de fast-food KFC e o hábito de consumir frango frito no balde", eles abordam as resistências e os ajustes que estabelecimentos nacionais e regionais fizeram para servir essa comida antes e depois da chegada da franquia internacional, atendendo aos gostos locais. Diferentemente do que se imagina, os autores mostram que aquilo que se pode preconceber como "globalização" ou uniformização de um hábito alimentar se revela como um fenômeno muito mais complexo, não isento de tensões e adaptações.

Já entre os trabalhos que se ocuparam das desigualdades sociais a partir do viés da alimentação está "Desigualdade no acesso à terra e insegurança alimentar e nutricional", que fornece um utilíssimo panorama histórico dos marcos políticos, legais e institucionais que influíram nas situações de fome e pobreza no Brasil ou procuraram revertê-las, partindo da Lei de Terras de 1850, que destituiu muitos lavradores de seu principal sustento e favoreceu os grandes latifúndios, e seguindo até as primeiras ações sobre alimentação e nutrição do Governo Vargas. Produzido por um conjunto multidisciplinar de autoras (a socióloga e nutricionista Vanessa Daufenback, a nutricionista Juliana Giaj Levra Jesus, a geógrafa Letícia Machado, todas pós-graduandas em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, bem como as professoras doutoras Cláudia Maria Bógus e Maria Cristina da Costa Marques, do Departamento de Gestão, Política e Saúde da referida instituição), o trabalho vai além do panorama, debatendo a permanência de uma estrutura desigual nesse longo período.

A questão da fome ainda aparece no artigo que se destaca dos demais no tempo e no espaço. Em vez do Brasil e das Américas e do período moderno, o historiador Gabriel Rodrigues Sanches Cordeiro volta-se para a Europa e para a Alta Idade Média em “Fome e redes comerciais na Bacia Parisiense”, discutindo a situação alimentar nessa região entre os séculos VIII e XI, a partir de vestígios arqueológicos de diferentes sítios, e questionando as ideias comumente aceitas de crise e fome generalizadas nesse período. Ainda que constate as tentativas de contenção da fome, Cordeiro identifica também diferentes graus de acesso aos alimentos, possivelmente condizentes a uma estratificação social existente mesmo entre os camponeses.

Para além do dossiê, esta edição reúne três artigos submetidos fora do escopo do simpósio: “Querem matar de fome”, do historiador Rodrigo Otávio da Silva, um trabalho inovador sobre a ainda pouco tratada “alimentação institucional”, no caso, a dieta alimentar e as complexidades de sua implantação no Hospital de Caridade Juvino Barreto, em Natal, no Rio Grande do Norte, no período entre 1909 e 1927; “Entre ingredientes, cozinhas e afetos”, de Isabella Altoé, doutoranda em Estudos Culturais na Queen’s University, no Canadá, e da professora doutora Elaine de Azevedo, da Universidade Federal do Espírito Santo, sobre as íntimas relações entre o ato de cozinhar e os cozinheiros profissionais; e “O papel das oferendas de alimentos na manutenção do status das Esposas Divinas de Âmon”, uma pesquisa do historiador André Shinity Kawaminami, que nos leva para os séculos VIII-VI a.C., para uma análise de quatro ricas imagens que mostram a importância das comidas em rituais egípcios.

Completam a edição três resenhas de livros: *Burn the place: a memoir* (2019), de Iliana Regan, assinada por Arthur Lazzarotto e Deise Schell; *Eating Nafta: Trade, Food Policies and the Destruction of Mexico* (2018), de Alyshia Gálvez, por Ewerton Reubens Coelho-Costa; e *O que iremos comer amanhã?*, versão brasileira da obra de Warren Belasco que, embora tenha sido lançada em 2009, há mais de uma década, mereceu atenção e resenha cuidadosa de Matheus Henrique da Mota Ferreira, doutorando em Filosofia na Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Como se vê, o segundo volume da **Revista Ingesta** apresenta-se de maneira essencialmente interdisciplinar, como também é o próprio campo em que o referido simpósio se estruturou, o dos estudos de alimentação (“food studies”). Ao incluirmos o dossiê com trabalhos derivados do evento, abrimos a edição para estudos não só históricos, apoiados em diferentes motes teóricos e metodológicos. Acreditamos, com isso, fornecer um amplo quadro das produções relacionadas à alimentação no Brasil, embora, nas próximas edições, voltemos a privilegiar, mais especificamente, as pesquisas históricas centradas na temática tanto da alimentação quanto das drogas e/ou na relação entre ambas.

Ainda que a presente edição tenha se aberto a visões plurais sobre a alimentação, também parece notório que, como já dito, a temática geral dela – e deste nosso contexto atual – pareça ter se imposto por meio de discussões sobre desigualdades sociais e a constituição ou o repensar de identidades alimentares/culinárias. E foram estas também as discussões que inspiraram a designer Ziza Pasqual, a quem mais uma vez agradecemos por sua constante contribuição com a revista, a criar a imagem da capa. Nela, o desenho rabiscado de uma mesa e de uma panela sobre a fotografia de uma casa velha e desgastada destaca aquilo que não existe (mas deveria existir) em qualquer moradia: alimento, em seus múltiplos sentidos, materiais e simbólicos. A um só tempo, são a fome e o desejo de transformação coletiva que entrelinham a ausência/presença da alimentação naquele ambiente, direcionando à janela, ao centro, a possibilidade de chegada de algum futuro...

Desejamos, enfim, uma boa leitura.

Viviane S. Aguiar  
Comissão Editorial

**Dossiê II Simpósio Internacional  
de Pesquisa em Alimentação**

## Estigma e experiência do malungo: a cultura etílica da venda

### *Malungo's stigma and experience: the tavern drinking culture*

Lucas Brunozi Avelar<sup>1</sup>

**RESUMO:** O artigo apresenta os resultados parciais de uma pesquisa de doutorado sobre a história das tavernas no Brasil e realiza um esforço inicial de reflexão sobre os contextos de consumo de bebida alcoólica naqueles espaços, bem como nos seus entornos. A partir da crítica de um estereótipo segundo o qual a ingestão alcoólica dos grupos escravizados estava associada ao pecado, ao vício e à doença, investigo suas práticas de beber a partir do conceito de cultura etílica (*drinking culture*). A taverna foi um dos locais onde estas experiências aconteciam, assim como as senzalas e terreiros. Neste sentido, ela também foi o palco da conformação de identidades e resistências não violentas constituídas pelos africanos diaspóricos.

**Palavras-chave:** venda-taverna; aguardente; escravos; estigma; ancestralidade.

**ABSTRACT:** This article presents partial results of a PhD research on the history of taverns in Brazil and makes an initial effort to reflect about alcohol consumption practices in those spaces as well as in their surroundings. Based on the critic of a stereotype according to which alcohol consumption by enslaved groups was associated with sin, addiction and disease, I investigate their drinking practices using the concept of “drinking culture”. The tavern was one of the spaces where these practices took place, as well as the slave quarters and yards. In this sense, taverns were also a kind of other nest to formation of identities and non-violent resistances constituted by diasporic Africans.

**Keywords:** tavern; distilled alcohol; slaves; stigma; ancestrally.

*Recebido em 16 de março de 2020; aprovado em 15 de abril de 2020.*

---

<sup>1</sup> Doutorando em História Social na Universidade de São Paulo. Mestre em História Social na FFLCH-USP. Contato: lucas.avelar@usp.br. O autor agradece aos(às) pareceristas que avaliaram este texto. O artigo integra uma pesquisa de doutorado intitulada *A cultura de taverna da escravidão*.

Quando baranco vai na venda  
Logo dizi tá squentario,  
Nosso preto vai na venda,  
Acha copo tá viraro.<sup>2</sup>

## Vendas e tavernas em três dicionários

No dicionário de Raphael Bluteau, de 1721, “taverna” deriva do latim *taberna* “porque era de Taboado”. Porém, segue o verbete, “é de se advertir que naquele tempo Taberna era nome genérico, que se especificava com epithetos das cousas, que nas ditas casas populares, e de taboado, se vendiam; e assim a loja do padeiro se chamava *Taberna Pistoria*, a de quem contratava em lãa, *Tabernalanaria*; a em que se vende azeite, *Taberna olearia*”. Neste sentido, segue Bluteau, taverna não era propriamente a casa onde se vendiam vinho e algumas coisas de comer. Para isso, seria necessário acrescentar algum epíteto, *Taberna vinaria*, por exemplo. Outra acepção da palavra podia ser

loja de algum oficial do povo, amigo dos dous hóspedes, que foram cear na sua casa. Poderas tambem chamar á Taverna, *Caupona*, ou Popina [...]. Antigamente houve em Roma hum grande edificio, em que se recolhião os soldados estropeados e inválidos; chamava-se este lugar *Taberna meritoria*. (BLUTEAU, 1721, p. 59)

Bluteau termina o verbete contando que “o Canon 76 do Concilio de Trullo prohihe que no âmbito das Igrejas se abram tavernas. O Canon dos Apóstolos excomunga aos Clérigos, que comem em tavernas, não andando em jornadas”. E no terceiro Concílio de Cartagines, cânone 27, foi renovada a proibição. Este mesmo dicionário ainda descreve o sentido de termos e expressões como “cheirar à taverna” (“ter bafo, que cheira a vinho”), “taverneira” (“mulher que tem taverna e a mulher do taverneiro”), “taverneiro” (“o que vende vinho em taverna”) e “taverninha” (“pequena taverna”), além de elencar provérbios portugueses relacionados à palavra (“Se não bebo na taverna, folgo nela”; “A tu por tu, como em taverna”; “Meu dinheiro, teu dinheiro, vamos à taverna”; “No Inverno forneira, no Verão taverneira”). Ainda consta “taberna”, grafada com a letra *b*: “Ilha do Egito na Thebaida, onde hoje está a parte Oriental de Sayda. Foi célebre pelos Monges, que nela viviam. Na vida de S.

---

<sup>2</sup> Nei Lopes (1988, p. 171) menciona o Lundu de Pai João como exemplo da influência banta no falar brasileiro.

Pacomio se faz menção de uma vila, que estava na dita ilha, e se chamava Tabernus, e os monges tomaram dela o nome de *Tabernnositae*” (BLUTEAU, 1728, p. 234).

Em outro dicionário, o de Antonio de Moraes Silva (1789, p. 759), taverna é a “casa onde se vende por miúdo o vinho, azeite, e alguma coisa de comer”; “taverneira é a mulher que tem taverna”; “taverneiro, o que tem taverna”; “taverninha, diminutivo de taverna”. E no dicionário Luiz Maria da Silva Pinto de 1832 o termo significa a “casa onde se vende vinho, e de comer pelo miúdo”, e taverneiro é o que tem taverna. E é tudo.

No dicionário de Bluteau, “venda” é **“taverna de Estrada**. Estalagem do Campo. É tomado do castelhano, *Venta*, que significa o mesmo” (BLUTEAU, 1721, p. 394; grifo nosso). Outras designações reportam-se ao ato de vender e outra à “tira de pano de cobrir os olhos”. No dicionário de Luiz Maria da Silva Pinto “venda” designa “alheação de coisa por certo preço”; “desatar a venda, dissolver, desfazer”; **“taverna onde se vende”**; “faixa de cobrir os olhos” (SILVA PINTO, 1832; grifo nosso). Consta o termo “vendeira” designando “mulher que vende em taverna” e “vendeiro”, “homem que tem venda, ou taverna”. E no dicionário de Antonio de Moraes Silva, “venda” é “alheação de cousa por certo preço. **Taberna, onde se vende**. Faxe, com que se cobre os olhos ao que ia padecer pena de morte. Insígnia com que se representa a justiça. Cegueira” (MORAES SILVA, 1789, p. 838; grifo nosso). “Vendeira” é aquela “mulher que vende pelas praças etc.” e “vendeiro”, aquele “que vende em taverna”. Nos três dicionários consultados, portanto, um dos sentidos de *venda* é o mesmo de *taverna*; eram termos correlatos nos séculos XVIII e XIX. A diferença importante é que “venda” era palavra usada para designar o estabelecimento no campo, e, como examino neste artigo a documentação referente aos estabelecimentos rurais, optei por este termo ao longo do texto<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> A palavra *botequim* não consta de nenhum dos três dicionários. No de Bluteau, o termo “loja” designa “a oficina, em que se vende qualquer mercância, Taberna, Loja de Livreiro, Taberna Libreria” (BLUTEAU, 1716, p. 175). No de Moraes Silva, é “oficina, ou casa de vender, loja de marcenaria, roupas, livros, sapatos, loja de ourives, barbeiro, tecelão, de bebidas, casa terrea, loja de casa nobre: pateo coberto, que serve de entrada, onde assistem os lacaios, e entram seges” (MORAES SILVA, 1789, p. 235). E no de Silva Pinto, “casa onde se vende, casa terrea, pateo coberto de casas nobres” (SILVA PINTO, 1832). No de Bluteau, “almazem” designa “casa onde se guardam armas, instrumentos de Guerra por mar ou por terra”; “almazem de qualquer provisão e materiais em qualquer quantidade, para exprimir a diversidade das coisas que em diferentes almazens se guardam se acrescentara a palavra Apotheca o nome das cousas, que estão em um almazem” (BLUTEAU, 1728, p. 268). No de Moraes Silva, a acepção se repete acrescentando algumas expressões em sentido aproximado: “provedor de almazens: o que tinha a inspeção dos almazens da Marinha Real, donde saiam as madeiras, massames, virtualhas, boticas, armas para a dita Marinha” (MORAES SILVA, 1789, p. 101). No de Silva Pinto não há definição. Não encontrei referência a nenhuma destas palavras no *Vocabulário Brasileiro para servir de complemento aos dictionarios da lingua portugueza*, de Braz da Costa Rubim (1853). Para uma diferenciação entre estes estabelecimentos na capitania de Minas Gerais do século XVIII, cf. Chaves (1999).

As vendas e tavernas não foram apenas lugares de se vender bebidas alcoólicas e outras mercadorias. O álcool também foi consumido do lado de fora do balcão. Seja por conta desta ingestão, seja por abrigar outras atividades vinculadas ou não a ela, formou-se, nesses locais, uma cultura que merece estudo histórico. Os resultados parciais desse estudo são apresentados nas páginas a seguir. Antes, porém, é preciso elucidar que “malungo” é aqui tomado significando tanto a aguardente de cana quanto o “camarada de embarcação”, ou ainda o “companheiro da travessia”, seja “da vida para a morte branca”, seja por outro lado “da viagem de volta para o mundo, preto, dos vivos”, isto é, tanto o companheiro de viagem da África para a América quanto a viagem de volta da América para a África (SLENES, 1992, p. 54).

### **Pistas de um estereótipo**

As vendas e tavernas eram locais de comunicação sobre os acontecimentos da vida ordinária e extraordinária nas cidades, nas vilas e nos caminhos. Quando o caxambu iria ser realizado, alguém passava avisando a hora e o local (STEIN, 1990, p. 244). Desde as primeiras décadas do século XVIII, elas abrigavam práticas de ingestão coletiva de álcool pelos grupos escravizados. Luciano Figueiredo (1993, p. 46) fornece pista de que nas tavernas mineiras ocorriam “folguedos e bailes”. Hercules Florence (2007, p. 04), no início do século XIX, quando parou para descansar em paragens no caminho até Cubatão, surpreendeu tropeiros dançando, cantando e batendo os pés ao som de violas. Stein (1990), por sua vez, recolheu informação de que após a Abolição os ex-cativos foram até as vendas mais próximas das fazendas onde viviam para dançar o jongo e comemorar a conquista da liberdade. E ainda, segundo Tarcísio José Martins (1995, p. 111), “durante todo o século XIX o batuque sobreviveu nas vendas e festas de gente pobre”. Os encontros de taverna serviam, portanto, para negociar, planejar e jogar, e também para beber, dançar e cantar.

Mas do que se tratavam estes batuques, folguedos, bailes, caxambus e jongs praticados nas vendas? Os colonizadores descreveram a festa negra genericamente como “batuque” e diversão “desonesta” porque temiam que fossem “rituais pagãos e atuassem como fermento de desordem social e revoltas”, diferentemente dos festejos públicos das congadas, vistas, por outro lado, como “diversão honesta” (DIAS, 2001). Conforme Paulo Dias, já em 1655 na Bahia, a dança negra era associada ao consumo de álcool, assim como à

desordem e ao “sensualismo” na crônica colonial de inspiração católica. A importância da pinga atravessou os séculos e faz parte das religiões de matriz africana no presente. Segundo Luciano Gallet (1934, p. 60-74), as danças negras implantadas no Brasil eram “danças de conjunto” como o jongo (Rio de Janeiro), o samba (Pernambuco), o coco de zambe (Rio Grande do Norte), nas quais “se formam de grandes rodas de homens e mulheres, que cantam em coro, batem as mãos em tempo, e dançam com o corpo, sem sair do lugar. No centro da roda, um dançarino, às vezes dois, evoluem em danças saracoteadas, de grande agilidade, e de execução difícil”. O “cantador” improvisa a estrofe, o coro responde, e “estas danças prolongam-se dia e noite; desde que circule a ‘pinga’ e que os ânimos se mantenham exaltados”. E o jongo era a dança predileta “por causa da grande quantidade de pessoas que nela tomavam parte, podendo prolongar-se indefinidamente”, com a mulher ou o homem dançando no meio da roda, embalados “com as baterias, o sapateio, o canto geral e o parati que circula horas a fio”.

Ao estudar o samba rural paulista na primeira metade do século 20, Mário de Andrade (1937, p. 41) igualmente observou a pinga circulando: “eis justamente uma das atribuições do dono-do-samba. Ele é que de garrafa e copinho, vai um a um dando pinga. Os homens não recusam nunca. As mulheres vi algumas recusar”. Era assim que o “dono” mantinha “verdadeira autoridade sobre os seus comandados”, controlando a circulação da substância – se a pinga fosse proibida antes da realização do bailado, “ninguém que se lembrasse de desobedecer”. Havia uma cultura etílica formada pelos grupos escravizados que rememorou uma herança centro-africana e foi abrigada nas senzalas, nos terreiros e nas tavernas, chegando, por isso, até os nossos dias.

A ideologia racista por outro lado procurou desautorizar a festa negra acusando seus participantes de “cachaceiros”, mas o álcool destilado cumpriu funções outras que não a da mera embriaguez. O consumo de bebida alcoólica pelos africanos fora descrito como pecado ao menos desde o início do século XVIII, quando o jesuíta italiano Jorge Benci compreendeu a ebriedade escrava como um problema porque era realizada pelos “filhos de Cam”, os portadores da maldição de Noé inclinados ao vício. Por isso, deveriam ser escravizados a fim de evitar que se entregassem ao álcool, às brigas e às “danças desonestas” (BENCI, 1977, p. 192-193). A seus olhos, a escravização, portanto, era uma forma de corrigir a inclinação que os africanos tinham para a embriaguez por terem sido amaldiçoados.

Se, nas palavras do religioso, a embriaguez escrava era um pecado, na pena dos liberais o tema avançou na construção do estereótipo racial. Ernst Ebel, viajando pelo Rio de Janeiro em 1824, refletiu sobre a “natureza do negro em geral” e afirmou que era inútil tratá-los bem. Era necessário mantê-los sobre severo controle pois os homens eram inclinados à bebida, ao roubo e à preguiça, e, quanto às mulheres, era difícil moderar seu instinto (EBEL, 1972, p. 45). Espécie de última palavra sobre o racismo naquele início de século, esse discurso estava alinhado à filosofia liberal interessada em explicar por que a noção de direitos não deveria ser estendida a todos os setores da sociedade. Manter a escravidão para evitar a preguiça, estimular o casamento para evitar a incontinência sexual e realizar punição severa para acabar com a embriaguez tornaram-se imperativos porque, segundo essa ideologia, os africanos eram incapazes de autocontrole e, portanto, precisavam de tutela.

Os negros seriam incapazes até de se lembrar do passado e de planejar o futuro. Ao descrever as senzalas que observou, o viajante Ribeyrolles (1980, p. 41) 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, que, por sua vez, seria o momento de negação completa (“jamais”) tanto do trabalho de memória marcado pelo sofrimento quanto do planejamento do porvir.

Este estereótipo atravessou o século, passando de uma noção assentada no pecado e no vício até chegar à vinculação da embriaguez com a doença. Com a ingestão de bebida alcoólica, o negro teve sua imagem reiteradamente estigmatizada como sendo prova de sua inferioridade. Ao descrever as “características sociais desse negro cativo”, Louis Couty (1988, p. 95-96) reforçou a acusação de preguiçoso e o comparou às crianças: “a maior parte dos negros adultos apresenta muitas das características das crianças de nossas sociedades civilizadas. Como as crianças, eles têm os sentidos inferiores, especialmente o paladar e a audição, relativamente desenvolvidos”. Com relação ao paladar,

o negro gosta do tabaco, do arroz, do milho bem tostado, adora os doces, a rapadura, mas, acima de tudo, gosta da cachaça ou aguardente de cana impura fabricada no País. Para obter cachaça, rouba: para obter cachaça, fugirá durante a noite; e, sacrificando-se mais por esta paixão que pela própria liberdade, poderá até trabalhar aos domingos. (COUTY, 1988, p. 95-96)

Por isso, um escravo “cujo campo particular esteja cultivado, pode ser simplesmente um bebedor mais determinado. Apesar de toda a vigilância, de todas as proibições, de todos os castigos, é frequente verem-se escravos bêbados nas fazendas, e, segundo consenso geral, a bebedeira é o seu maior defeito” (COUTY, 1988, p. 95-96). O estigma do álcool reiterado nessas ideias, agora enquanto expressão da infantilidade do negro e da incapacidade de se autocontrolar, só seria questionado décadas depois pelo médico Juliano Moreira, no contexto da expansão do eugenismo no Brasil.

Em todo caso, esse breve panorama geral do conjunto de elaborações que atenderam aos esforços de objetificação do negro pretende indicar a variação diacrônica do estigma que integrou o racismo estruturador de nossa formação histórica a partir das décadas de 1830 e 1840. A desumanização, escorada nessas descrições, contribuiu para a naturalização do uso problemático do álcool pelos cativos e seus descendentes livres, na medida em que explicou estes usos como signos de pecado, vício e doença. De modo geral, este conjunto compôs o esforço de inferiorização das mulheres e dos homens arrancados da África. Nas palavras de Fanon (1956), “não é possível subjugar homens sem logicamente os inferiorizar de um lado a outro. E o racismo não é mais do que a explicação emocional, afetiva, algumas vezes intelectual, desta inferiorização”. O estigma do álcool integrou a racialização de pessoas negras no Brasil, generalizando a explicação do uso da substância para todos os grupos. Nas linhas a seguir, pretendo avançar na compreensão histórica do consumo de álcool pelos grupos escravizados no Brasil do século XIX a partir de uma perspectiva antirracista.

### **A cultura etílica dos grupos escravizados: apontamentos iniciais**

Thomas Wilson (2005) define “*drinking culture*” como o conjunto de práticas e significados relacionados ao consumo do álcool. A expressão procura investigar se os lugares, os espaços e as práticas de beber cumprem alguma função na construção de identidades políticas e sociais. A premissa é que a ingestão de álcool é uma prática-chave na expressão da identidade grupal, um elemento na construção e disseminação da cultura de um grupo. O ato de beber está intrincado, em algum nível, em todo tipo de cultura e implica valores, comportamentos, ideologias e a história das sociedades. Reportando-se a Dwight Heat, Wilson (2005, p. 03-05) afirma: “com *drinking cultures* nós estamos examinando simultaneamente o consumo de commodities e os comportamentos de integração e

diferenciação social e cultural”. Neste sentido, o álcool é visto tanto como uma mercadoria quanto como um elemento em diferencial regime de valor na história de grupos étnicos ou nacionais. Como os antropólogos encontraram evidências de que o consumo de álcool é um aspecto celebrado e importante de muitas sociedades, o estudo de seus usos pode fornecer uma janela útil para a observação de diferentes tipos de crenças e atitudes. Os espaços de beber seriam locais onde sentidos são produzidos e redes de amizade, trabalho, negócios e políticas se formam e engendram processos de diferenciação. *Drinking culture* é um aspecto da cultura, parte de uma conjuntura maior de significados, maiores campos de afiliação, identificação e ação<sup>4</sup>.

\*

O uso da bebida alcoólica para invocar divindades fora mobilizado pelos grupos escravizados desde o século XVII, associando a pinga a São Benedito (ALENCASTRO, 2000, p. 165).

Meu São Benedito  
É santo de preto;  
Ele bebe garapa,  
Ele ronca no peito!

Mary Karasch (2000, p. 435), por sua vez, informa que “para aliviar o fardo da escravidão, muitos escravos entregavam-se à bebida e a fumar diamba (maconha)”. Carl Schlichthorst é um dos viajantes citados pela autora que comentou sobre a capacidade de beber dos negros, mas observou também que era raro vê-los bêbados pelas ruas. Karasch sugere que o uso de bebidas alcoólicas era comum entre mulheres e homens escravizados por diferentes razões: pelo baixo preço da cachaça; por ser gênero básico da dieta dos cativos; por ser complemento alimentar porque “não tinham meios para obter alimentos mais nutritivos”; “suspeitava-se também que ela tinha lugar muito importante nos rituais

---

<sup>4</sup> Beber é concebido como um ato social que marca fronteiras pessoais e grupais, uma prática de inclusão e exclusão. E o álcool é um elemento na construção social: “beber é uma prática chave na construção social do mundo como ele é e como ele poderia ser”. Assim como o alimento, o álcool é um elemento de identificação e diferenciação; o que, como, onde e quando bebemos permite fazer julgamentos sobre os outros e suas identidades. Neste sentido, o autor resumiu a perspectiva com a máxima: “Diga-me o que você bebe, e eu te digo quem você é” (WILSON, 2005, p. 13).

religiosos, nos quais eram feitas oferendas de bebida alcoólica aos espíritos”; e, por fim, “a bebida era também uma parte importante da vida social dos escravos e boa parte dela era socialmente aceitável para os escravos, se não para os senhores” (KARASCH, 2000, p. 437).

A historiadora ainda faz referência a três casos que informam sobre o uso abusivo da bebida: o de uma africana livre que bebia e, por isso, fora afastada do filho; o de um sapateiro mulato que foi vendido porque se embriagava apesar de ser “mui consciencioso”, segundo seu senhor; o de anúncios de fugas relatando que “beber demais era um dos ‘vícios’ de muitos fugitivos, nas palavras de seus donos”. Estes casos são classificados como expressões da “resistência não violenta” à escravidão, caracterizada por “rituais espirituais para controlar os senhores, diminuição do ritmo de trabalho e doenças fingidas para evitar o trabalho duro, apatia geral ou fatalismo, insultos e obscenidades e comportamentos autodestrutivos, como o excesso de bebida e abuso da maconha” (KARASCH, 2000, p. 437). Karasch cita o caso de escravos que mataram seus donos e “em uma espécie de ritual religioso” beberam o sangue deles.

Portanto, uma série de fatores explica o disseminado uso do destilado de cana pelos grupos escravizados. Apesar do fato de a bebida ser socialmente aceitável entre os senhores, Mário Souto Maior alega que eles foram responsáveis pela disseminação do “vício da embriaguez entre os negros”. A consequência disso foi que os escravos sofreram castigos no tronco, do carro ou “surra-de-tira-mandinga-de-negro” por abusar da cachaça ou furtar aguardente. O folclorista resume a situação da seguinte maneira: “o que os escravos buscavam na cachaça era o remédio para os castigos recebidos e para as injustiças sofridas. Depois de um longo dia de trabalho sob ordens de um feitor às vezes desumano, eles se viam com o direito de afogar suas mágoas, suas saudades africanas” (MAIOR, 1985, p. 37-38).

A oferta de álcool destilado de forma sistemática por conta da expansão capitalista europeia a partir do século XVI fez parte do esforço de dominação colonial mobilizado pelas potências metropolitanas. Embriagar os negociantes dos enclaves coloniais e fazer trocas vantajosas para os comerciantes do Velho Mundo é prática conhecida e bastante documentada (WILLIAMS, 2012). E, por ser um psicoativo, o álcool é uma mercadoria com alto potencial de permutabilidade. Ele poderia ser utilizado em diferentes esferas da vida social. Mas, acima de tudo, com o fim de aumentar a intensidade da exploração do trabalho e com isso garantir maior expropriação de excedente econômico, o estímulo ao consumo de álcool destilado se espalhou pelos locais em que os europeus aportaram. Os padrões de

consumo problemático nas colônias explicam-se, ademais, pela tensão provocada pelo trabalho coercitivo em uma sociedade rigidamente marcada por hierarquias de classe, raça, gênero, religião e identidade étnica. A incerteza de chegar a um local absolutamente desconhecido, que se acreditava até mesmo ser outro mundo, pode ser incluída como força que explica a demanda pela bebida alcoólica. De modo geral, tomados em conjunto, esses fatores ajudam a nos aproximar da compreensão do problema de saúde pública no que se refere ao uso endêmico de álcool pelas classes menos favorecidas, sobretudo as do campo, onde escasseavam as atividades para além da casa-trabalho.

Em paralelo, formou-se uma cultura etílica como parte da resistência não violenta à escravidão. Nas páginas a seguir, vou me ater a este outro lado da questão: o da presença da substância na religiosidade africana enquanto elemento que fez parte da reconstrução de uma cultura etílica de matriz centro-africana no Brasil.

Estudando o caxambu de terreiro da cidade de Vassouras, a historiadora Camilla Agostini (2002, p. 90-92) concluiu que aqueles encontros serviram “como uma prática associativa importante na organização social de africanos e afro-brasileiros no cativo, através da qual querelas do cotidiano podiam ser resolvidas em desafios de habilidade com a palavra”. Este “legado compartilhado por afro-brasileiros” contribuiu para resolver querelas do cotidiano sem o uso da violência e do crime e para criar um senso de associação e camaradagem. Ao examinar os aspectos da linguagem particular dos grupos escravizados, Agostini sugere que a prática “pode ter servido como veículo na negociação de africanidades, e como parâmetro na construção de novas identidades, como a do próprio ‘africano’, ainda no ‘tempo do cativo’” (AGOSTINI, 2002, p. 90). Reportando-se a Paulo Dias, a historiadora destaca que a referência aos antepassados aparecia também no candombe mineiro do século XX, e um dos jogueiros entrevistados por ela sublinhou que, em meio às libações de aguardente nos encontros de jongo, faziam-se presentes reis, rainhas e o povo quando “o espírito suga ali, bebe, ajuda, dança, protege e faz o que a gente quer” (AGOSTINI, 2002, p. 106)<sup>5</sup>. Nas palavras de Agostini (2002, p. 107), “a referência aos ancestrais poderia, assim, ter servido à determinada coletividade como uma referência de um passado-ancestralidade comum, ou à referência a um passado que passava a ser inventado e compartilhado”. Na linguagem do jongo-caxambu haveria uma “gramática profunda” que teria fundamentado a

---

<sup>5</sup> Em tempo, caxambu era o encontro em torno dos toques dos tambores, bem como as danças nestas ocasiões; jongo por sua vez eram os “pontos”, isto é, os versos cantados. Cf. Agostini (2007, p. 01).

negociação das diferenças entre os grupos escravizados. Esta linguagem teria servido como veículo para negociação de diferenças, bem como para conferir unidade entre os participantes (SLENES, 1992). As ocasiões do caxambu foram, assim, compreendidas como um “espaço no qual centro-africanos teriam a chance de reconhecer práticas culturais comuns”, além de instituições fundamentais para a constituição de comunidades escravas, seja pela coesão social “em torno de uma prática enraizada num legado africano reconhecido entre cativos de ‘diferentes nações’”, ou pelos “conflitos inerentes à nova formação social que passava a se estabelecer no cativeiro brasileiro, através de uma linguagem própria aos negros africanos e transmitida aos seus descendentes” (AGOSTINI, 2002, p. 111). Agostini observa ainda que “talvez algumas doses de aguardente e uma ‘assuntada’ no local” fossem preâmbulos para os cantadores exibirem suas habilidades e instigarem uma disputa.

Estudando o material coletado por Stanley Stein referente ao jongo e ao caxambu de Vassouras, Robert Slenes fornece pistas sobre o significado da pinga usada naquelas ocasiões. Em uma disputa entre mestres jongueiros, um deles encheu a boca com a bebida e cuspiu-a nos olhos do filho de um dos seus rivais, que “‘cegou na hora’ [desmaiou]”. Na mesma hora, outro jongueiro correu ao rio, encheu uma caneca d’água e jogou na fogueira; pegou a cinza que se formou e soprou-a nos olhos do rapaz, “que ‘acordou na hora’”. “‘Por que a pinga cegou?’ Perguntou alguém. ‘Porque estava temperada’. ‘Com o quê?’ ‘Palavra. Só palavra. Não precisa de mais nada’” (SLENES, 2007, p. 136-138). Com relação a estas propriedades mágicas da pinga, Slenes as associa ao culto de José Cabinda em São Roque, que também usava o líquido “para facilitar a posse espiritual, provavelmente conforme preceitos nominalistas que associavam (em *kikongo*) *nsám̃ba*, o vinho de palmeira mais prezado para libações em ocasiões formais, com outro *nsám̃ba*, ‘oração’, e palavras relacionadas significando ‘ora, invocar’”.

Enquanto facilitador da posse espiritual, o álcool era então associado à oração, à invocação. O jato de pinga “temperado com palavras” em direção aos olhos da vítima “é um verdadeiro *`nzòngo mya`nnua*, um ‘tiro-combate com a boca’”. Interessado no significado da estória, Slenes a compreende como expressão da “visão nominalista do poder das palavras sobre as coisas”, o que, portanto, reforçava “a ideia de que falantes de *kikongo* no Brasil faziam ligações semelhantes entre as palavras agrupadas em torno dos vários sentidos barulhentos de *kúmba*” (SLENES, 2007, p. 139). Os “pressupostos nominalistas” consideravam que “as palavras revelavam a ontologia das coisas” e isto levou os *kongo* a “associar as asas dos

pássaros ou a de insetos, em movimento rápido, com ‘os espíritos (*mpeve*) [...] porque [...] asas (*maveve*) movimentam o ar (*vevila*, ‘abandar’), e com a ‘adivinhação, um assunto de revelação espiritual (*mu mpeve*)’. Todavia, “o zumbido das asas de abelhas’ (*kúmbu*) aponta independentemente para o mundo espiritual”.

Mas a bebida alcoólica participou também de outros cultos de matriz centro-africana. Estudando os “fundamentos do consenso nas senzalas” do Sudeste fluminense e paulista do século XIX, o mesmo Robert Slenes localizou um ritual ocorrido em 1854 na vila de São Roque, na província de São Paulo, em que se mencionava o uso do “*malavo*”. Slenes, neste caso, estava interessado em compreender a reconstrução dos cultos *kimpasi* na região. Estes cultos floresceram na África Central em meados dos séculos XVII e XIX, em ambos os casos em resposta à desagregação social causada pelo colonialismo, primeiro o lusitano, segundo o belga. *Kimpasi* eram sociedades secretas cultuadas na crença de que resolveriam crises coletivas (ecológicas, guerras civis, razias), por meio da “devoção a pedras de formas estranhas, geralmente encontradas em cursos de água e consideradas *nkisi-nsi*, isto é, ‘objetos sagrados da terra’, que manifestavam-corporificavam espíritos *bisimbi*”; da utilização de uma “língua secreta” por parte dos membros dos cultos; de reuniões em clareiras na profundidade da floresta; da inclusão de mulheres e homens como adeptos e novos membros; da “iniciação através de uma cerimônia de morte ritual seguida de renascimento, com o novo membro, em transe, incorporando um espírito-guia individual, cujo nome e identidade carregava o resto da vida” (SLENES, 2006, p. 288-289). Ao examinar o movimento religioso de São Roque, Slenes decifrou frases que se referiam ao consumo do vinho de palma, “*malavo*”, como sendo uma das pistas de que se tratava de um culto relacionado ao *Kimpasi*. As outras pistas eram o uso de estatuetas (de Santo Antônio), o diálogo com uma ponta de chifre, o canto em uma “linguagem ininteligível”, reuniões perto do mato, homens e mulheres perto do altar, dentre outras. O “culto de São Roque”, ademais, preocupou as autoridades policiais, que viram nele a possibilidade de conter uma dimensão política e não apenas religiosa. O líder do ritual, o “preto forro” José Cabinda exigia o fermentado para ingestão durante a cerimônia. Era exigência fundamental. Mas por quê? O que significava a exigência do psicoativo nestas ocasiões?

Ao longo da República, o processo de branqueamento da cultura etílica expulsou a festa negra das vendas, mas o consumo de álcool durante as libações permaneceu. Carolina dos Santos Bezerra-Perez, ao estudar o jongo de Guaratinguetá do início do século XXI, é

informada por seus entrevistados de que, após serem apurados pelo fogo, “o tambu e o candongueiro estão prontos para também apreciarem a aguardente. Os tambores são muito mais que meros instrumentos, estão vivos, pois possuem nomes, características e sentimentos”. Para a abertura da festa era preciso “saravar os tambores com aguardente, ou simplesmente passar a cachaça no tambu”. Bezerra-Perez cita um trecho da entrevista com Dona Mazé, que afirma: “O tambu também é realmente um instrumento muito respeitado no Jongo. Porque ele recebe um nome, também significa como se fosse um Orixá pra gente ali. Então, ele tem que ser saravado, ele tem que ser respeitado, ele tem que ser cumprimentado na roda de jongo, porque ele é um respeito”. Conforme esta autora, o ato de saravar está relacionado à reverência, à louvação e à exaltação dos tambores, “é a própria oblação, a ação de se oferecer, saudar, exaltar a Deus, aos deuses, santos, jongueiros velhos e espíritos. A oblação é também o oferecimento da bebida que, em contexto ritual, sacraliza-se”. Segue afirmando que

O Tambu e o candongueiro são a ancestralidade, os jongueiros velhos. Desta forma existe um respeito muito grande para se iniciar uma roda de jongo. A aguardente, ou melhor, *marrafa*, como é chamada pela Dona Mazé, é passada às suas mãos na abertura da roda de jongo. Ao recebê-la, asperge os tambores com a aguardente. Destarte, a aguardente traz a purificação, a ardência do fogo visando à limpeza e à purificação das pessoas, dos terreiros e dos objetos. Depois de beberem, Dona Mazé sai andando e cantando pelo terreiro espargindo as bênçãos em todas as pessoas que estão na roda, no círculo, e pelo terreiro. Vai *saravando* e molhando a mão na cachaça e borrifa também na fogueira, distribuindo as suas bênçãos por todo o espaço onde se desenvolverá a performance, o ritual: “A fogueira é pra esquentar o tambor e pra dar mais luz pros espíritos que vem nos ajudar, sabe, porque numa roda de jongo parece muitos jongueiros, sabe, e aqueles jongueiros vêm com força, com luz pra nos orientar, pra nos dar força, pra nos guardar. Precisamos jogar cachaça, precisamos passar a cachaça no Tambu saravando jongueiros velhos, nunca se faz nada, abre uma roda de jongo sem saravar os jongueiros velhos”. (BEZERRA-PEREZ, 2012, p. 199-200).

### **Outros contextos**

Há ainda outras referências da presença de bebidas alcoólicas ou não na religiosidade dos grupos escravizados e afro-brasileiros. Estudando resistência escrava, Maria Helena Machado (2010, p. 98-100) informa que os feiticeiros exerciam o papel de organizar “uma seita religiosa baseada em práticas mágicas e voltada para a obtenção da liberdade”. Dentre

outras atividades, eles distribuíam entre os escravos “bebida preparada com raízes’, considerada como possuidora de poderes mágicos que os tornaria invencíveis e incitando-os a resistirem ao senhor”.

Por sua vez, para fazer a diferenciação entre o “nosso Demônio” católico e os “deuses do firmamento negro”, Câmara Cascudo ressalva que

Exu é um portador, mensageiro, Hermes africano. Exige, decorrentemente, seu salário ritual, o seu *despacho* integral; azeite-de-dendê, bode, cachaça, fumo. Lembrarem-no nas segundas-feiras. Nada mais. Esquecido, vingar-se-á pondo sua influência no sentido contrário da pretensão pleiteada. O lógico será satisfazê-lo com os alimentos preferidos; *come tudo*, informa Donald Pierson, e gritar-lhe a saudação privativa: Larôîê! Exu não tem a maldade congênita, medilar, alheia à provocação inconsciente do olvido devoto. Sua suscetibilidade, caráter irascível, turbulento, inquieto, vingativo, são invariavelmente reações, réplicas, represálias. Satanás não guarda a casa de ninguém. Exu, repleto e tranquilo, é guardião incomparável. (CASCUDO, 2001, p. 109)

Orixá da comunicação entre os mundos, que requisita a cachaça como veículo de contato, Exu é o único a quem o destilado constitui uma oferenda (POEL, 2013). Nome genérico associado às forças da natureza que podem se tornar presentes através da possessão, os orixás estão ligados a elementos da natureza, à psicologia da pessoa e aos antepassados. As religiões de possessão dos cultos afro-brasileiros evocam essas divindades, ocasiões em que precisamente o orixá Exu e os “*inquices*”<sup>6</sup> – ambos mensageiros – demandam o álcool destilado.

Em todo caso, a aguardente não era apenas ingerida e ofertada, mas também era e é usada para desenhar o “ponto riscado”, que é um sinal ritual desenhado também com *pemba* (giz) ou pólvora, para chamar as entidades sobrenaturais, principalmente na umbanda e na pajelança; “ao invocar exus, orixás, pretos velhos, caboclos ou encantados, os pontos riscados e os pontos cantados complementam-se” (POEL, 2013). O ponto riscado de Cristo, grosso modo, equivale ao sinal da cruz no cristianismo. Esses pontos representam as entidades e também podem ser pintados em paredes, azulejos, tábuas ou qualquer outra superfície. Portanto, a bebida alcoólica não era apenas ingerida: ela molhava os instrumentos, era jogada no chão e usada para fazer as marcações rituais no espaço (POEL, 2013).

---

<sup>6</sup> Em duas palavras, *inquice* era o receptáculo e a divindade encantada bantu ligada às forças da natureza.

Cascudo acrescenta que o espírito chamado “Zumbi”, que os africanos de Angola acreditavam estar sempre por perto deles, é outra figura que demandava cachaça e fumo. Entre as características deste Zumbi, Cascudo coleta a seguinte:

Capelo e Ivens<sup>7</sup>, referindo-se aos negros da região do Dombe Grande, dizem: ‘...vê-se frequentemente ao beberem aguardente, entornar no chão uma pequena parte, a fim de contentarem, segundo parece, o Zumbi ou *n’zumbi* (Alma do outro mundo), por quem sempre julgam estar cercados, e mas ou menos em relação, esfregando em seguida a testa e o peito como remate à cerimônia’. No Brasil costumam também as negras africanas, quando comem ou bebem água ou aguardente, deitarem as primeiras porções no chão e a esse ato, quando se lhes pergunta, dizem que é para o santo, que se acha perto delas. Entre algumas crioulas dá-se o mesmo fato e dizem que é para S. Cosme e S. Damião, dois santos da predileção das escravas pretas, que desejam as suas alforrias por intervenção dos mesmos santos. (CASCUDO, 2001, p. 116)

### **Ancestralidade alcoólica**

A ingestão coletiva de bebida alcoólica pelos africanos diaspóricos e seus descendentes talvez possa ter contribuído para conservar e reelaborar o que Michael Pollak (1989) compreendeu como “memória subterrânea”, que se oporia à “memória oficial”. A memória subterrânea é transmitida dentro da família, em associações e redes de sociabilidade afetiva e ou política, sendo composta por lembranças proibidas, indizíveis ou vergonhosas, “zelosamente guardadas em estruturas de comunicação informais [qu]e passam despercebidas pela sociedade englobante” (POLLAK, 1989, p. 8). Discursos, silêncios, alusões e metáforas existentes nestas lembranças são moldadas “pela angústia de não encontrar uma escuta, de ser punido por aquilo que se diz, ou, ao menos, de se expor a mal-entendidos” (POLLAK, 1989, p. 8).

O álcool era um forte componente médico e espiritual na África Centro-Ocidental. Os africanos que aportaram na América provinham de sociedades com profundo respeito espiritual à substância. Para os congolese, o *malavu* era requerido em ocasiões rituais e cerimoniais em honra aos ancestrais. O missionário Karl Laman, que visitou os congolese no fim do século XIX, observou “casas especiais para a guarda segura do *nkisi*, ídolos e imagens

---

<sup>7</sup> Neste trecho, Câmara Cascudo refere-se ao relato da viagem à África Central e Ocidental, realizada por Hermenegildo Capelo e Roberto Ivens e publicada no livro *De benguela às terras de Iaca*, com primeira edição em 1881.

ancestrais. Também encontramos pequenas casas ancestrais bem construídas nas quais há uma caneca, dentro da qual alguém derrama vinho de palma que é sacrificado aos ancestrais” (SMITH, 2005, p. 101). À medida que a morte significava a transição para o mundo dos espíritos, o status do álcool nos ritos funerários expressava seu valor espiritual enquanto oferta que pretendia assegurar a passagem bem-sucedida do morto. Ademais, oferecer álcool também garantia que “o morto iria prestar assistência e prosperidade à família e à comunidade deixada para trás” (SMITH, 2005, p. 101). A maioria dos africanos partilhava crenças semelhantes a respeito da importância espiritual do álcool, ao qual atribuíam a capacidade de facilitar a comunicação com o mundo espiritual por meio de libações e oferendas. A oferta da substância manifestava reverência aos ancestrais e às deidades (SMITH, 2005, p. 97-102).

Os *Kongo* ainda tinham o hábito de queimar o morto em lugares escolhidos nas montanhas e levar vinho e alimento a eles, e os *Imbangala* faziam “uso extensivo do vinho de palma em seus rituais derramando-o sobre os túmulos de seus ancestrais na tentativa de entrar em contato com o morto” (SMITH, 2005, p. 100). Na África Centro-Ocidental, os *Kongo* eram conhecidos desde o século XVII por serem povos que enterravam seus mortos nas montanhas em belos lugares e levavam vinho e comida para eles. Conforme o relato de Karl Laman, imediatamente após o enterro, o alimento era trazido para que pudesse comer o falecido, que havia se transformado em espírito *nkuyu*, e pela mesma razão o vinho de palma era derramado sobre o túmulo. Em conexão a isto, as pessoas que estavam em luto (enlutados, pranteadores, no original “*mourners*”) “também bebiam o vinho de palma no túmulo onde o falecido foi concebido (“*conceived*”) para viver” (LAMAN, 1953, p. 67). Vinho de palma, carne e outros alimentos eram postos no túmulo para assegurar bons sonhos aos sobreviventes e, para o falecido, ajuda e benção. O morto era frequentemente enterrado na casa onde o vinho de palma era bebido, assim ele não poderia ser esquecido. Conforme Laman (1953, p. 67), “uma cabaça inteira de vinho era derramada sobre o túmulo” e, se o falecido fosse uma pessoa bem conhecida e honrada, sua sepultura seria bem cuidada, a grama retirada e homenagens seriam feitas: “a comida é colocada nas sepulturas e o vinho de palma é derramado em canecas colocadas para o propósito”. A comida e o vinho de palma eram então colocados regularmente por longo período, com orações e bênçãos ao falecido.

Os *Imbangala*, por sua vez, faziam extensivo uso do vinho de palma nos seus rituais e derramavam vinho sobre os túmulos dos seus ancestrais na tentativa de entrar em contato

com os mortos. No funeral *Ouidah*, relatos informam a prática de distribuição de álcool por toda a noite, junto de danças e cantos. Os *Akan* colocavam alimentos e bebidas nos túmulos dos mortos na crença de que eles viviam naqueles materiais e, então, potes de água e vinho de palma eram constantemente renovados. Na Costa do Ouro, quando os cadáveres eram deixados dentro dos túmulos, as pessoas que cuidavam do funeral bebiam vinho de palma em chifres de bois, e o que não conseguiam beber era derramado sobre a sepultura do amigo morto, que podia assim ter sua parte da bebida. Os *Igbos* também derramavam álcool nos cadáveres antes do enterro, e quantidades ilimitadas de vinho de palma eram consumidas durante a festa do “segundo enterro”. Eles ofereciam álcool aos ancestrais nas cerimônias funerárias para assegurar que os espíritos ancestrais iriam dar boas vindas ao que recentemente partiu, e depois do funeral os parentes vivos faziam ofertas de álcool para seus mortos. O avanço colonial provocou a substituição do vinho de palma pelo álcool destilado (SLENES, 1992; THORNTON, 1992; SMITH, 2005).

Entretanto, este papel de abrir canais de comunicação com o mundo ancestral nos enterros, de certo modo, foi conservado. O uso generalizado do álcool refletiu a necessidade de reunir a comunidade durante esse ansioso período de liminaridade espiritual. A transição para a morte marcava um período de tensão comunitária, quando os mundos terrestres e espirituais estavam próximos. Os efeitos do álcool nos indivíduos, nos ancestrais e nas deidades podem ter produzido uma percepção de ordem e controle que ajudou a estabilizar a comunidade durante essa fase incerta e imprevisível. Estas crenças em comum, partilhadas inclusive de certo modo pelos europeus, pode ter contribuído para unificar africanos de diferentes “nações” nas *plantations* do Novo Mundo. Se este for o caso, o uso sagrado do álcool contribuiu para a construção de novos costumes de beber afro-orientados, baseados em crenças compartilhadas. E as tradições de consumo do álcool fermentado na África Central podem ter colaborado para o desenvolvimento da habilidade de incorporar a nova variedade de álcool (o destilado) em uma forma tradicional de espiritualidade, que contribuiu para a adaptação cultural dos africanos na mudança de ambiente (SMITH, 2005).

### **Outros frequentadores**

A cultura etílica da venda não foi partilhada apenas por africanos e seus descendentes. Desde o século XVIII, a taverna era frequentada por diversas categorias sociais

– todo mundo bebia na venda. E essa variedade de frequentadores fica expressa na produção folclórica, que inclui poemas e lodaças. Dois poemas exemplificam esta característica (BRASIL, 1925, p. 201-202).

### **O beber**

Quem mais pouco bebe  
É o sacristão,  
Se chega na venda  
Empenha o botão.

Quem mais pouco bebe  
É seu vigário,  
Se chega na venda  
Empenha o rosário.

Quem mais pouco bebe  
É a moça bonita,  
Se chega na venda  
Empenha uma fita.

Quem mais pouco bebe  
É a moça solteira,  
Se chega na venda  
Empenha a pulseira.

Quem mais pouco bebe  
É a mulher casada,  
Ela chega na venda,  
Está relaxada.

Quem mais pouco bebe  
É a mulher viúva,  
Ela chega na venda  
E empenha é a luva.

Quem mais pouco bebe  
É a moça branca,  
Se chega na venda  
Empenha a tamanca.

Quem mais pouco bebe  
É a mulher do papudo,  
Se chega na venda  
Ela bebe de tudo.

A expressão “mais pouco bebe” significa bebe pouco. Ao listar em rimas as pessoas que iam beber um pouco na venda é possível começar a medir a dimensão da variedade de

categorias sociais que frequentavam aqueles espaços. Já o segundo poema foi mencionado no *Dicionário da religiosidade popular*, organizado por Francisco Vander Poel (2013), no qual o verbete “venda” é descrito como “casa popular de comércio no interior; o mesmo que boteco e boliche (RS)”. Conforme Poel (2013), “antigamente, a venda era o ponto de encontro” e, citando o poema “ABC da Venda”, anotado por Alfredo do Vale Cabral, “mostra que, mesmo na venda, vida e religião são inseparáveis”:

As gentes que vimos  
De todas as classes:  
Entram com disfarces  
Na venda.

Beatas também,  
Sempre confessadas,  
Vão embriagadas  
Na venda.

Caixeiros e amos  
Por contas erradas  
Jogam às murradas  
Na venda.

Doutores de banca,  
E outros “charás”  
Formam “provarás”  
Na venda.

Escrivães e escreventes  
Com seus ajudantes  
São firmes, constantes  
Na venda.

Frades infinitos  
E moços donatos  
Alimpam sapatos  
Na venda.

Ganhadores sós  
Não podem beber  
O que há a vender  
Na venda.

Homens e mulheres  
Velhos e meninos  
Repicam os sinos  
Na venda.

Jaquetas, casacas,

Timões e capotes  
Só não bebem em potes  
Na venda.

Meleiros chapados  
São os sujeitinhos  
Que beijam os bentinhos  
Na venda.

Não fiquem de parte  
Os procuradores  
Que também fazem favores  
Na venda.

Oradores vimos  
Que finda a função  
Repetem o sermão  
Na venda.

Piratas e clérigos  
Frades minoristas  
Também são coristas  
Na venda.

Quartéis e conventos,  
Lojas e escritórios,  
Têm seus purgatórios  
Na venda.

Roceiros, feitores  
E tudo dos matos,  
São mais do que ratos  
Na venda.

Soldados então,  
Só levam a fama:  
Todos fazem lama  
Na venda.

Tolos e sabidos  
Té os inocentes  
Nascem-lhes os dentes  
Na venda.

Viúvos, casados,  
Solteiros e tudo  
Ninguém fica mudo  
Na venda.

Xixi b.u.a.  
Que afeta de sério  
Também fica ébrio  
Na venda.

Zumbi, lobisomem  
E outros fadários  
Ofrecem rosários  
Na venda.

Só o pobre “til”  
Por ser pequenino  
Fica num cantinho  
Na venda.

Todo mundo ia beber um pouco ou muito na venda, e, assim, ela se tornou o lugar de encontro de pessoas de diferentes classes, origens, religiões, cores, gêneros, idades, tamanhos, estados civis, tipos de vestimenta, graus de escolarização, resistências ao álcool etc. Fosse para beber em ritual, para apenas um trago ou por outras razões, o fato é que a venda foi o espaço público onde os oprimidos se expressavam, diferentemente da imprensa e do Parlamento.

### **Observação final**

Assim como os terreiros e as senzalas, as vendas eram lugares que guardavam espaço para práticas de consumo alcoólico, cuja natureza estava relacionada a formas de resistência que frequentemente incluíam atritos com as normas da religião e da cultura dominante. Na fazenda, os senhores estimulavam o consumo do álcool, mas, com relação às vendas, por outro lado, havia um esforço que atravessou todo o período da escravidão para se proibir a frequência dos escravizados e para se evitar o consumo do destilado. A ingestão de álcool na venda burlava a vontade senhorial de regulação da oferta da substância e permitia que os escravizados elaborassem suas próprias percepções da realidade dentro e fora das práticas religiosas. O acesso ao álcool era conquistado por meio do roubo de ouro, café, açúcar etc. Na venda, o escravo bebia o malungo com seu malungo pagando-o com seus próprios meios, o que transformava aquele local em instituição importante para seus frequentadores porque, dentre outras coisas, abrigava ritos de passagem com estados liminares constituintes de uma cultura ética recriada a partir de um referencial oriundo da África Centro-Occidental.

Se as vendas foram de fato palco dessas experiências de alcoolização como informam os autores mencionados no início deste texto, elas foram, portanto, espaços que contribuíram para o processo de reconstrução identitária e reinvenção de humanidade dos

africanos e afro-brasileiros em cativeiro. Por terem sido frequentadas por uma variedade de categorias sociais que se encontravam para uma miríade de atividades e com oportunidade de diálogo, essa cultura etílica foi estofo para a constituição de um espaço público onde gente escravizada, trabalhadoras e trabalhadores pobres podiam se comunicar, trocar ideias e informações, pensar e construir outros mundos dentro do horizonte de expectativas permitido pela temporalidade em que viveram. O desdobramento da pesquisa permitirá investigar os componentes históricos dessa temporalidade e testar a validade das proposições elaboradas neste estudo.

## Referências

- AGOSTINI, Camilla. **Africanos no cativeiro e a construção de identidades no além-mar**: Vale do Paraíba, século XIX. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2002.
- AGOSTINI, Camilla. **As artes da Ngoma no Brasil**: o jongo/caxambu e as comunidades escravas no sudeste oitocentista. Anais do I Seminário de Pós-Graduandos do CEO/PRONEX, Rio de Janeiro, 2007.
- ALENCASTRO, Luiz Felipe de. **O trato dos viventes**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
- ANDRADE, Mário de. O samba rural paulista. **Revista do Arquivo Municipal de São Paulo**, São Paulo, ano IV, v. XLI, nov. 1937.
- BLUTEAU, Raphael. **Vocabulário portuguez & latino**. V. 5 (Letras K-N). Lisboa: Officina de Pascoal da Sylva, Impressor de Sua Magestade, 1716. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/view/?45000008429#page/1/mode/2up>. Acesso em: 11 ago. 2020.
- BLUTEAU, Raphael. **Vocabulário portuguez & latino**. V. 8 (Letras T-Z). Lisboa: Officina de Pascoal da Sylva, Impressor de Sua Magestade, 1721. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5441>. Acesso em 26 jul. 2020.
- BLUTEAU, Raphael. **Suplemento ao vocabulário portuguez e latino**. Parte II. Lisboa: Patriarcal Officina da Musica, 1728. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/view/?45000008425#page/1/mode/2up>. Acesso em: 11 ago. 2020.

- BRASIL, Antonio Americano do. **Cancioneiro de trovas do Brasil Central**. São Paulo: Editora Monteiro Lobato, 1925.
- BENCI, Jorge. **Economia cristã dos Senhores no Governo dos Escravos**. São Paulo: Grijalbo, 1977.
- BEZERRA-PEREZ, Carolina dos Santos. **Saravá jogador Velho!** Memória e ancestralidade no Jongo de Tamandaré. Juiz de Fora: Editora UFJF, 2012.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Made in Africa**. São Paulo: Global, 2001 [1965].
- CHAVES, Maria das Graças. **Perfeitos negociantes: mercadores das minas setecentistas**. São Paulo: Annablume, 1999.
- COUTY, Louis. **A escravidão no Brasil**. Rio de Janeiro: Casa de Rui Barbosa, 1988.
- DIAS, Paulo. A outra festa negra. In: JANCSÓ, István; KANTOR, Iris. **Festa: cultura e sociabilidade na América Portuguesa**. São Paulo: Hucitec/Edusp/Fapesp/Imprensa Oficial, 2001.
- EBEL, Ernst. **Rio de Janeiro e seus arredores**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1972.
- FANON, Frantz. Racismo e cultura. **Portal Geledés**, 27 mai. 2014. Disponível em: <https://www.geledes.org.br/racismo-e-cultura-leitura-psicanalitica-e-politica-de-frantz-fanon>. Acesso em: 26 jul. 2020.
- FIGUEIREDO, Luciano. **O avesso da memória**. Cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII. Rio de Janeiro: José Olympio, 1993.
- FLORENCE, Hercules de. **Viagem fluvial do Tietê ao Amazonas pelas províncias brasileiras de São Paulo, Mato Grosso e Grão Pará (1825-1829)**. Brasília: Senado Federal, 2007.
- GALLET, Luciano. **Estudos de folclore**. Rio de Janeiro: Editores Brasil, 1934.
- HABERMAS, Jürgen. **Mudança estrutural da esfera pública: investigação sobre uma categoria da sociedade burguesa**. São Paulo: Editora Unesp, 2014.
- KARASCH, Mary. **A vida dos escravos no Rio de Janeiro (1808-1850)**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
- LAMAN, Karl. **The Kongo** (v. II). Estocolmo: Victor Pettersons Bokindustri Aktiebolag, 1953.
- LOPES, Nei. **Bantos, males e identidade negra**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988.
- MACHADO, Maria Helena Pereira Toledo. **O plano e o pânico: movimentos sociais na década da Abolição**. São Paulo: Edusp, 2010.
- MAIOR, Mário Souto. **Cachaça**. Brasília: Thesaurus, 1985.

- MORAES SILVA, Antonio de. **Dicionario da lingua portugueza**. Lisboa: Typographia Lacerdina, 1813.
- POEL, Francisco van der. **Dicionário da religiosidade popular: cultura e religião no Brasil**. Curitiba: Nossa Cultura, 2013.
- POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.
- RIBEYROLLES, Charles. **Brasil pitoresco**. São Paulo: Edusp, 1980.
- RUBIM, Braz da Costa. **Vocabulario brasileiro para servir de complemento aos dictionarios da língua portugueza**. Rio de Janeiro: Typ. Dous de Dezembro de Paula Brito Impressor da Casa Imperial, 1853.
- SILVA PINTO, Luiz Maria da. **Dicionario da Lingua Brasileira**. Ouro Preto: Typographia de Silva, 1832. Disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5414>>. Acesso em 26 jul. 2020.
- SLENES, Robert. “Malungu, ngoma vem!”: África coberta e descoberta do Brasil”. **Revista USP**, São Paulo, n. 12, pp. 48-67, 1992.
- SLENES, Robert. “Eu venho de muito longe, eu venho cavando”: jongueiros cumba na senzala centro-africana. In: LARA, Silvia Hunold; PACHECO, Gustavo (orgs.). **Memória do jongo: as gravações históricas de Stanley J. Stein**, Vassouras, 1949. Rio de Janeiro/Campinas: Folha Seca/Cecult, 2007, p. 109-156.
- SLENES, Robert. A árvore de Nsanda transplantada: cultos kongo de aflição e identidade escrava no Sudeste brasileiro (século XIX). In: LIBBY, Douglas; FURTADO, Júnia Ferreira (orgs.). **Trabalho livre, trabalho escravo: Brasil e Europa, séculos XVIII e XIX**. São Paulo: Annablume, 2006, p. 273-316.
- SMITH, Frederick H. **Caribbean Rum: A Social and Economic History**. Gainesville: University Press of Florida, 2005.
- STEIN, Stanley J. **Vassouras: um município brasileiro do café, 1850-1900**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990.
- THORNTON, J. **Africa and Africans in the Making of the Atlantic World, 1400-1680**. Cambridge: Cambridge University Press, 2002.
- WILLIAMS, Eric. **Capitalismo e escravidão**. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.
- WILSON, Thomas. **Drinking cultures: Sites and Practices in the Production and Expression of Identity**. Oxford: Berg, 2005.

**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

*The praise of cachaça: the medical-naval discourse on the benefits of sugar cane brandy consumption on board Brazilian Navy ships in the 19<sup>th</sup> century*

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

**RESUMO:** 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 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 do saber médico e o legitimava na instituição, tornando os médicos 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 a respeito de práticas e comportamentos que possibilitariam saúde física e moral aos tripulantes, estava o consumo de bebidas alcoólicas, 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

---

<sup>1</sup> Doutor em História pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), pesquisador do Departamento de História da Diretoria do Patrimônio Histórico e Documentação da Marinha (DPHDM). Contato: sergiowcofilho@gmail.com.

<sup>2</sup> Mestre em Gestão de Alimentos & Bebidas pela Universidade Anhembi Morumbi (UAM), bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Contato: luanaamessias@gmail.com.

à sociabilidade, mas sim um discurso que dava ao médico o controle a respeito de tal consumo, prescrevendo a quantidade e o momento em que a “bebida espirituosa” deveria ser usada. Tendo por mote teórico as abordagens da normatização dos corpos dos indivíduos e da ascensão do saber médico, este artigo discutirá o enfoque dado por cirurgiões da Armada brasileira ao consumo da aguardente pelos militares da Marinha no século XIX.

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

**ABSTRACT:** In the second half of the 19<sup>th</sup> century, some physicians from the Brazilian Navy Health Corps wrote reports about the trips they had taken on Brazilian Navy ships. In addition to presenting the description of the nosological aspects of the crews during their voyages, the surgeons of the Navy exposed their medical convictions regarding the ideal way of maintaining the health of the military facing various adversities imposed on seafarers when traveling. Such situation highlighted the importance of medical knowledge in the institution and legitimized it, turning doctors into more than professionals who were devoted to healing, as they would also have in their repertoire the control of the bodies of Navy personnel with ways to maximize their performance on board. Among various aspects regarding practices and behaviors that would enable physical and moral health for the crew, was the consumption of alcoholic beverages by sailors, especially sugar cane brandy. It was argued that the moderate consumption of cachaça by seafarers facing the exhaustive work to which they were exposed would be healthy, inasmuch as its composition was stimulating and refreshing, in addition to being necessary for the organism in colder climates. Nevertheless, such a compliment to cachaça was not an ode to pleasure or sociability, but rather a speech that gave the doctor control over such consumption, which would prescribe the amount and the moment when the “spirit drink” should be used. Having the approaches to the standardization of the bodies and the rise of medical knowledge as a theoretical motto, this article will discuss the focus given by surgeons of the Brazilian Navy to the consumption of brandy by the Navy military in the 19th century.

**Keywords:** sugarcane brandy; Navy; Medicine; 19th century.

*Recebido em 09 de março de 2020; aprovado em 12 de junho de 2020.*

## Introdução

Pode o nobre ministro negar que se bebe mais cachaça em um navio de guerra brasileiro do que talvez em dez navios ingleses? Pode S. Ex. negar que o uso diário da cachaça a bordo e o dobro da ração de cachaça para premiar algum bom serviço de bordo, ainda está em vigor entre nós? Já se adotou o uso do café e do chocolate, como as nações cultas têm adotado em seus navios de guerra? Ainda não saímos da cachaça! (BRASIL, 1861, p. 45)<sup>3</sup>

Em 06 de agosto de 1861 o consumo da cachaça a bordo dos navios da Armada Imperial brasileira foi um dos temas de debate no Senado do Império. Na sessão daquele dia, o Senador Visconde de Jequitinhonha fazia uma crítica virulenta ao costume existente na Marinha do Brasil de se distribuir a bebida aos marinheiros, conforme se pode ler na citação acima. Jequitinhonha instava o Ministro da Marinha, Almirante Joaquim José Ignácio, contra as mazelas causadas à saúde dos homens do mar e à disciplina a bordo dos navios em decorrência do consumo da cachaça.

Apesar da vigorosa condenação emanada na fala do Senador, e de suas sugestões de equiparar o Brasil às “nações cultas”, substituindo a cachaça por outras bebidas como café e chocolate, a prática de distribuição da ração de cachaça aos marinheiros a bordo dos navios de guerra brasileiros existiu até meados do século XX. Curiosamente, a defesa da manutenção deste gênero alcoólico era feita não apenas pelos comandantes dos navios e pelas autoridades navais servindo em posições de destaque nos cargos da administração naval, mas especialmente pelos médicos do Corpo de Saúde da Marinha.

Durante o século XIX, grande parte dos Cirurgiões da Armada (nome oficial dado aos médicos a serviço da Marinha) prescreviam como positivo o consumo controlado 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.

Betânia Figueiredo e Evandro Castro (2013) debruçaram-se sobre a prescrição da aguardente por físicos e cirurgiões na Minas Gerais do século XVIII a partir da análise do

---

<sup>3</sup> Todas as citações extraídas da documentação utilizada tiveram sua grafia atualizada.

tratado médico “Erário Mineral” escrito pelo cirurgião Luís Gomes Ferreira e publicado pela primeira vez em 1735. Conforme os autores:

A utilização da aguardente vai muito além do aperitivo para despertar o apetite, para embalar as conversas, ou a ação das famosas e conhecidas bebidas espirituosas, como eram chamadas as bebidas alcoólicas nos séculos XVIII e XIX. Trata-se de uma bebida destilada que teve muitas utilidades para as artes de curar nos séculos passados. (FIGUEIREDO; CASTRO, 2013, p. 98)

Assim, os autores apontam a contínua utilização da aguardente, nos séculos XVIII e XIX, em práticas de cura para diversas situações, tais como fraturas internas, deslocamentos, pancadas, fraturas expostas e suas feridas, limpeza de feridas, variadas moléstias (sarampo, varíola, maculo) e para efeito anestésico. Tal utilização poderia ser feita por ingestão ou aplicação no local dos traumas e poderia vir combinada com outros produtos.

Se tomada pela perspectiva atual, talvez a crítica do senador Visconde de Jequitinhonha possa ser tida por várias pessoas como dotada de razão e apoiada, haja vista o discurso médico desenvolvido a partir da primeira metade do século XX que passou a tomar o consumo de bebidas alcoólicas, em especial a cachaça (no caso do Brasil), como fonte potencial de mazelas sociais e sanitárias. Contudo, essa perspectiva destoava das noções médicas do século XIX, além de relegar a segundo plano uma grande trajetória de práticas culturais desenvolvidas a bordo dos navios desde a Antiguidade e que foram fortalecidas com as viagens de longo curso a partir das grandes navegações.

O consumo de bebidas alcoólicas por marinheiros nos navios nas grandes navegações constituiu-se como alternativa ao consumo de água. Tendo em vista que as tripulações se submetiam a longas travessias, realizando jornadas que duravam meses no mar, não é difícil compreender os males acarretados devido ao uso de água que se tornava imprópria ao consumo, isto é, que comumente se apodrecia com o decorrer do tempo. Consoante, Câmara Cascudo afirma sobre as longas viagens do século XVI:

Decisiva, naturalmente, era a provisão d'água, as pipas com água doce, para beber e cozinhar os alimentos. Constituía máximo cuidado sua constante verificação de suficiência, restringindo-se as rações na proporção que a reserva diminuía. Havia um fiscal pelo abastecimento e distribuição do líquido. (CASCUDO, 2001, p. 321)

Os constantes problemas advindos da água inadequada para o consumo humano tornavam a utilização de bebidas alcoólicas uma alternativa mais segura. Ademais, era bastante recorrente, desde a Idade Média, a mistura da água com bebidas alcoólicas (FLANDRIN, 1998, p. 660), de modo que o vinho consumido nos navios entre os séculos XVI e XVIII possuía um teor de álcool bem inferior ao que passou a ser bebido a partir do século XIX.

Com o incremento das conquistas coloniais e o desenvolvimento de novas bebidas, houve uma variação do tipo de bebida consumida, dependendo da nacionalidade do navio ou da colônia de origem e destino das viagens. O consumo por parte das tripulações podia ser de mais de um tipo de preparo alcoólico, dependendo da disponibilidade local. Assim, os navios que cruzavam os oceanos poderiam ter nas suas provisões mais de um tipo de líquido espirituoso: vinhos, uísque, rum, cerveja, conhaque, gim, sidra, cachaça etc.

De fato, desde que o homem passou a empreender grandes viagens marítimas a existência de bebidas alcoólicas nas embarcações não se resumia a sua utilidade de lazer, mas destinava-se a outras finalidades, tais como uma alternativa à água potável contaminada, prevenção do escorbuto e estimulante laboral. (OLIVEIRA FILHO, 2013, p. 92)

Consolidou-se, desse modo, o hábito do consumo de álcool nos navios, fossem estes de guerra ou mercantes, independentemente da bandeira. Contudo, não se tratava de um consumo irrefreável. Pelo contrário, um rigoroso controle era exercido, inicialmente pelos comandantes dos navios, quanto à distribuição diária desta ração.

Antes da ascensão da figura do médico e do saber médico enquanto discurso competente, o que se dará a partir do século XVIII, era o comandante do navio quem exercia o poder quanto ao controle do consumo do álcool a bordo dos meios navais. Tal atribuição dos comandantes direcionava-se a dois objetivos principais: a manutenção da disciplina dentro de seu espaço de mando (o navio) e o controle das reservas de suprimentos para que durassem por toda a viagem.

A distribuição das rações alimentares diárias, e a bebida alcoólica se inseria nesse bojo, se dava sob a supervisão do comandante, o qual delegava a alguns subordinados a tarefa. O álcool, geralmente, era servido em doses muito pequenas, porém, a depender da ocasião, poderia ter sua porção aumentada, fosse para dar mais ânimo à tripulação que

realizaria uma tarefa que exigiria mais desgaste físico, fosse para premiar alguns homens pela realização bem-sucedida de alguma faina marítima.

Discorrendo a respeito da distribuição de aguardente a bordo dos navios da Marinha do Brasil no século XIX, assim se expressaria o Almirante Médico Dr. João Francisco Lopes Rodrigues:

Começava então a faina de distribuição de aguardente.

O Mestre d'Armas, geralmente um robusto exemplar, trazia um balde cheio do pernicioso líquido e da guarnição formada destacava-se homem por homem, para tragar seus centilitros e entregar a medida ao companheiro, que o seguia em ordem, para repetir igual ato [...]

Não era permitida a recusa da bebida, especialmente das rações extraordinárias distribuídas após as fainas rudes e aguaceiros, mas castigava-se a alguém que se embriagasse. (RODRIGUES, 1922, p. 396)

O Mestre d'Armas era, então, o militar que tinha por função a distribuição dos gêneros alimentícios à tripulação, e, conforme apresentado pelo Dr. Rodrigues, controlava a quantidade de aguardente a ser dada aos marinheiros, os quais não poderiam se embriagar, sob o risco de serem punidos com a golilha, a prisão no porão ou a perda da ração de vinho.

Lucas Boiteux, discorrendo a respeito da vida a bordo dos navios da Marinha do Brasil no século XIX, aponta que

A embriaguez, “vício dos solitários e desocupados”, era severamente punida. Difícil era entregar-se alguém a ela a bordo, pois o paiol de vinho e aguardente eram muito bem guardados, mesmo em ocasião de combate. A ração de vinho e de cachaça nos dias chuvosos era tão minguada, que mal dava pra esquentar o corpo e matar o bicho. Entretanto, inúmeras artimanhas usavam os marujos para iludir a vigilância do oficial de quarto, para a introdução clandestina do álcool. Dentro de tripa seca (manguela), de certas frutas como a melancia, o coco da Bahia, no cano das carabinas e ... até dentro de uma imagem de Santo Antônio entrou a caninha a bordo... Os antigos breus, traficantes marítimos, vendiam o mata bicho em garrafas de água florida. (BOITEUX, 1930, p. 44)

No decorrer dos séculos XVIII e XIX, o discurso relacionado ao controle e consumo de bebidas alcoólicas por parte das tripulações dos navios de guerra tomou outra forma, sendo subordinado a um saber médico na medida em que a medicina passa a expandir seus territórios. Assim, as marinhas também passaram a ser espaços de difusão de saberes e práticas médicas.

A valorização do médico enquanto detentor de um saber imprescindível à sociedade e aos indivíduos ganhou força com as transformações pelas quais passaram a medicina e a sociedade no século XVIII, quando, conforme Foucault (1979, p. 80; 2018, p. X) nasceu a medicina moderna com o aparecimento da anatomia patológica. Tal processo caminhou alinhado ao controle dos indivíduos pela sociedade, o que foi exacerbado com o desenvolvimento da industrialização e do capitalismo, que contribuíram para tornar a medicina uma prática voltada ao controle dos corpos, fazendo da prática médica uma “estratégia bio-política”.

A ascensão do poder do discurso médico teria sido acompanhada de vários fatores (industrialização, urbanização, cientificismo etc.) e feito do profissional que exerce a medicina um indivíduo que não restringe sua área de atuação apenas aos hospitais e enfermarias, mas que teria participação ativa nas decisões relacionadas, dentre outras coisas, à distribuição do espaço, à arquitetura dos edifícios, à organização urbana, bem como aos variados aspectos da vida, como a alimentação, a sexualidade e o comportamento social:

Além disso, os médicos deverão ensinar aos indivíduos as regras fundamentais de higiene que estes devem respeitar em benefício de sua própria saúde e da saúde dos outros: higiene da alimentação e do habitat, incitação a se fazer tratar em caso de doença. [...] O médico se torna o grande conselheiro e o grande perito, se não na arte de governar, pelo menos na de observar, corrigir, melhorar o “corpo” social e mantê-lo em um permanente estado de saúde. (FOUCAULT, 1979, pp. 202-203)

A “medicina moderna” apontada por Foucault, comparada às práticas médicas anteriores, destacou-se pela evolução dos saberes clínicos e por seu maior alcance dentre grupos sociais menos abastados. Além disso, transformou-se em uma medicina que apresenta seu discurso para além da relação médico-paciente e imiscui-se em uma dinâmica mais ampla que se relaciona com a normatização dos corpos dos indivíduos em variados espaços, como, por exemplo, cidades, prisões, escolas, hospitais, quartéis, navios.

Ao discorrer sobre as transformações no campo médico durante o século XVIII, Foucault aponta que:

O olhar médico, além disso, se organiza de modo novo. Primeiramente, não é mais o olhar de qualquer observador, mas o de um médico apoiado e justificado por uma instituição, o de um médico que tem o poder de decisão e intervenção [...] é um olhar que não se contenta em constatar o

que evidentemente se dá a ver; deve permitir delinear as possibilidades e riscos; é calculador. (FOUCAULT, 2018, p. 97)

Desse modo, a independência do Brasil e a constituição da Marinha Imperial, a qual forjou para si um corpo de saúde, possibilitou um espaço de atuação desse olhar médico calculador especificamente voltado para as tripulações dos navios. Por mais que levassem consigo a denominação de “Cirurgiões da Armada” (denominação oficial estabelecida pela Marinha<sup>4</sup>), muitas vezes tida como pejorativa nos círculos médicos, os oficiais de saúde da Marinha do Brasil buscavam legitimar um discurso que entendia o ofício para além de um mero saber paliativo cirúrgico e de cura dos convalescentes (amputações, suturas, incisões, cirurgias etc.), mas que servia, principalmente, para manter intacta a saúde dos homens por meio de uma série de medidas preventivas e normatizadoras embasadas em um prisma científico.

Entre os séculos XVIII e XIX, deu-se a ascensão da valorização da anatomia, a qual possibilitou a aproximação dos saberes médicos e cirúrgicos, difundindo a necessidade de o médico possuir amplos conhecimentos das práticas exercidas pelos cirurgiões. Pode-se supor que ainda houvesse reminiscências quanto à querela entre os ofícios: cirurgião versus médico. Abreu afirma que em Portugal e no Brasil do século XVIII havia uma forte opinião de que “a cirurgia era considerada um ofício menor. Tal inferioridade era expressa pelos próprios letrados que valorizavam a medicina como arte maior em detrimento da cirurgia” (ABREU, 2011, p. 25).

Quase um século após o recorte cronológico abordado por Abreu, a Marinha Imperial brasileira ainda nominava os postos de seus médicos com a nomenclatura de “cirurgião”. Por mais que, nesse ínterim de pouco mais de um século, as atribuições dos médicos da Armada tenham absorvido as práticas cirúrgicas, a alcunha de “cirurgião da Armada” poderia ser reputada como não englobante de todos os encargos de um médico a bordo de um navio da Armada ou de uma instalação terrestre da Marinha no findar do século XIX. Isso parecia ser reforçado pelos próprios “cirurgiões da Armada”, os quais, em seus escritos, buscavam

---

<sup>4</sup> Durante todo o século XIX tal denominação se manteve, sendo alterada apenas no início do século XX. Em 1879 esses eram os postos dos oficiais do Corpo de Saúde da Armada e sua equiparação com os oficiais do Corpo da Armada: Cirurgião-Mor (equiparado a Capitão de Mar e Guerra), Cirurgião de Esquadra (equiparado a Capitão de Fragata), Cirurgião de Divisão (equiparado a Capitão-Tenente), Primeiro-Cirurgião (equiparado a 1º Tenente) e Segundo-Cirurgião (equiparado a 2º Tenente).

demonstrar a amplitude de suas atribuições e a ideia de introdução em um universo científico embasado nas principais ideias médicas de sua época.

Os médicos da Marinha do Brasil passam a embasar seus conhecimentos e discursos nos diversos tratados de higiene naval que eram publicados na Europa. Tais tratados entendiam que as especificidades da vida e do trabalho marítimo requeriam um olhar diferenciado da medicina. Dentre os tópicos sempre presentes nestes tratados estavam aqueles atinentes à alimentação e, conseqüentemente, ao consumo de bebidas alcoólicas pelos marinheiros, denominada de “bromatologia náutica”.

O álcool era visto como algo que poderia ser salutar, contanto que um rigoroso controle fosse exercido sob seu consumo, ditado pelas recomendações médicas, ou seja, o médico indicaria a quantidade das rações diárias da bebida (sempre diminuta), os horários ou as ocasiões adequadas e o tipo de bebida (de acordo com o clima ou atividade).

Em um desses tratados, publicado 1819, o médico português Joaquim Xavier da Silva, discorre sobre o tema:

O vinho é muito útil tanto aos soldados embarcados, como aos marinheiros; sustenta e repara as forças, dá energia ao estômago, e favorece a digestão; corrige as más qualidades dos alimentos, e inspira sensações agradáveis; quando os marinheiros se têm fatigado muito com o trabalho a ponto de lhes excitar copioso suor, é útil distribuir-lhes uma pequena quantidade de vinho para ser misturado com água, que serve de a desalterar, e tornar uma bebida animante. (SILVA, 1836, p. 79)

Além do vinho, Joaquim da Silva ainda recomenda ter a bordo a “água ardente, que anima o estômago e excita as forças” (p. 34), de modo que distribuir-se-ia aguardente “de manhã cedo [...] ou de noite” (p. 79) para que os marinheiros pudessem trabalhar melhor em climas úmidos e frios. Além disso, a cidra e a cerveja seriam úteis para a prevenção do escorbuto. No entanto, o mesmo tratado afirmava que tais bebidas deveriam ser ministradas com moderação, pois seu consumo em excesso poderia ter efeitos danosos, produzindo nos homens a bordo “febres de mau caráter” (p. 79).

Outro tratado de higiene naval que teve bastante influência sob os médicos da Marinha do Brasil no século XIX, foi o do médico da marinha francesa Jean-Baptiste Fonssagrives, publicado em português no ano de 1862 (a primeira edição em francês fora publicada em 1856). Fonssagrives foi professor da Escola de Medicina Naval de Brest e de

higiene na Faculdade de Medicina de Montpellier, tendo publicado 41 obras (MURTA, 2013, p. 21). Seu tratado de higiene naval também abordava assuntos relacionados ao consumo de bebidas alcoólicas pelos homens do mar. Um capítulo especialmente se destinava a tal tema, sendo intitulado “Bebidas alcoólicas, aromáticas e acídulas”, no qual o autor discorre sobre vinhos (com maior destaque, naturalmente, tomando-se a nacionalidade do autor e o discurso médico a respeito das benesses desse consumo), cervejas, cidras e aguardentes.

A respeito da aguardente, Fonsagrives assim se expressaria:

Nas colônias, a aguardente francesa [conhaque ou armanhaque] é habitualmente substituída pela de melaço ou de cana, a qual possui quase o mesmo grau alcoométrico que o do vinho. Os marinheiros aceitam sem repugnância esta substituição [...]

Qual é a influência higiênica da aguardente na ração do marinheiro? Entendemos que 6 centilitros d’este líquido não podem ter efeitos muito prejudiciais a saúde [...] entendemos também que haverá vantagem em não distribuir ao almoço, reservando-a para ocasiões frequentes em que a tripulação, fatigada por trabalhos excessivos, ou molhada pela chuva tenha necessidade de um cordial, proibindo-se ao mesmo tempo que se lhe dê qualquer destino que não seja higiênico [...] A aguardente ocupa pouco lugar e tem a preciosa vantagem de ser inalterável; continuará por isso a fazer parte da ração do marinheiro. (FONSSAGRIVES, 1862, p. 385-388)

Flandrin aponta que o consumo de aguardente (de grãos, bagaço, frutas e batatas) na Europa Moderna difundiu-se bastante, afirmando que a ingestão do líquido:

Era estimulada pelos dietistas. E o doutor Mauge escreveu no início do século XVIII que os eventuais excessos dos alsacianos não traziam maiores danos à sua saúde, devido à alimentação mais substancial a que estavam acostumados. Aliás, ele atribuía à aguardente o poder de proteger contra doenças, cicatrizar feridas, facilitar a digestão, proteger do frio e da fadiga dos trabalhos pesados e, principalmente, de fazer com que se comece bem o dia. (FLANDRIN, 1998, p. 606)

Assim, consolidou-se nos escritos dos tratadistas de higiene naval a recomendação do consumo da aguardente para aquecer o organismo em climas frios e para dar ânimo ante trabalhos árduos, o que era bastante comum aos marinheiros que enfrentavam temperaturas diversas, o relento do convés e duras rotinas de labuta braçal. Entretanto, alertavam para o controle da distribuição da aguardente, indicando que seu uso deveria ser

em pequenas doses, pois, caso contrário, o remédio se tornaria um veneno extremamente prejudicial à moral e à disciplina das tripulações.

Os médicos da Marinha do Brasil, como dito anteriormente, tomaram tais tratados para embasar seus discursos, adaptando-os muitas vezes à realidade sociocultural brasileira. Especificamente no que tange ao consumo das bebidas alcoólicas, a cachaça receberia atenção especial, na medida em que era um álcool de muito mais fácil aquisição no Brasil do que o salutar vinho. Assim, a aguardente, por vezes, tornava-se uma “panaceia universal para tratar diversos problemas que afligiam a população que habitava o Brasil até os séculos XVIII e XIX” (FIGUEIREDO; CASTRO, 2013, p. 107).

Já é de amplo conhecimento a expansão da cultura canavieira no Brasil iniciada no período colonial, a qual trouxe dentre seus produtos a aguardente de cana-de-açúcar. Sua rápida difusão se deu tanto no mercado externo (em especial, nas transações comerciais desencadeadas pelos traficantes de escravos) como no mercado interno, com a efusão de alambiques pelos diversos recantos do território brasileiro:

Todos os naturalistas estrangeiros que visitam o Brasil, depois de 1808, do Rio Grande do Sul ao Amazonas, percorrendo Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás, o Nordeste inteiro até o Maranhão, as terras de Santa Catarina e do Paraná, encontram a cachaça, aguardente da terra, como a bebida favorita indispensável ao brasileiro pobre, fabricada onde possível e mandada buscar onde estivesse. (CASCUDO, 2001, p. 776-777)

Apesar disso, o elogio à cachaça presente nos escritos dos cirurgiões da Armada Imperial brasileira era absolutamente pautado pelas recomendações de Fonssagrives quanto à ministração de pequenas doses diárias e pela recomendação de proibição de “qualquer destino [à cachaça] que não seja higiênico”.

Mas em quais escritos médicos podemos perceber a abordagem do consumo da cachaça nos navios da Marinha do Brasil no século XIX? Alguns dos cirurgiões da Armada redigiram relatórios médicos frutos de viagens de longo curso empreendidas a bordo de navios da Marinha. São destes relatórios que extraímos alguns dados sobre o tema que discutiremos a seguir.

## O elogio à cachaça nos relatórios dos médicos da Marinha do Brasil

Entre 1875 e 1876, a Corveta *Vital de Oliveira* realizou uma viagem de instrução de guardas-marinha até Acapulco no México, contornando o estreito de Magalhães, tocando em vários portos de nações americanas banhadas pelo Oceano Pacífico e depois regressando ao Brasil. A comissão, que durou 349 dias, teve por comandante o Capitão de Fragata Luiz Maria Piquet. Dentre os oficiais da tripulação estavam dois médicos, os Segundo-Cirurgiões da Armada Luiz Agapito da Veiga e Guilherme de Paiva Magalhães Calvet (VEIGA, 1877).

Ao término da viagem, além do relato acima citado publicado pelo Dr. Luiz Agapito da Veiga, os dois médicos publicaram no Rio de Janeiro em coautoria um relatório médico da viagem. Tratou-se de um relatório sucinto dividido em duas partes: na primeira delas os autores abordam de modo bastante sintético os trechos da viagem, apontando as principais moléstias que acometeram os tripulantes e indicando quatro óbitos ocorridos durante a comissão; já na segunda parte os médicos tratam das cidades em que o navio aportou (Montevideu, Stanley Harbour, Punta Arenas, Valparaíso, Acapulco, Guayaquil e Callao), descrevendo o estado sanitário destes locais, as principais enfermidades que os assolavam e a estrutura hospitalar existente.

Veiga e Calvet pouco se detêm, no texto, aos aspectos relacionados à alimentação da tripulação, deixando isso claro aos seus leitores: “Nada diremos sobre a bromatologia náutica por constituir ela questão de momento a bordo no que se refere à qualidade, hora de distribuição, etc., conforme o clima e estação em que se viaja” (VEIGA; CALVET, 1877, p. 57). De modo que o foco principal dos cirurgiões da *Vital de Oliveira* voltou-se, principalmente, para observações relacionadas às bruscas mudanças de temperatura e umidade que a tripulação enfrentou, ora lidando com baixas temperaturas no extremo sul do continente, ora com calor e baixa umidade no México ou com calor e alta umidade em Guayaquil.

Apesar disso, em duas ocasiões o uso de bebidas alcoólicas é citado pelos médicos. A primeira delas se dá quando da descrição da passagem da corveta pelas Falklands (em Stanley Harbour), onde os cirurgiões da Armada correlacionam o abuso do álcool aos climas frios: “Observamos em Stanley um abuso, que aliás é partilha dos climas muito frios, o abuso do álcool” (VEIGA; CALVET, 1877, p. 10). Já o segundo momento se dá quando o relatório

aborda o tratamento dado ao Imperial Marinheiro João Taborda Rios, diagnosticado com febre tifoide, e que faleceria em Valparaíso apesar dos esforços dos médicos:

Ao chegarmos em Valparaíso, contudo, ainda não descreíamos de uma terminação feliz; mas mau grado a medicação tônica a que o sujeitamos, mau grado o uso de excitantes de variada espécie: a quina, o vinho e o álcool, etc., o doente foi progressivamente aniquilando-se, emagrecendo, prostrando-se, resfriando-se até sucumbir. (VEIGA; CALVET, 1877, p. 14)

A despeito de os médicos da corveta não terem enfatizado em seu relatório pormenores do uso de bebidas alcoólicas a bordo, a passagem acima demonstra a perspectiva do uso de “vinho” e “álcool” (aguardente) como “excitantes” a fim de dar ânimo aos desfalecidos.

Três anos depois da viagem ao Pacífico, a mesma Corveta *Vital de Oliveira* partiria para uma nova jornada, dessa vez muito mais desafiadora e demorada. Sob o comando do Capitão de Fragata Júlio Cesar de Noronha, o navio da Armada Imperial partiu em novembro de 1879 do Rio de Janeiro rumo à primeira viagem de circum-navegação da Marinha do Brasil, tendo também como missão levar à China uma missão diplomática brasileira. A primeira volta ao mundo de um navio de guerra brasileiro terminou em janeiro de 1881 quando a *Vital de Oliveira* regressou ao Rio de Janeiro (totalizando 430 dias de viagem), constituindo-se esta a mais longa e demorada viagem até então realizada por um “vaso de guerra” do Brasil (NORONHA, 1882). Assim como na viagem de 1876, dois médicos foram a bordo: os Primeiro-Cirurgiões da Armada Galdino Cícero de Magalhães e José Amado Coutinho Barata.

Um destes médicos, o Dr. Galdino de Magalhães, publicaria o relatório médico da viagem de circum-navegação em 1881. O relatório de Magalhães é bem mais extenso que o de Veiga e Calvet, e traz diversas temáticas, sendo seu foco principal discorrer sobre o aspecto sanitário da tripulação da corveta. Galdino de Magalhães dividiu-o em quatro partes: (1) a descrição pormenorizada de todos os ambientes do navio com seus pontos benéficos e nocivos à saúde de seus ocupantes, apontando sugestões para um “bom estado higiênico”; (2) descrição das cidades visitadas com a indicação de seus hospitais, condições sanitárias e estado de saúde da tripulação durante a estadia em cada local; (3) um panorama nosológico mensal da tripulação; e (4) apresentação da prática médica chamada de “sistema dosimétrico”, a qual praticara durante a viagem. Por todo o texto de Magalhães são dispostas

referências a outros autores, em sua grande maioria médicos europeus, dentre os quais figura com destaque o já citado Jean-Baptiste Fonssagrives.

Um aspecto destacado por Galdino de Magalhães em seu relatório dizia respeito à alimentação da tripulação, ou, como se denominava à época, à bromatologia náutica. No texto, Magalhães traz a tabela de rações vigente na Marinha do Brasil e tece diversas considerações embasando-as com as experiências da longa jornada de 430 dias ao redor do mundo e correlacionando com uma experiência anterior que tivera a bordo da Corveta *Bahiana* quando, poucos anos antes, fizera uma viagem até a Índia passando pela costa oriental da África. Além dos alimentos, o médico detém-se na temática das bebidas alcoólicas, advogando pelas benesses de seu consumo moderado:

O álcool em pequena quantidade é uma bebida salutar: estimula a economia, aumenta o calor orgânico, reanima o espírito, predispõe ao trabalho e faz esquecer as privações. Não há marinha alguma que dispensar possa a distribuição de um alcoólico; a prática lhes tem mostrado que nele reside uma das grandes forças de sua salubridade; algumas distribuem aguardente e vinho. (MAGALHÃES, 1881, p. 12)

Antes disso, o Dr. Magalhães teceria críticas às recentes mudanças nas tabelas de rações, as quais tinham reduzido a quantidade da aguardente a ser distribuída aos marinheiros (talvez por pressões recorrentes como a exercida pelo senador Visconde de Jequitinhonha, citada no início do presente artigo). Conforme a tabela em voga, a quantidade diária de cachaça a cada marinheiro deveria ser de 0,06 litros e distribuída apenas uma vez por dia, após o jantar. Para o médico do navio, “a supressão da aguardente diária nas refeições foi grande erro” (MAGALHÃES, 1881, p. 9).

Galdino de Magalhães considerava que o álcool era fundamental aos homens do mar diante do trabalho exaustivo, na medida em que seu consumo seria estimulante e reanimador, além de necessário para o organismo em climas mais frios. Para reforçar sua análise, Magalhães informa que a carência de álcool na travessia Rio de Janeiro-Lisboa resultou em vertigens pelo resfriamento após a passagem pela linha do Equador, pois, naquela época do ano, trocou-se o verão do hemisfério sul pelo inverno da região setentrional do globo. Já na travessia do Pacífico, entre Yokohama e São Francisco, o reduzido consumo de álcool causara, segundo o médico, o abatimento da guarnição, já abalada pelo surto de beribéri que acometeu parte da tripulação.

Seguindo o pensamento de Fonssagrives, o médico brasileiro considerava que o vinho possuía elementos muito mais saltares e nutritivos que a aguardente, contudo, enquanto não fosse possível substituir a aguardente pelo vinho na Marinha do Brasil, deveria manter-se uma razoável e controlada distribuição de cachaça às equipagens. Por ter sido uma longa viagem, o fluxo de homens na enfermaria do navio foi constante, além disso, 14 marinheiros faleceram no percurso e outros 15 não completaram a comissão pois tiveram de ser internados em hospitais de Aden, Hong Kong e São Francisco. Tal quadro fez o Dr. Galdino de Magalhães enfatizar aspectos relativos à manutenção da saúde da tripulação, especialmente com relação aos alimentos e às bebidas, indicando os benefícios do consumo de bebidas alcoólicas.

Anos depois, entre 1888 e 1890, a Marinha do Brasil realizaria sua segunda viagem de volta ao mundo, desta vez com o Cruzador *Almirante Barroso*. Mas, antes de se destinar a uma comissão de tal monta, o Cruzador *Almirante Barroso* realizou outras viagens de certa envergadura, dentre as quais uma comissão de instrução de guardas-marinha realizada no ano de 1886, a qual contou com escalas nos portos setentrionais do Brasil, no Caribe, Estados Unidos e nas ilhas oceânicas portuguesas e espanholas<sup>5</sup>.

Como de praxe, um médico da Armada participou da viagem, o Segundo-Cirurgião Prudêncio Augusto Susanno Brandão, o qual publicou seu relatório médico quatro anos após a viagem, em 1890. Diferentemente do relatório médico da viagem de circum-navegação da Corveta *Vital de Oliveira*, Brandão não concentrou suas preocupações a aspectos relativos ao estado sanitário da tripulação, preferindo focar seu texto em descrições dos hospitais visitados durante a jornada.

Apesar disso, em algumas ocasiões Prudêncio Brandão também tratou da distribuição de bebidas alcoólicas à tripulação, apontando que do Rio de Janeiro à Jamaica fora dada cachaça aos marinheiros, e depois, na sequência da viagem, rum e vinho (adquiridos nos portos visitados):

Esses recursos apontados e outros que o Sr. Comandante, homem ilustrado, soube tão bem aplicar, já mandando parar a máquina quando havia vento brando, permitindo assim descanso aos foguistas, dando-lhes

---

<sup>5</sup> Dentre os aspectos curiosos que envolveram esta viagem, pode-se citar a presença de dois Guardas-Marinha "afamados" que faziam parte da tripulação: um deles, já ilustre, era o neto do Imperador Dom Pedro II, o Príncipe Augusto Leopoldo; o outro, que ainda se tornaria famoso, o escritor naturalista Adolpho Caminha, o qual, anos depois, também publicaria um livro com relatos a respeito da viagem denominado *No paiz dos Yankees* (CAMINHA, 1894).

almoço sólido e limonadas alcoolizadas, muito concorreram para que jamais tivéssemos um desses homens baixado à enfermaria por motivo desse serviço. Durante toda a viagem a guarnição em peso alimentou-se variada e abundantemente fazendo de uma a três vezes no dia uso de aguardente até Jamaica, de Rum até New Orleans, de vinho até Pernambuco. (BRANDÃO, 1890, p. 187)

Em vários momentos do século XIX a Marinha do Brasil reformulou sua tabela de rações, afetando conseqüentemente itens pertencentes a tais tabelas, como, por exemplo, a aguardente. Já indicamos as críticas feitas pelo Dr. Galdino de Magalhães quanto à redução da quantidade de bebidas alcoólicas distribuídas às equipagens dos navios em seu relatório médico. Em 1888, poucos anos após as viagens realizadas pelos médicos acima elencados, as tabelas de rações já haviam sido reformuladas duas vezes desde a viagem de 1876. Neste ano, foi a vez do Primeiro-Cirurgião da Armada Luiz Carneiro da Rocha manifestar-se a respeito do tema, assinando um artigo na *Revista Marítima Brasileira*, no qual criticava a restrição da distribuição da aguardente:

Condeno por prejudicial e anti-higiênica a proibição da aguardente em certas ocasiões especiais de grandes fainas, chuva ou frio, julgo mesmo que ela deve ser distribuída diariamente em viagem [...]

A aguardente na proporção em que era distribuída às guarnições dos nossos navios, era uma bebida salutar, estimulava o organismo, era um fator de calorificação, reanimava o espírito, convidava para o trabalho e atenuava as privações.

Prefiro a aguardente, que é produto nacional, ao vinho, que sendo importado ou talvez preparado artificialmente no grande número de fabricas, que, desgraçadamente, aqui existem, não inspira confiança em sua pureza.

Quando o país produzir vinho, preferi-lo-ei á aguardente, porque ele tem propriedades nutritivas [...]

O café não pode substituir a aguardente porque não só tem propriedades diversas, como por ser difícil prepará-lo em condições de mau tempo e alta noite, por a isso se opor o regulamento de bordo que manda apagar o fogo, às nove horas. (ROCHA, 1888, p. 222-224)

Assim, o Dr. Carneiro da Rocha unia-se ao coro de seu companheiro do Corpo de Saúde da Marinha, Galdino Cícero de Magalhães (inclusive citando-o em seu texto), ao advogar pela distribuição de aguardente às equipagens brasileiras, preferindo tal bebida alcoólica ao vinho de procedência duvidosa que por vezes a força naval adquiria.

## Considerações finais

O desenvolvimento do Corpo de Saúde na Armada Imperial brasileira durante o século XIX acompanhou um processo desencadeado na Europa e nos Estados Unidos a respeito da posição dos médicos na sociedade, o qual extrapolou os limites dos hospitais e das enfermarias, moldando comportamentos em diversos espaços: cidades, residências, escolas, presídios, quartéis, navios etc.

Os médicos da Marinha do Brasil citados, além de apresentarem a descrição dos aspectos nosológicos das tripulações durante as viagens, 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 do saber médico na instituição e o legitimava, tornando os médicos mais que sujeitos que se devotavam à cura, pois também possuíam em seu repertório o controle dos corpos do pessoal da Marinha com vias à maximização de seu desempenho a bordo.

Forjou-se um cenário no qual a voz a ser seguida e obedecida no navio não provinha unicamente daquela emanada pelo comandante, isto é, as recomendações dos cirurgiões a bordo deveriam ser acatadas, inclusive pelos comandantes, sob o risco de maus resultados às jornadas empreendidas. Logicamente, a hierarquia não foi invertida; o comandante continuava a ser a autoridade máxima no navio, e os médicos, que geralmente participavam das viagens, eram equiparados a primeiro ou segundo-tenentes, estando, desse modo, subordinados às ordens dele. Porém, em meados do século XIX, o saber clínico já havia se consolidado como uma voz a ser levada em consideração. Assim, as relações de poder a bordo dos navios compunham-se de vastas teias de complexas relações.

Os cirurgiões da Armada Luiz Veiga e Guilherme Calvet, ao discorrerem em seu relatório médico da viagem da Corveta *Vital de Oliveira* sobre a constituição das guarnições dos navios da Marinha do Brasil, apontariam indícios da dinâmica acima, afirmando que:

As novas ordenanças de marinha mandam que todas as praças da guarnição de um navio que tem de sair em viagem sejam examinados pelo médico, a fim de que sejam somente homens válidos, em condições de poder suportar as fadigas inerentes à navegação. É essa uma sábia disposição que urge adotar; será esse o meio de se contar menor número

de homens imprestáveis durante a viagem, e de ter-se a lamentar o menor número de perdas por moléstia. (VEIGA; CALVET, 1877, p. 56)

Coloca-se, assim, a figura do médico como essencial à otimização das viagens marítimas. Esse quadro também se justificava pela especialização técnica a que as tripulações dos navios gradativamente tiveram que se adequar durante o século XIX, ante os novos instrumentos bélicos advindos da Revolução Industrial. Desse modo, a medicina e os hospitais militares-marítimos ganharam grande relevância, na medida em que:

Quando se formou um soldado não se pode deixá-lo morrer. Se ele morrer deve ser em plena forma, como soldado, na batalha, e não de doença. [...] Surge, portanto, uma reorganização administrativa e política, um novo esquadramento do poder no espaço do hospital militar. O mesmo acontece com o hospital marítimo, a partir do momento em que a técnica da marinha torna-se muito mais complicada e não se pode mais perder alguém cuja formação foi bastante custosa. (FOUCAULT, 1979, p. 104-105)

Nesse bojo enquadra-se a valorização do consumo de cachaça pelos médicos da Armada Imperial brasileira durante o oitocentos. Porém, tal elogio à cachaça não se tratava de uma ode ao prazer ou à sociabilidade, mas sim um discurso que dava ao médico o controle a respeito de tal consumo, o qual prescreveria a quantidade e o momento em que a “bebida espirituosa” deveria ser usada. A cachaça, bebida má-afamada nos discursos dos grupos abastados, por considerarem-na uma das fontes das mazelas sociais e comportamentais dos grupos subalternos, era também reconhecida pelos médicos da Marinha como uma substância extremamente perigosa, mas, ao mesmo tempo, fundamental aos marinheiros, e estando sua moderada distribuição sob o olhar vigilante do médico, apenas benefícios traria às fainas marítimas.

Contudo, o saber médico continuava – como ainda continua – sua marcha de constantes mudanças de perspectivas. Paulatinamente, a transição do século XIX para o século XX viu um recrudescimento de um discurso clínico que enfatizou os males do alcoolismo e alinhou-se às benesses da temperança. Tal processo firmou-se ao mesmo tempo em que ocorria um exponencial aumento do consumo de bebidas alcoólicas em diversos países, juntamente com novos processos de fabricação que lhes deram maior teor alcoólico.

Novos saberes médicos desenvolveram-se na virada do século, tais como a psiquiatria (que via o alcoolismo como um mal psiquiátrico) e a toxicomania. Henrique

Carneiro (2010) nos traz um rico esboço desse panorama, destacando os processos discursivos relacionados à condenação, à restrição e à proibição do consumo de bebidas alcoólicas. O autor aponta o cenário que se formou na Europa e nos Estados Unidos a esse respeito no findar do século XIX:

Foi planejada uma campanha de aniquilação do vício que desaguou no massivo movimento pela temperança nos Estados Unidos. O controle epidemiológico impunha-se a um comportamento socialmente infeccioso como o alcoolismo [...] Em toda a Europa, o alcoolismo era visto, ao lado da sífilis e da tuberculose, como uma das três pragas que ameaçava a sociedade. (CARNEIRO, 2010, p. 189)

Assim, apesar de o Brasil não ter seguido os Estados Unidos em sua campanha proibicionista<sup>6</sup> efetivada no século XX, o discurso médico ressoou nas instituições, inclusive na Marinha do Brasil, a qual, gradativamente, reduziu até a completa eliminação a ração de aguardente às tripulações dos navios.

Essa transição de mudança de perspectiva pode ser vista na fala do Capitão-Tenente médico Dr. Carlos Raja Gabaglia, em artigo publicado no ano de 1907:

Hoje só é autorizado o uso da aguardente, excepcionalmente, na dose de dois centilitros. É nossa opinião que deve ser absolutamente vedada a entrada de bebidas alcoólicas em qualquer rancho oficial ou particular dos nossos navios e estabelecimentos navais. Não negamos o valor benéfico de que é capaz o álcool, já o declaramos francamente, mas reconhecemos a facilidade com que o seu uso converte-se em abuso, e, portanto, pensamos que são poucas todas as dificuldades criadas ao vício humano mais degradante e mais perigoso, sobretudo tratando-se de uma organização militar, como a nossa cuja legislação capitula a embriaguez entre as agravantes do crime. (GABAGLIA, 1907, p. 1608)

Note-se a ambiguidade na fala de Gabaglia, o qual, ao mesmo tempo que afirma reconhecer “o valor benéfico de que é capaz o álcool”, aponta que o perigo de tê-lo a bordo seria muito grande, sublimando suas benesses, seguindo, assim, a tendência discursiva que se fortalecia em prol da temperança aos marinheiros embarcados.

Com o passar dos anos, esse discurso foi reforçado, mas, apesar disso, a prática do consumo de bebidas alcoólicas a bordo dos navios não foi abolida, continuando de modo

---

<sup>6</sup> Henrique Carneiro aponta algumas tentativas frustradas de legisladores brasileiros nos anos de 1917, 1920 e 1921, buscando restringir o consumo de bebidas alcoólicas em alguns dias da semana ou de aumentar os impostos sobre tais produtos (CARNEIRO, 2010, p. 205).

clandestino pelos militares hierarquicamente inferiores, ou através da concessão dos comandantes aos oficiais que poderiam beber, em ocasiões especiais, os líquidos espirituosos à disposição no bar da praça d'armas.

### Fontes e referências

- ABREU, Jean Luiz Neves. **Nos domínios do corpo**: o saber médico luso-brasileiro no século XVIII. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- BRANDÃO, Prudêncio Augusto Susanno. **Relatório médico-descriptivo sobre a viagem do Cruzador Almirante Barroso no anno de 1886 a paizes estrangeiros banhados pelo Oceano Atlântico**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1890.
- BRASIL. **Annaes do Senado do Império do Brasil. Primeiro anno da 11ª legislatura. Sessão de 1861. De 1 a 31 de agosto**. V. III. Rio de Janeiro: Typographia do Correio Mercantil, 1861.
- BOITEUX, Lucas Alexandre. O marinheiro da independência. **Revista Marítima Brasileira**, Rio de Janeiro, p. 24-51, jul. 1930.
- CAMINHA, Adolpho. **No paiz dos Yankees**. Rio de Janeiro: Domingos de Magalhães Editor, 1894.
- CARNEIRO, Henrique. **Bebida, abstinência e temperança na história Antiga e Moderna**. São Paulo: Editora Senac, 2010.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.
- FIGUEIREDO, Betânia Gonçalves; CASTRO, Evandro C. G. Os cuidados com a saúde dos escravos no Império Português: a aguardente para fins medicinais. *In*: BASTOS Cristiana; BARRETO, Renilda (orgs.). **A circulação do conhecimento**: medicina, redes e impérios. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais, 2013.
- FLANDRIN, Jean-Louis. Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII). *In*: MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Louis. **História da alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FLANDRIN, Jean-Louis. A alimentação camponesa na economia de subsistência. *In*: MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Louis. **História da alimentação**. Tradução de

- Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FONSSAGRIVES, Jean-Baptiste. **Tratado de Hygiene Naval; ou influência das condições físicas e moraes em que está o homem do mar**. Trad. João Francisco Barreiros. Lisboa: Imprensa Nacional, 1862.
- FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. Trad. Roberto Machado. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979.
- FOUCAULT, Michel. **O nascimento da clínica**. Trad. Roberto Machado. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2018.
- GABAGLIA, Carlos Raja. As rações alimentares na Marinha Brasileira. **Revista Marítima Brasileira**, Imprensa Nacional, p. 1576-1614, jun. 1907.
- MAGALHÃES, Galdino Cícero de. **Relatório médico da Corveta Vital de Oliveira em sua viagem de circumnavegação**. Rio de Janeiro: Typographia Nacional, 1881.
- MURTA, Nadja Maria Gomes. **Os acasos dos casos: estudos sobre alimentação-nutrição, cultura e história**. Tese (Doutorado em Antropologia) – Pontifícia Universidade Católica. São Paulo, 2013.
- NORONHA, Júlio César. Relatório da viagem de circumnavegação da Corveta Vital de Oliveira apresentado por Júlio Cesar de Noronha Capitão de Fragata Commandante. *In*: **Relatório apresentado pelo Ministro e Secretário de Estado dos Negócios da Marinha Dr. José Rodrigues de Lima Duarte**. Anexo 2. Rio de Janeiro: Typographia Nacional, 1882.
- OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro. Temperança a bordo: o reverendo metodista Daniel Kidder e sua pregação contra o consumo do álcool durante suas viagens pelo Império do Brasil. **Navigator**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 17, p. 87-96, jun. 2013.
- ROCHA, Luiz Carneiro da. Breves considerações sobre a alimentação dos nossos marinheiros nos portos e em viagens. **Revista Marítima Brasileira**, Rio de Janeiro, ano III, v. XV, p. 211-225, 1888.
- RODRIGUES, João Francisco Lopes. O beribéri de outrora e o beribéri de hoje. **Revista Marítima Brasileira**, Rio de Janeiro, p. 393-429, jul. 1922.
- SILVA, Joaquim Xavier da. **Breve tratado de Hygiene Militar e Naval**. Lisboa: Typographia da Academia Real de Sciencias, 1819.

VEIGA, Luiz Agapito da. **Viagem da Corveta Vital de Oliveira ao Oceano Pacífico no anno de 1876**. Rio de Janeiro: Typographia Academica, 1877.

VEIGA, Luiz Agapito da; CALVET, Guilherme Paiva Magalhães. **Relatório médico da viagem da Corveta Vital de Oliveira ao Oceano Pacífico no anno de 1876**. Rio de Janeiro: Typographia Nacional, 1877.

**“Comida de negrería”:** alimentación y esclavitud  
en el Valle Cauca, Nueva Granada, 1750-1851

**“Comida de negrería”:** *alimentação e escravidão*  
*no Valle del Cauca, Nova Granada, 1750-1851*

**“Comida de negrería”:** *food and slavery*  
*in the Valle del Cauca, New Granada, 1750-1851*

**Esteban Zabala Gómez<sup>1</sup>**

**RESUMEN:** La propuesta de este artículo es analizar algunos aspectos de la alimentación de los esclavizados y libertos en la región del Valle del Cauca, al sur-occidente de la Nueva Granada, durante la segunda mitad del siglo XVIII y primera del siglo XIX. Este trabajo es una tentativa de entender el complejo contexto de contacto cultural producto de la colonización española en las Américas y el comercio transatlántico de personas originarias de diferentes partes del África Occidental, a través de sus prácticas alimentares: utensilios, alimentos consumidos y formas de prepararlos, información obtenida a través de novelas y relatos de viajes, además de fuentes primarias como testamentos.

**Palabras clave:** alimentación; esclavitud; literatura; Nueva Granada; Historia.

**RESUMO:** A proposta deste artigo é analisar alguns aspectos da alimentação dos escravizados na região do Valle del Cauca, no sul-ocidente da Nova Granada, durante a segunda metade do século XVIII e a primeira do século XIX. Esse trabalho é uma tentativa de

---

<sup>1</sup> Doutorando em História da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), mestre em História pela UFMG, formado em Antropologia pela Universidad Nacional de Colombia (UNAL). Contato: eszabalago@gmail.com.

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 de suas práticas alimentares, utensílios, alimentos e preparações, com informações obtidas por meio de romances e relatos de viajantes, além de documentos primários, como testamentos.

**Palavras-chave:** alimentação; escravidão; literatura; Nova Granada; História.

**ABSTRACT:** The purpose of this article is to analyse some aspects concerning food practices of the slaves in the Cauca's valley region, south-west in the New Granada, during the second half of the eighteenth century and the first half of the nineteenth century. This work is an attempt to understand the complex context of cultural contact produced by the Spanish colonization and the transatlantic slave trade, all of this by the food practices, cookware, food and their preparations, with information obtained through novels, travel literature and primary documents as testaments.

**Keywords:** food; slavery; literature; New Granada; History.

*Recebido em 28 de setembro de 2019; aprovado em 19 de fevereiro de 2020.*

\*\*\*

## Introducción

El Virreinato de la Nueva Granada<sup>2</sup> fue particularmente importante para la corona española por sus numerosas minas de oro. Estas eran trabajadas, inicialmente, por mano de obra indígena que, debido a la catástrofe demográfica producto del exceso laboral y enfermedades ajenas al mundo americano, junto a la intervención de figuras como fray

---

<sup>2</sup> Vale aclarar que, en el transcurso de nuestro recorte temporal, el territorio ahora conocido como Colombia tuvo varios cambios de nombres: Virreinato de la Nueva Granada/Virreinato del Nuevo Reino de Granada (1717-1723, 1738-1810, 1815-1819); Provincias Unidas de la Nueva Granada (1811-1816); la Gran Colombia (1819-1831); Nueva Granada (1832-1861). Así hemos decidido usar Nueva Granada por ser el comúnmente usado en la producción historiográfica de este periodo.

Bartolomé de las Casas en pro de la protección de los indígenas, fue reemplazada por esclavizados de origen africano y sus descendientes nacidos en las Américas.

La región del Valle del Cauca, ubicada al sur-occidente del virreintao, estuvo adscrita a la Provincia de Popayán. Esta región es un valle geográfico que se constituye como una zona plana localizada entre la Cordillera Occidental y la Cordillera Central de los Andes, teniendo una longitud de 200 kilómetros y un ancho de entre 10 y 20 kilómetros, además de tener una altura media de 1000 metros sobre el nivel del mar (GONZÁLEZ; CABRERA, 2010).

Si bien la región del Valle del Cauca, adscrita a la Provincia de Popayán, no era conocida por ser una región rica en minas auríferas, sí fue reconocida por sus fértiles tierras y su riqueza hidrográfica. Así, puente entre diversas zonas mineras como Chocó, el norte del Cauca y El Raposo, el Valle sirvió como zona de producción agropecuaria para suplir las demandas de las zonas mineras, sobre todo en cuestión de carne bovina y aguardientes.

Al igual que en las minas, quienes trabajaban en las haciendas trapicheras y ganaderas fueron esclavizados de origen africano y sus descendientes y, si bien el Valle del Cauca no fue la región con mayor cantidad de esclavizados como sí lo fueron Popayán, Chocó y Antioquia, sí fue significativo el número de esclavizados que vivieron en ella. Por ejemplo, en el censo hecho entre 1777 y 1778, pedido por el rey de España, fueron registrados 1.458 habitantes blancos –entre hombres y mujeres–, 392 indígenas y 13.636 negros –entre libres y esclavizados (BARNEY, 2014). Tanto los esclavizados como los libertos tenían diferentes labores, la mayoría trabajaba en los trapiches moliendo caña, otros en las labores de vaquería y todo lo concerniente al cuidado del ganado, y muchos más, sobre todo mujeres, en el servicio doméstico, particularmente en la cocina. Así lo demuestra Germán Colmenares (1997) en su estudio sobre la esclavitud en el Valle del Cauca, en dónde escribió que:

Los vecinos de Cali [ciudad más importante del Valle] mostraron siempre avidez por adquirir esclavos [...] la demanda de esclavos negros excedió siempre las necesidades normales de mano de obra o las exigencias de productividad. Prueba de esto son los numerosos esclavos destinados al servicio doméstico y mantenidas en el área urbana. (COLMENARES, 1997, p. 56)

Así mismo, muchas de esas mujeres esclavizadas que trabajaban en el servicio doméstico de las casas, tanto en las ciudades como en el campo, tenían la función de cocineras. Un ejemplo de esto fue plasmado en la novela de Eustaquio Palacios, *El alférez real* (1886): “Jamás les faltaba [a los hacendados] una buena cocinera, que era por lo común

alguna negra vieja, diestra en su oficio y que sabía sazonar la comida admirablemente” (PALACIOS, 1966, p. 233).

Sin embargo, las prácticas alimentarias de los esclavizados y libertos no se limitaban al trabajo como cocineros en las casas grandes, pues eran varios los espacios destinados al desarrollo de estas prácticas. En cuanto a lo culinario, Sidney Mintz propuso que fueron tres los espacios en que los esclavizados pudieron ejecutar sus conocimientos coquinaros: 1) en las ya mencionadas casas grandes, como cocineros de los esclavistas; 2) en las ollas comunales; y 3) en los fogones individuales, en sus casas y cocinadas bajo sus propios parámetros (MINTZ, 2003).

Ahora, en cuánto a la alimentación de los esclavizados y libertos, y sobre todo en lo que se refiere a sus prácticas alimentarias, son pocos los documentos oficiales que nos muestran información pormenorizada al respecto. En testamentos podemos hallar información relacionada a las propiedades, producción agrícola y elementos materiales, sin embargo, poco nos dicen sobre cómo eran producidos esos alimentos, transformados y consumidos. Por tanto, hemos optado por usar novelas costumbristas escritas en el siglo XIX y relatos de viajeros extranjeros que visitaron la región durante la segunda mitad del siglo XVIII y primera del XIX, para poder entender mejor esos aspectos de la alimentación. Son dos las novelas trabajadas para esta investigación, la primera es *María*, escrita por Jorge Isaacs y publicada por primera vez en 1867, y la segunda, *El alférez real*, publicada por Eustaquio Palacios en 1886.

En cuanto a los relatos de viajes, fueron cinco los analizados. El primero es el relato del fraile español Juan de Santa Gertrudis, *Maravillas de la naturaleza*, que, si bien describe su paso por la Nueva Granada entre 1757 y 1767, fue publicado en 1956, pues el manuscrito nunca fue publicado y se hallaba perdido. El segundo, en orden cronológico, fue el relato del coronel británico John Potter Hamilton, *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*, publicado en 1823. Seguido está el texto del médico americano Isaac Holton, quien viajó a la Nueva Granada entre 1851 y 1852, publicando su libro *Nueva Granada: veinte meses en los Andes*, un año después de su regreso. Finalmente, trabajamos con el relato del botánico francés Charles Saffray, quien publicó, en 1867, *Viaje a Nueva Granada*.

Al ser nuestras fuentes principales documentos literarios, concordamos con diversos autores que consideran los relatos de viajes y novelas como fuentes posibles para la Historia, pero que, al igual que otros tipos de fuentes documentales, tienen su metodología propia

para poder estudiar el pasado. Así, es desde la Historia Cultural que se ha pensado el uso de estos documentos como fuentes posibles para la historia, siempre pensando lo escrito por los novelistas y viajeros como representaciones de lo real y no lo “real acontecido” (PESAVENTO, 2006) o “real vivencial” (ISER, 1975). Esto se debe, en parte, a que los escritores eran ajenos al contexto socio-cultural y económico de los esclavizados y libertos: por un lado, tenemos a los novelistas que hacían parte de una élite blanca y, por otro, a los viajeros extranjeros del norte que tenían una realidad diferente de aquellos que describían. Por tanto, “los autores intentaban transmitir por comparación y analogía lo que observaban con las categorías disponibles en su *stock cultural*” (HORTA, 2013, p. 656).

Por último, en cuanto a nuestro recorte temporal, elegimos este periodo por ser la década de 1750 el inicio de la producción de relatos de viaje científico con el texto *Maravillas de la Naturaleza*, de fray Juan de Santa Gertrudis, quien describiría la “comida de la negrería”, es decir, la comida consumida por los negros (tanto esclavizados como libertos). El final de nuestro recorte, 1851, fue escogido por ser el año en que se abolió la esclavitud, ambas novelas pertenecientes al Romanticismo y Costumbrismo, movimientos artísticos fuertemente desarrollados en América Latina.

### **Las haciendas del Valle del Cauca**

*Habíamos adelantado algún trayecto por el Valle del Cauca, y se nos ofrecían ya a la vista elementos de juicio suficientes para persuadirnos de que no habían sido exageradas las ponderaciones de él que se me habían hecho; porque, en realidad, no había conocido parte alguna de Colombia que pudiera paragonarse a esta vastísima llanura, fuera ya en la fertilidad del suelo, en la belleza del paisaje o en el aspecto cómodo y decoroso de las viviendas. (HAMILTON, 1993, p. 292)*

Resultado de procesos geomorfológicos de milenios atrás – cenizas volcánicas de las dos cordilleras, sedimentos fluviales etc. – el valle del río Cauca resultó con suelos altamente fértiles, lo que propició, en parte, la creación de numerosas haciendas dedicadas principalmente al cultivo de caña de azúcar y a la pecuaria de ganado bovino (CUENCA, 2005). El uso de la tierra para estas actividades fue incrementando, principalmente, al final del siglo XVI y comienzo del XVII con el primer *boom* minero y, posteriormente, al final del siglo XVII y comienzo del XVIII, con el segundo.

Al principio, la concentración de tierras en el Valle del Cauca sucedió en la banda occidental del río Cauca, donde había mayor densidad de población indígena que sirvió, en un primer momento, como mano de obra hasta finales del siglo XVII, cuando fueron decimados, produciendo la intensificación de importación de esclavizados de origen africano (COLMENARES, 1997).

Estas vastas posesiones de tierras, denominadas “latifundios”<sup>3</sup>, contaban con grandes cantidades de ganado cimarrón, pero con poca cantidad de tierra cultivada. Sin embargo, este monopolio de tierras se fue fragmentando a lo largo del siglo XVII y XVIII, ya sea vía herencias o por la compra-venta de terrenos. Así, para finales del siglo XVIII “con la apertura de la frontera del Chocó [zona minera al norte del Valle], la tendencia a la fragmentación de tierras parece detenerse” (COLMENARES, 1997, p. 19).

Esta unidad económica surgida en el siglo XVIII como “hacienda trapichera y ganadera” se diferencia del latifundio por su intensa explotación ganadera y alta inversión en mano de obra (esclavizados), en aparejos para los trapiches para la fabricación de azúcar y mieles (pailas de cobre, herramientas de hierro y madera etc.) y en el uso de la tierra, en donde se producía una variedad de cultivos para autoconsumo (maíz, cacao y plátano sobre todo), además de la comercialización de carne cecina o tasajo y mieles para la producción de aguardientes con el objetivo de que circularan en un entorno local, pero especialmente hacia las minas de Chocó y el Raposo, de dónde se sacaba el metal para poder invertir en las haciendas y en dónde la el ganado bovino escaseaba. Esta relación la plasmó Palacios de la siguiente manera en el capítulo “El Rodeo”:

– Don Manuel: ¿Qué asunto te trae por aquí?

– Vicente [comerciante]: Quería rogar a vuesa merced me diera una vaquita a crédito para salarla y llevarla al Chocó, en donde sé que la carne está escasa, y deseo aprovechar la ocasión de vender la carne pronto y a buen precio. (PALACIOS, 1966, p. 225)

Así, los hacendados del Valle del Cauca, sobre todo aquellos que vivían en Cali, fueron reconocidos por ser grandes compradores de esclavizados, siendo la segunda ciudad que más los adquiría después de Popayán, la capital de la Provincia. Si bien no había leyes específicas que dictasen sobre cómo y cuánto debían ser alimentados los esclavizados – con excepción

---

<sup>3</sup> Según Colmenares, el latifundio es “la apropiación de tierras en el Valle del Cauca en el curso del siglo XVI, designa la acumulación de tierras en cabeza de una persona sin función económica aparente, o con el objeto de apropiarse de ganados que pastaban libremente en ellas” (COLMENARES, 1997, p. 20).

de la real cédula de 1789, como veremos más adelante—, sí había un cierto consenso en cuanto a lo que les era dado, pudiendo variar considerablemente de un hacendado a otro y, sobre todo, entre regiones, siendo la alimentación y dieta de los esclavizados del Valle diferente de aquellos que trabajaban en las minas.

### **Ración y dieta esclava en el Valle del Cauca**

*En sus pequeñas parcelas los labriegos cultivaban arroz y maíz, plátano y cacao, el naranjo y los limoneros de distintas variedades embellecían el paisaje, frondosos y lujuriantes, recién pasada la estación lluviosa. (HAMILTON, 1993, p. 292)*

La introducción de esclavizados de origen africano fue temprana en el Valle del Cauca. Ya en 1592 un vecino de Popayán, el licenciado Francisco de Anuncibay, oidor de la Audiencia de Quito, le escribió una carta al rey de España pidiéndole que introdujera más esclavizados africanos de Guinea, pues eran necesarios para la extracción del oro. En esta carta el licenciado explica las condiciones en que deberían ser tratados los esclavos, aquí mostramos algunos puntos pertinentes a este trabajo:

1. Los negros bien es así que han de ser esclavos, pero ha de ser como cuadrillas o hatos que no ha de ser posible la venta por cabezas sino todos juntos como acá se vende un pueblo. [...]
6. Hase de procurar que sean los más casados con negras, porque el matrimonio es el que amansa y sosiega a los negros.
7. Y aunque ellos y sus descendientes han de ser siempre esclavos, han de tener algunos accidentes, como es su pegujal<sup>4</sup> propio; pero no de arbitrio del señor sino de la ley y de la justicia: han de ser dueños de su casa, su roza, su huerta y administradores de sus hijuelos y capaces de tutelas de otros negros y han de ser alcaldes, alguaciles y regidores entre sí, porque lo malo que han de la condición servil, peticiona y purga la posesión o casi de si y de su mujer y de su casilla y rozas e hijuelos y la aptitud de los oficios dichos. [...]
10. Los pueblos se poblarán en sitios sanos y cuanto fuere posible sin mosquitos y junto al río, que al negro le es salud y limpieza y gran sustento si tiene pescado.

---

<sup>4</sup> Pequeña parcela de cultivo.

<<Llevaránse ahora negros y negras a Cali, Buga y Popayán y Almaguer y Pasto, hasta dos mil y en adelante se llevará a Zanuma, Quenca y Lona>>. <sup>5</sup>

Si bien este pedido no nos da mucha información respecto a con qué se debía alimentar a los esclavizados, si nos muestra otra información importante que estaba pasando por la cabeza de este y, posiblemente, de otros esclavistas: los esclavizados debían casarse entre ellos y formar familia, tendrían su “casa” propia, su roza y huerta para producir alimentos para ellos mismos, en lo posible, cerca de los ríos donde pudieran obtener pescado.

Casi dos siglos después, el rey de España, Carlos IV, impondría una polémica ley titulada *Real Cédula de su Majestad sobre la educación, trato y ocupaciones de los esclavos en todos sus territorios de Indias e islas Filipinas*, publicada el 31 de mayo de 1789 en Aranjuez. Esta cédula real dictaba que los esclavos tenían que ocuparse principalmente de labores agrícolas, lo cual se aplicaba en el Valle del Cauca, pues las haciendas de esta región se ocupaban principalmente de actividades agropecuarias para sustentar los reales de minas de lugares como Santander de Quilichao, Buenos Aires y Caloto, pueblos próximos a la ciudad de Popayán; El Raposo, en las llanuras del Pacífico vallecaucano y las minas de Chocó y Antioquia. En cuanto a la alimentación la cédula dictó lo siguiente:

**Capítulo II. De los alimentos y el vestuario.** Siendo constante la obligación en que se constituyen los dueños de esclavos de alimentarlos y vestirlos, y a sus mujeres e hijos, ya sean éstos de la misma condición, o ya libres, hasta que puedan ganar por si con qué mantenerse, que se presume poderlo hacer en llegando a la edad de doce años en las mujeres, y catorce en los varones; y no pudiéndose dar regla fija sobre la cantidad y cualidad de los alimentos, y clase de ropas que les deben suministrar, por la diversidad de Provincias, climas, temperamentos y otras causas particulares; se previene, que en cuanto a estos puntos, las Justicias del distrito de las haciendas, con acuerdo del Ayuntamiento, y audiencia del Procurador Síndico, en calidad de Protector de los Esclavos, señalen y determinen la cantidad y cualidad de alimentos y vestuario, que proporcionalmente, según sus edades y sexos, deban suministrarse a los esclavos por sus dueños diariamente, conforme a la costumbre del país, y a los comúnmente se dan a los jornaleros, y ropas de que usan los trabajadores libres cuyo reglamento, después de aprobado por la Audiencia del distrito, se fijará mensualmente en las puertas del Ayuntamiento de las Iglesias de cada pueblo, y en las de los oratorios o

---

<sup>5</sup> Informe sobre la población indígena de la Gobernación de Popayán y sobre la necesidad de importar negros para la explotación de sus minas. Por el licenciado Francisco de Anuncibay. Año de 1592. Disponible en: <http://bdigital.unal.edu.co/30738/1/29628-106412-1-PB.pdf>. Acceso en 24 jul. 2020.

ermitas de las haciendas, para que llegue a noticia de todos, y nadie pueda alegar ignorancia. (Carlos IV de España 1789)<sup>6</sup>

Lo cierto es que la cédula no ahonda mucho en cuanto a lo que debe ser suministrado a los esclavizados, precisamente y como dice la norma, por la diversidad de climas y productos encontrados en todas las colonias. Esto es evidente entre los esclavizados de mina y los de hacienda, pues la alimentación de ambos grupos variaba debido al contexto ambiental y económico. Las minas, por lo general, eran zonas de selva y alta humedad en donde escaseaba el ganado bovino, por lo cual era llevado del Valle a las zonas como el Chocó y el Raposo, como vimos en el apartado de *El alférez real*. Además, la dificultad en cuanto al acceso a estas zonas mineras aumentaba los precios de la carne bovina, subiendo los costos de alimentación de los esclavizados y la población en general.

Ahora ¿en qué consistía la dieta esclava? En cuanto a lo suministrado por los dueños de esclavizados encontramos cuatro productos que aparecen con frecuencia en el Valle: el maíz (*Zea mays*), el plátano (*Musa paradisiaca*) y la proteína dada era frecuentemente de ganado bovino, además de sal, que ayudaba a condimentar y conservar los alimentos. Dependiendo del hacendado, o de su mayordomo, los esclavizados eran racionados semanal, quincenal o mensualmente. Palacios nos relata que en la hacienda Cañasgordas: “Eran racionados todos los lunes, por familia, con una cantidad de carne, plátanos y sal proporcionada al número de individuos de que constaba cada una de ellas: con este fin se mataban cada ocho días más de veinte reses” (1966, p. 36).

Por otro lado, Pablo Rodríguez (1990) escribió que en las haciendas la ración quincenal solía ser de un almud de maíz (10 kilogramos) y dos docenas de plátano, además de media arroba de carne y media libra de sal. Mateo Mina (1975) registró en el norte del Cauca que a los adultos se les daba semanalmente – los domingos – 24 plátanos, media arroba de carne y un almud de maíz, además de media libra de sal mensualmente. También registra que, a los niños y viejos, que eran denominados muleques, se les daba la mitad de esto. Y Hamilton en Quinamayó, al norte del Cauca, también registró que a los esclavos se les daba una arroba (25 libras) de carne para todo el mes (HAMILTON, 1993, p. 291).

Sin embargo, hay que considerar que la alimentación de los esclavizados no se limitaba a lo suministrado por los amos. A finales del siglo XVIII y principios del XIX se

---

<sup>6</sup> Real Cédula del rey Carlos IV de España. Disponible em: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-9415.html>. Acceso en 24 jul. 2020.

registra un fenómeno importante en cuanto a la vida y alimentación de estos y que no fue registrado solo en el Valle del Cauca, sino en otras regiones de la Nueva Granada e, incluso, de las colonias Americanas<sup>7</sup>. Tanto en lo que propone Anuncibay, como lo aparecido en la cédula real de 1789, era importante que los esclavizados se casaran y formaran familias, como podríamos imaginarnos, para aumentar la mano de obra. Hamilton, de nuevo en el norte del Cauca, informa que: “A los casados se les daba un rancho con una pequeña parcela para labrar, sin cobrarles arrendamiento” (HAMILTON, 1993, p. 287). Palacios también nos relata que a los esclavizados:

[...] se les daba libre el día sábado para que trabajaran en su provecho: algunos empleaban este día en cazar guaguas o guatines<sup>8</sup> en el río Lili o en los bosques de Morga, o en pescar en el Jamundí o en el Cauca; otros laboriosos y previsivos, tenían sus labranzas sembradas de plátano y maíz, y criaban marranos y aves de corral. (PALACIOS, 1966, p. 36).

Esto, según Robert Slenes (2011), sería muy importante al momento de pensar en la capacidad de agencia de los esclavizados, ya que al momento de casarse y construir vivienda ellos tendrían un mayor control sobre el espacio privado, por tanto, pudiendo tener una mayor autonomía alimentaria, además de poder cocinar a su manera, tal vez con prácticas culinarias africanas que, según el autor, sería un espacio que permitiría hacer un ejercicio de memoria e identidad respecto a sus procesos culinarios en África.

Ya sea un impulso paternalista o una visión mercantilista por parte de los amos, el que los esclavizados tuviesen acceso a la tierra para poder cultivar sus alimentos traía varias ventajas para ambos sectores. Los esclavizados podían aumentar la diversidad de sus productos alimentarios y preparaciones, además de tener la libertad de sembrar productos que pudiesen recordar, sobre todo a los *bozales*, sus lugares de nacimiento. Para los amos, estas labranzas podían significar un menor interés en proporcionar alimentos a sus esclavizados, además de menos demandas por mala alimentación, práctica que era común en las minas y que, gracias a la Real Cédula de 1789, sirvió como base jurídica para demandar a los amos injustos. Fue tal la efectividad de la cédula como defensora de los “derechos” de los esclavizados que, en 1794, quedó anulada por petición de los esclavistas al rey.

---

<sup>7</sup> Cf. Slenes (2011).

<sup>8</sup> *Cuniculus paca* y *Dasyprocta punctata*, respectivamente.

Se cumplieran las leyes o no, lo cierto es que los esclavizados de las haciendas recibían una ración de alimentos por parte de sus amos además de producir otros alimentos por medio de la caza como las guaguas y guatines, además de productos agropecuarios como carne porcina, cacao y caña de azúcar, sin mencionar muchos otros que no aparecen registrados en documentos administrativos, testamentos y otros documentos oficiales y que, por medio de trabajos etnográficos, se han podido asociar a poblaciones descendientes de esclavizados y libertos, como el guandú o guandul (*Cajanus cajan*), producto de origen africano<sup>9</sup>.

### Saberes y sabores africanos

*De estos [esclavos] había más de doscientos, todos negros, del uno y del otro sexo y de toda edad [...]. La mayor parte de esos negros habían nacido en la hacienda, pero había algunos naturales de África, que habían sido traídos a Cartagena y de allí remitidos al interior para ser vendidos a los dueños de minas y haciendas. (PALACIOS, 1966, p. 35)*

Ya presentamos, someramente, los principales alimentos que eran consumidos por los esclavizados y libertos del Valle del Cauca, pero ¿cómo eran transformados esos productos para ser consumidos? Fray Juan de Santa Gertrudis, a su llegada a la Nueva Granada, específicamente en el puerto de Cartagena, describió cómo eran las comidas de las diferentes camadas sociales:

En todo el Perú sólo los chapetones (así llaman a los españoles) usan cuchara y tenedor; la gente criolla come con las manos, aún las más señoras. Cucharas de plata sólo se usan para tomar cacao, y tras de él una rebanada de pan y un taco de queso fresco. La gente ordinaria su comida es un sancocho<sup>10</sup> con cazabe<sup>11</sup> por pan, o bollo<sup>12</sup>, o arepa<sup>13</sup>, y su postre miel migada con queso. Pobres y ricos, todos allí por la mañana, hasta los

<sup>9</sup> Cf. Carney; Rosomoff (2009).

<sup>10</sup> El sancocho es una sopa hecha con diversidad de carnes, verduras, tubérculos y condimentos. Según el Diccionario de la Real Academia Española (2019) es “olla compuesta de carne, yuca, plátano y otros ingredientes, y que se toma en el almuerzo”.

<sup>11</sup> Cazabe o casabe es una tortilla hecha con harina de mandioca/yuca y que se consume en algunas zonas de América.

<sup>12</sup> El bollo es una preparación a base de harina de maíz, principalmente, envuelta en hojas de maíz y cocinadas al vapor.

<sup>13</sup> La arepa, según el Diccionario de la Real Academia Española (2019), es una especie de pan de forma circular, hecho con maíz ablandado a fuego lento y luego molido, o con harina de maíz precocida, que se cocina sobre un budare o plancha.

negros, todos toman cacao con pan quien lo tiene, y si no, un plátano. Tras del cacao almuerzan huevos fritos y mucho ají; y quien puede compra tamales.

Por la noche, por lo regular, cenan pescado fresco; y la negrería y gente pobre una taza de champuz y su dulce y queso. Por la tarde se vuelven a tomar cacao, y la gente rica lo toma también después de comer y cenar. (SANTA GERTRUDIS, 1956, p. 45)

Si bien el padre estaba describiendo la dieta de los habitantes de Cartagena, hay preparaciones ahí descritas que se consumían en diferentes partes del territorio. El cacao (*Theobroma cacao*), por ejemplo, y la bebida que se preparaba con este, era, como mencionó Santa Gertrudis, preparación consumida entre toda la población, tanto ricos como pobres, esclavizados y personas libres. Este era un producto que crecía salvajemente y en abundancia en el Valle del Cauca, como fue relatado por Palacios, quien describió la abundancia de cacaotales en la hacienda Cañasgordas, cerca del río Cauca.

Como escribió Santa Gertrudis, el chocolate iba acompañado de pan de trigo, quien tuviera, o de plátano (*Musa x paradisiaca*), el cual era un alimento de gran importancia para los esclavizados y libertos, tanto así que el geógrafo Agustino Codazzi, en su paso por el Valle del Cauca, describió al plátano como el pan de la región, referenciándolo como un alimento base de la dieta de los vallecaucanos.

Si bien el plátano fue domesticado originalmente en el sudeste asiático, este llegó tempranamente a África por medio del *Monsoon Exchange*, intercambios de saberes, prácticas y alimentos entre la India y África oriental. Tal fue la popularidad del plátano en África que, en la zona de los Grandes Lagos, al oriente del continente, y en las zonas de selvas húmedas de la costa occidental, se domesticaron alrededor de 120 variedades de plátano y 60 de banano (CARNEY; ROSOMOFF, 2009, p. 36). Finalmente, sería por medio del África occidental que tanto africanos y europeos llevarían a América este alimento, además de sus saberes culinarios.

Y es que fue el plátano y sus preparaciones las que más nos llamó la atención en cuanto a prácticas culinarias y su relación con África. En un pasaje de *María*, su autor nos describiría la cocina de una mujer esclavizada que vivía a las orillas del río Dagua:

[...] a la sala seguía una alcoba, de la cual se salía a la cocina, y la hornilla de ésta estaba formada por un gran cajón de tablas de palma repisado con tierra, sobre el cual descansaban las tulpas y **el aparato para hacer el fufú** [...].

Sustentado sobre las vigas de la sala había un tablado que la abovedaba en una tercera parte, especie de despensa en que se veían amarillear **gartones [hartones] y guineos**<sup>14</sup>. (ISAACS, 1940, p. 308; negrita nuestra)

De ese pequeño extracto, es importante rescatar dos líneas. La primera, aquella que menciona la aparición de dos variedades de plátano: los plátanos hartones, que se pueden consumir verdes, maduros o pintones<sup>15</sup>, así como asados, fritos o al vapor; y el plátano guineo, que se consume sobre todo maduro, cuando está más dulce. Además de estas dos variedades, existían muchas más que eran consumidas de diferentes maneras, así describió Santa Gertrudis las variedades de plátano y sus preparaciones:

Hay cuatro especies de plátanos, esto es: hartones. Son los mayores, que cada uno tendrá una cuarta y cuatro dedos de largo, y del grueso de la muñeca, como un pepino. Otros llaman hartones guineos y éstos no llegan a un jeme de largo, y tienen el sabor moscatel, y echan de sí más suave fragancia. Otros se llaman dominicos, de largo tienen un palmo, y son más delgados que los hartones, y su comida más delicada. Otros se llaman dominicos guineos y de largo tienen cuatro dedos, y a proporción su grueso. Su sabor es moscatel el más fino de todos. Es toda esta fruta que más presto madura fuera de la mata; y los guineos, unos y otros, al madurar, suelen romper la cáscara, y destilan un licor como almíbar. El plátano, cuantas tajadas se hicieren en redondo, tienen grabado de cada lado una figura de Cristo crucificado. Los plátanos son la mitad de la manutención del Perú. Su gusto declina en dulce, y no puedo decir como es, porque en España no hay cosa que se le parezca. Él se come verde en la olla, y maduro mejor. Se come asado, verde y maduro. Se come maduro por sí solo; y de él ya acedo y pasado de maduro, se hace bebida, y aún conserva. Frito hecho tajadas es muy delicado, y verde escaldado se conserva todo el año. (SANTA GERTRUDIS, 1956, p. 40-41)

Y Hamilton en su paso por el Valle del Cauca encontró las siguientes variedades de plátano: “de Santo Domingo, de otaheite, de artón, de azaranfado, de manteguillo, negro y guinea, el último de los cuales sirve para fabricar vinagre” (HAMILTON, 1993, p. 304). Además, en varios testamentos de libertos aparecen platanales dentro de los bienes dejados, tal es el caso del mulato Hilario Piedrahita<sup>16</sup>, quien vivía en La Paz del Espíritu Santo, un pueblo al norte de Cali, y que declaraba tener, entre otras cosas: una paila de cobre que pesaba dos arrobas, una roza de maíz, un capado y una puerca, un platanar viejo rodeado de varios

<sup>14</sup> Los “gartones” o hartones son una variedad de plátano que se consume sobre todo verde. Por otro lado, el plátano guineo es el banano dulce y pequeño que se consume fresco, como fruta.

<sup>15</sup> Entre verde y maduro.

<sup>16</sup> ACC, Sig. 9963 (Col J11-6su) ff. 1r-2r.

calabazas, chontaduros, caimitos y cacao, además de otro platanar en el Hormiguero, que era otro nombre de Morga, la zona ribereña que Palacios describe en su novela.

Lo segundo en lo que debemos reparar del extracto de *María* es la mención al “aparato para hacer el *fufú*”. Según el *Diccionario de provincialismos y barbarismos del Valle del Cauca* (1961), escrito por Leonardo Tascón, el *fufú* es: “comida hecha de plátano, ñame o calabaza, cocidos y majados de modo que parezca masa; entre nosotros se hace de plátano o zapallo y se condimenta con cebolla y sal” (TASCÓN, 1961, p. 213). Sin embargo, el *fufú* no es preparación exclusiva del Valle del Cauca, pues está presente en varios países americanos que tuvieron presencia de esclavizados de origen africano, como Cuba, Puerto Rico y Panamá, aunque en cada uno las preparaciones son ligeramente diferentes.

El *fufú* americano es producto del desplazamiento de personas, saberes y alimentos de origen africano a las diferentes colonias americanas debido al sistema esclavista que imperaba en estas. Ya, el *fufú*<sup>17</sup> era un alimento básico de la nación Ashanti, de la Costa de Oro y que, también, se habría expandido a otras regiones y naciones de la Costa de los Esclavos y Costa de Biáfara y que era preparado inicialmente con ñame, pero, con la llegada de otros productos como el plátano, el maíz y la yuca, se harían de varios tubérculos y cereales. Era tan importante que su origen se encuentra presente en un mito yoruba, en dónde el dios. Oxaguiã<sup>18</sup> habría inventado el pilón – el aparato para hacer el *fufú* de *María* – para poder preparar su plato favorito, el *fufú*<sup>19</sup>.

En cuanto a su preparación, el esclavista holandés William Bosman en su descripción a la Costa de Oro entre 1688 y 1702 mencionó un plato que podría ser el *fufú*: “Their common food is a pot full of ground millet or corn boiled to the consistence of bread or instead of that jams [yams] and potatoes; over which they pour a little palm-oil, with boiled vegetables and a little piece of stinking fish” (BOSMAN, 1907, p. 124). Así mismo, la geógrafa Judith Carney, quien ha trabajado con los legados agrícolas y culinarios africanos en las Américas, describe su preparación de la siguiente manera:

*Fufu* is made by boiling starchy tubers (plantain and taro are also used) in water until they are soft and then pounding them into a pulp. Continuous stirring in a large mortar causes the glutinous mass to reach a sticky consistency with an appearance similar to, but much thicker, than mashed

<sup>17</sup> *Fu-fu* en lengua twi del grupo étnico Akán puede significar dos cosas: 1) blanco-blanco por el color del ñame o 2) la acción de pilar el ñame. A las Américas y el Caribe llegó como *fufú*.

<sup>18</sup> *Oxaguiã* significa literalmente “orixa comedor de ñame pilado” (GAUDENZI, 2008).

<sup>19</sup> Mito disponible en <https://krohikro.wordpress.com/tag/akan-mythology/>.

potatoes. It is then typically spooned into individual servings that are garnished with seasonings, vegetables, and other ingredients. Another way to serve *fufu* is to mix the toppings directly into the mas. (CARNEY; ROSOMOFF, 2009, p. 180)

Además del fufú, otro ejemplo de saberes y sabores africanos que encontramos en diversos tipos de fuentes es el *cuscús*. En el libro *Cocina Vallecaucana*, el célebre escritor culinario Carlos Ordóñez Caicedo presenta el *cuscús* como una “sopa de origen quechua que no tiene nada que ver con su tocayo<sup>20</sup> árabe”(CAICEDO, 1997, p. 130). Sin embargo, es difícil pensar que ese plato nada tenga que ver con la preparación árabe del mismo nombre, lo que puede deberse al desconocimiento por parte del autor sobre historia de África y historia del tráfico esclavista.

Siendo una preparación comúnmente asociada a la región árabe del norte de África, es importante no olvidar que muchas personas de diferentes naciones del África occidental, que fueron capturadas y traídas como esclavizadas a las Américas, también eran sociedades musulmanas, como los mandingas, yofos, y fulas. Por tanto, el *cuscús* era una preparación consumida por esas sociedades sub-saharianas, como dejó registrado Jean Barbot, comerciante e esclavista francés, cuando estuvo en Senegambia en el siglo XVIII:

*Kuskus*, which es the common diet of the Negroes, is made of the flour in the following manner. After working it to a paste, they left it over the fire in an earthen or wooden pot, full of holes, like a cullinder luted on the top, with boiling water, filtering it continually to keep from thickening; so that it turns with the steam into small, round, dry, hard, lumps, like comfits, which keep a good time, if preserved from moisture. (BARBOT, 1752, p. 339)

En la descripción, Barbot no solo describe como era preparado el *cuscús* y con qué utensilios, sino que, también, asocia la preparación con los habitantes de la región sub-sahariana. Podemos saber que esta preparación también fue consumida en la Nueva Granada en diferentes momentos y lugares. En las minas de Antioquia, por ejemplo, dos esclavizadas *bozales* (Leonora Zape y Guiomar Bran) fueron acusadas por brujería ante el Santo Oficio de la Inquisición, ubicado en Cartagena. En la recopilación de los interrogatorios levantados por la historiadora Luz Adriana Maya, aparece lo siguiente:

---

<sup>20</sup> Homónimo.

[...] el tercer testigo, negra, mayor y cómplice, después de haber sido presa por este Santo Oficio y estado negativa en las audiencias que con ella se tuvieron, hasta la publicación, confiesa de sí y testifica a la dicha Leonor de que el testigo y la dicha Leonor y otra iban hechas brujas desde la ranchería de las Zabaletas de su amo hasta Cana volando, y el demonio con ellas, en figura de gato y que habrá cuatro años que dicha Leonor Zape y otra que nombró, llevaron a la testigo amarrada al arcabuco, donde ellas con otros brujos y brujas tenían mucha comida de **cuzcuz**, maíz y otras cosas y allí, juntos con el demonio que estaba en figura de gato, comían y daban a esta testigo y ella no lo quería comer, aunque la dicha Leonor se los persuadía y, visto que no lo quería comer, le daba un hueso para que volase con ellas y no lo queriendo tomar esta testigo, la dicha Leonor y otra la arrebataron de los brazos y la llevaron volando y que en la junta que tenía el demonio había siete personas, cuatro hombres y tres mujeres, una de las cuales era la Leonor [...] (*apud* SPLENDIANI; BOHÓRQUEZ; SALAZAR, 1997, v.2, p. 212; negrita nuestra)

Y luego agrega que:

Y que todas esas juntas se hacían en el término de Zaragoza y sus minas y rancherías y no en otras partes y que en las principales se juntarían más de ciento y cincuenta y después se dividían de veinte en veinte yendo en el aire a una y otra parte y el demonio delante en figura de negro y en las dichas juntas principales traía el demonio **muchas botijas de vino, bollos, cuzcuz, plátanos y todo lo que comen los negros** allí comían y bebían estas y los demás y que el demonio sacaba vino de las botijas y les hechaba agua para que se quedasen llenas como estaban y que les decía que había otras juntas de brujos blancos y que no habían de ir allá. (*apud* SPLENDIANI; BOHÓRQUEZ; SALAZAR, 1997, v. 2, p. 215; negrita nuestra)

Así, el *cuscús* aparece como un plato consumido en el rito descrito por las esclavizadas y que, además, es asociado por los inquisidores como comida de negros. El *cuscús* también aparecería como comida de negros en la investigación hecha por las historiadoras Linda Newson y Susie Minchin (2007), quienes estudiaron las dietas de esclavizados africanos en naves esclavistas que habían pasado y abastecido en los puertos de Cartagena, Portobelo, Panamá y Lima durante el siglo XVII. En la información encontrada por las historiadoras, aparece como alimento para los africanos el *cuscús* que, a diferencia de su “tocayo árabe”, no era preparado con sémola de trigo, sino con sémola de maíz, así como lo describe Caicedo en *Cocina Vallecaucana*.

Y, finalmente, también encontramos el *cuscús* mencionado en un texto humorístico y satírico escrito por Raimundo Bernal Orjuela y Ramón Rueda Rosales. *El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastrónomo, poético y romántico* (1860), como fue titulada la obra, era

un texto que hablaba sobre comida desde una clave poética y humorística que tenía como objetivo hacer divertir al lector. El libro consta de varias partes escritas en diferentes formatos, así, aparece una sección titulada “Catálogo de las viandas con sus significados”, una especie de diccionario en el que los autores definen ciertas preparaciones bajo sus criterios y donde aparece el *cuscús* definido como “falacia”, así como otros productos y preparaciones de tradición africana que aparecen con significados peyorativos<sup>21</sup>, en comparación de otros platos que aparecen definidos con buenas palabras como las empanadas de carne, que fueron definidas por los autores como “amor voluptuoso”; o el pan de maíz, “belleza durable”.

La aparición de por lo menos dos platos de tradición africana en fuentes vallecaucanas no es más que una muestra de cómo las personas, en este caso los africanos y sus descendientes llevados a la fuerza como esclavizados al Valle del Cauca, intentaron recrear parte de sus prácticas culinarias propias de sus sistemas alimentares de las diferentes partes del África Occidental.

El conocido historiador de la alimentación Massimo Montanari nos invita a pensar los sistemas alimentares como sistemas lingüísticos. Bajo esa premisa, el sistema alimentario tendría una gramática, que “configura o sistema alimentar não como uma simples soma de produtos e comidas, reunidos de modo mais ou menos casual, mas como uma estrutura na qual cada elemento define o seu significado” (MONTANARI, 2013, p. 165). También, estaría compuesto por un léxico, que serían los alimentos disponibles para el consumo, así como “unidades significativas base, sobre as quais se construirão as palavras e todo o dicionário” (MONTANARI, 2013, p. 165). En ese sentido, Montanari también explica que las personas que se encuentran fuera de sus lugares de origen – en nuestro caso los esclavizados de origen africano – tienden a replicar las prácticas culinarias de sus sistemas alimentarios, no exentos de incorporaciones y de innovaciones, como podría ser la preparación de un *cuscús* con sémola de maíz y no de trigo.

---

<sup>21</sup> El sorgo (*Sorghum bicolor*) mencionado por los autores como “maíz de guineo” fue definido con la frase: “Yo no os sobreviviré”, denotando ser una comida insostenible para los escritores. Así mismo, en otra sección del libro – El Oráculo – la cual fue escrita en forma de poemas, el número 10, titulado “Macarrones”, hace una referencia al *cuscús*, en donde se refieren a él como un plato poco apetecido.

## “Comida de negrería”: diferenciación social y alimentación

Además de presentarnos someramente el *cuscús*, pues nada nos dice sobre su preparación y consumo, *El lenguaje gastronómico* también fue útil, junto a las otras fuentes acá trabajadas, para ver cómo eran diferenciados socialmente los alimentos y sus consumidores. Retomando a Montanari, el historiador nos dice que los alimentos, dentro de los sistemas alimentarios, están condicionados por factores ambientales (geográficos), sociales (de clase, raza o género), culturales (religiosos) y por redes comerciales, siendo esto evidente a través de la diferenciación que hacen diferentes autores y fuentes en torno a los esclavizados y libertos respecto a sus alimentos.

En Santa Gertrudis, por ejemplo, vimos cómo los chapetones – aquellos españoles que vivían en las Américas – consumían sus alimentos con cubiertos de plata, en comparación a otros grupos sociales, que iban desde los criollos hasta los esclavizados y libertos, que consumían sus alimentos con las manos o con utensilios fabricados con materiales vegetales, como cucharas de totumo (*Crescentia cujete*). También en *Maravillas de la Naturaleza*, vimos cómo, en Cartagena, había una comida “de la negrería” y gente pobre que, según el autor, era una taza de *champuz*<sup>22</sup> y dulce y queso.

De la misma manera, el *cuscús* consumido en las minas de Antioquia fue asociado a la población negra, ya fuese libre o esclavizada, por parte de los inquisidores de Cartagena. Y, para el Valle del Cauca, Isaacs representó la cocina de los esclavizados vallecaucanos por, entre varias cosas, ser consumidores de *fufú*, preparación hecha a base de plátano, yuca o ñame, principalmente.

Sin embargo, muchas veces estas asociaciones entre alimentos y población negra no eran inocentes, pues, durante el siglo XIX, sobre todo en su segunda mitad, se haría una relación entre ciertos alimentos, como el plátano, el pescado y las bebidas alcohólicas, con la población negra y con el atraso económico y social del país, esto motivado por discursos que empezaban a beber del evolucionismo darwiniano. Uno de los próceres de la Independencia sería ejemplo de esto. El caucano Francisco José de Caldas y Tenorio “El Sabio” sería recordado por Holton al decir que: “La Nueva Granada sería algo si acabáramos con el plátano y con la

---

<sup>22</sup> Champuz o champús es una bebida típica y popular del suroccidente de Colombia. En el Valle del Cauca es preparada con maíz trillado, melado de panela, lulo (*Solanum quitoense*), piña (*Ananas comosus*), canela, clavos de olor y hojas de naranjo agrio.

caña de azúcar: esta es la madre de la embriaguez y aquel el padre de la pereza”<sup>23</sup> (*apud* HOLTON, 1857, p. 23). Si bien en la cita que hace Holton sobre Caldas no se menciona a la población negra, el discurso que asociaba el plátano, los negros y la pereza sería eventual, no sólo en la élite criolla neogranadina, sino también en aquellos viajeros extranjeros que estaban llegando a la Nueva Granada por varios motivos.

Un ejemplo de esto es el coronel italiano Agustino Codazzi, quien fue solicitado por parte del gobierno neogranadino para que ejerciera sus conocimientos como geógrafo para mapear el territorio completo. En su *Comisión corográfica*, Codazzi varias veces se refirió al atraso del Valle del Cauca debido a la falta de vías que conectaran con el puerto más próximo – Buenaventura –, por la fertilidad de la tierra y la pereza de sus gentes, que no necesitaban nada más que agarrar un plátano y pescar un pez, resolviendo así el hambre. Así, refiriéndose a la “raza africana”, Codazzi escribió que:

Los individuos de esta última [la raza africana] antes se dedicaban a la explotación de las minas; pero en el día, haciendo mal uso de su libertad recién adquirida, han dejado en su mayor parte este trabajo por vivir en absoluta independencia, en las orillas de los ríos, sembrando unas pocas matas de plátano, algunas de maíz y otras de cañas, cuyos productos unidos a los peces abundantes en los ríos, y a los zaiños y cerdos de monte, que pueblan las selvas no inundadas, les dan un grosero, pero seguro alimento. (CODAZZI, 1959, p. 333-334)

Y, posteriormente agregaría que:

La raza africana, indolente hoy, que vive de la pesca y plátano a la orilla de los ríos que llevan arenas con oro, sin querer extraerlo, desde que vea un movimiento mercantil por sus selvas, hoy apenas visitadas por algún indio, es posible que la envidia obre sobre su pereza y que por el deseo de hacer lo que los demás hagan, empiece alguno de los más civilizados a plantar grandes cantidades de árboles de cacao y a sembrar arroz y frisoles para exportar juntamente con el maíz y la caña de azúcar, que, sembrada, da sin cesar como el plátano, y sería un fruto de especulación para licores, panela o azúcar que se transportaría a los mercados de las costas del Pacífico [...] y el ejemplo de los que han comenzado con poco y se encuentran con bastantes medios para las comodidades de la vida, hará salir de su letargo a los más estúpidos, que apenas vegetan en una mala choza, contentándose con una torta de maíz o un pedazo de yuca o un par de plátanos. Entonces se moralizará la población, que, atraída por el deseo de enriquecerse, se dedicará al trabajo, y no estará como hoy, perezosa e

---

<sup>23</sup> En el texto original: “New Granada would be something if we could exterminate the plátano and the cane: this is the parent of drunkenness, that of idleness”.

indolente, sin hacer casi nada, segura de su miserable comida, y teniendo un triste vestido para concurrir el domingo al pueblo, a gastar un real en bebidas fermentadas que sirven para embrutecerla. (CODAZZI, 1959, p. 366-367)

Por tanto, vemos en diversos autores desde la segunda mitad del siglo XVIII y, con mayor fuerza, a lo largo del siglo XIX, una relación entre ciertos productos y preparaciones con la población negra del Valle del Cauca y, en general, de la Nueva Granada. Es probable que estas asociaciones fueron hechas por las élites a partir de los procesos de los africanos y sus descendientes de preservar su identidad cultural por medio de la alimentación, reproduciendo aquellos platos que consumían anterior a su captura y usando alimentos que eran cotidianos en esos momentos, relacionando, así, a los africanos y sus descendientes con ciertos productos como el plátano – que anteriormente y todavía hoy se llama de guineo –, la yuca, la caña de azúcar y sus derivados etílicos. También tendrá que ver, paralelamente, el surgimiento de la teoría de la evolución que no sólo impactaría desde un aspecto biológico, sino desde uno social y cultural, creando jerarquías evolutivas en las diferentes sociedades del mundo, dejando en los más bajos escalones a los negros e indígenas, para el caso neogranadino. La alimentación, como aspecto social y cultural, no se escaparía de esa jerarquización, por tanto, aquellos productos que eran asociados a las clases más bajas de esa pirámide evolutiva serían los causantes, así como sus consumidores, del atraso económico y social del Valle del Cauca, y en términos mayores, de la Nueva Granada.

### **Consideraciones finales**

A través de las representaciones de novelistas y viajeros es posible entender más sobre la alimentación de los esclavizados y libertos que vivieron en el Valle del Cauca. Las investigaciones de esta índole son escasas en Colombia y las pocas que abordan el tema de la alimentación de los africanos y sus descendientes se limitan a identificar las raciones dadas por los hacendados y mineros, dejando de lados otros aspectos de cómo lo culinario, además de la agencia de estas personas en cuanto a su alimentación.

También, nos es posible pensar la comida y, específicamente, las prácticas culinarias, como espacio fundamental para la creación de vínculos identitarios por parte de los esclavizados de origen africano con sus lugares de origen. Esto fue posible gracias a la participación activa de mujeres que en sus huertas cultivaron productos que no eran

conocidos por sus amos, además de poder cocinar en sus ollas personales o en las casas de sus amos, atreviéndose a recordar sus prácticas culinarias de sus lugares de origen y que pasaron estos conocimientos de generación en generación hasta nuestros tiempos.

Por último, pudimos ver que el acto de alimentarse, para los esclavizados del Valle del Cauca de finales del siglo XVIII y principios del XIX, era más que una necesidad biológica, y sí un espacio de forcejeos culturales inseridos en un sistema con relaciones asimétricas de poder, como lo fueron el colonialismo español y el esclavismo. Sin embargo, todavía falta más por investigar en cuanto a la alimentación de los esclavizados y sus descendientes y su relación con el mundo atlántico, pero quedamos bien servidos con las historias que productos, como el plátano, nos pueden dejar a través de los textos de quienes subyugaban y rechazaban.

## Referencias

- BARBOT, Jean. **A Description of the Coasts of North and South Guinea; and of Ethiopia Inferior, Vulgarly Angola:** Being a New and Accurate Account of the Western Maritime Countries of Africa. Londres: Printed from Messieurs Churchill, 1752.
- BARNEY, Eugenio. **Notas y apóstilles al margen de un libro de cocina.** Bogotá: Ministerio de Cultura, 2014.
- BERNAL ORJUELA, Raimundo; RUEDA ROSALES, Ramón. **El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico, poético y romántico, escritos por una Sociedad de Gastrónomos hambrientos, i dedicados a los Cachachos granadinos de ambos sexos.** Bogotá: Imprenta y Librería de F. Torres Amaya, 1860.
- BOSMAN, William. **A New and Accurate Description of the Coast of Guinea Divided into the Gold, the Slave, and the Ivory Coasts.** Londres: Ballantyne Press, 1907.
- CAICEDO, Carlos Ordóñez. **La cocina vallecaucana.** Cali: Imprenta Departamental del Valle, 1997.
- CARNEY, Judith; ROSOMOFF, Richard. **In the Shadow of Slavery:** Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World. California: University of California Press, 2009.
- CODAZZI, Agustín. **Jeografía física i política de las Provincias de la Nueva Granada.** Provincia de Popayán. Bogotá: Banco de la República, 1959.

- COLMENARES, Germán. **Historia económica y social de Colombia**: Il Popayán una sociedad esclavista 1680-1800. Cali: Universidad del Valle-Tercer Mundo/Colciencias/Banco de la República, 1997.
- CUENCA, José Vicente Rodríguez. **Pueblos, rituales y condiciones de vida prehispánicas en el Valle del Cauca**. Bogotá: Universidade Nacional de Colombia, 2005.
- GAUDENZI, José Roberto. **Ôrisá**. Uma história. Salvador: Omar G, 2008.
- DICCIONARIO de la lengua española de la Real Academia Española. 2019. Disponível em: <https://dle.rae.es/contenido/actualizaci%C3%B3n-2019>. Acesso em: 11 ago. 2020.
- GONZÁLEZ, Nancy Motta; CABRERA, Aceneth. **Historia ambiental del Valle del Cauca**: geoespacialidad, cultura y género. Cali: Colección Ciencias Sociales, Universidad del Valle, 2010.
- HAMILTON, John Potter. **Viajes por el interior de las provincias de Colombia**. Bogotá: Colcultura, 1993.
- HOLTON, Isaac F. **New Granada**: twenty months in the Andes. Nova York: Harper and Brothers Publishers, 1857.
- HORTA, José da Silva. “Nações”, marcadores identitários e complexidades da representação étnica nas escritas portuguesas de viagem: Guiné do Cabo Verde (séculos XVI e XVII). **Varia História**, v. 29, p. 649-675, 2013.
- ISAACS, Jorge. **María**. Barcelona: Montaner y Simón S.A., c. 1940.
- ISER, Wolfgang. Os atos de fingir ou o que é fictício o texto ficcional. *In*: LIMA, Luiz Costa (org.). **Teoria da literatura em suas fontes**. V. 2. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves, 1975.
- MINA, Mateo. **Libertad y esclavitud en el valle del Río Cauca**. Bogotá: Editorial La Rosca, 1976.
- MINTZ, Sidney. **Sabor a comida, sabor a libertad**: incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México: Ediciones de la Reina Roja, 2003.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.
- NEWSON, Linda; MINCHIN, Susie. Diets, food supplies and the African Slave Trade in early Seventeenth-Century Spanish America. **The Americas**, v. 63, n. 4, p. 517-550, 2007.
- PALACIOS, Eustaquio. **El alférez real**. Cali: Carvajal & Compañía, 1966.
- PESAVENTO, Sandra Jatahy. História & literatura: uma velha-nova história. **Nuevo Mundo Mundos Nuevos**, n. 6, 2006.

- RODRÍGUEZ, Pablo. Aspectos del comercio y la vida de los esclavos: Popayán 1780-1850. **Boletín de Antropología**, v. 7, n. 23, p. 11-26, 1990.
- SANTA GERTRUDIS, Juan de. **Maravillas de la naturaleza**. Bogotá: ABC, 1956.
- SLENES, Robert W. **Na senzala, uma flor**: esperanças e recordações na formação da família escrava – Brasil Sudeste, século XIX. Campinas: Editora Unicamp, 2011.
- SPLENDIANI, Anna María; BOHÓRQUEZ, José Enrique; SALAZAR, Emma Cecilia de. **Cincuenta años de inquisición en el Tribunal de Cartagena de Indias, 1610-1660**: Documentos inéditos procedentes del Archivo Histórico Nacional de Madrid (AHMN), Sección Inquisición, Cartagena de Indias, Libro 1020, años 1610-1637. V. 2. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 1997.
- TASCÓN, Leonardo. **Diccionario de provincialismos y barbarismos del Valle del Cauca**. Colombia: Grupo Editorial Norma, 1961.

## 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 Registro Campus: culture and food tradition*

Iamara de Almeida Nepomuceno<sup>1</sup>  
Juliana Cesário Aragi<sup>2</sup>

**RESUMO:** O Vale do Ribeira está entre as áreas de maior preservação da Mata Atlântica e, neste bioma, habitam cerca de 80 comunidades quilombolas que praticam a agricultura de coivara itinerante. O Sistema Agrícola Tradicional Quilombola (SAT) define-se por conhecimentos aplicados na agricultura de subsistência, na medicina, na cultura material e nas organizações de trabalho. Com iniciativas 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 campus Registro do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) em relação a esses programas podem ajudar na ampliação do conhecimento dessas tradições no âmbito institucional. Analisamos fontes orais, com base no método da História Oral, abordando-as a partir de conceitos de “identidade” e “memória”, além de documentos produzidos para o reconhecimento do SAT como Patrimônio Imaterial Brasileiro (Dossiê SAT e Inventário Cultural Quilombola). Realizamos ainda projeto junto aos estudantes do quilombo de Sapatu, presentes no campus, o que resultou na aproximação dos demais alunos com a realidade quilombola, na valorização do consumo de alimentos *in natura*, sem agrotóxicos, e no estímulo a parcerias

<sup>1</sup> Mestra em História Social na Universidade de São Paulo. Contato: iamnepo@gmail.com.

<sup>2</sup> Mestranda em Nutrição na Universidade Federal de São Paulo. Contato: juliana.aragi@gmail.com.

nos processos de compras institucionais de alimentos – um exemplo foi a banana fornecida em 2019 pelo PNAE, que adveio do referido quilombo.

**Palavras-chave:** povos tradicionais; quilombos; memória; agricultura; alimentação.

**ABSTRACT:** *Ribeira* valley is one the most preserved areas of the Atlantic Forest in Brazil. In this biome there are about 88 *quilombola* traditional communities that practice itinerant *coivara* agriculture. The *Quilombola* Traditional Agricultural System (SAT) is defined by knowledge applied in subsistence agriculture, medicine, material culture and work organizations. Initiatives like the National School Feeding Program (PNAE) and the Food Acquisition Program (PAA) provide better conditions for maintaining the livelihood of *quilombola* communities, ensuring greater autonomy and permanence on land. In this research, we seek to understand to what extent the efforts made by the Federal Institute of Education, Science and Technology of São Paulo (IFSP) related to these programs can help to expand the knowledge of these traditions at the institutional level. We analyzed oral sources based on the Oral History method, approaching them from the concepts of “identity” and “memory”, besides using documents produced for the recognition of the SAT as Brazilian Intangible Heritage (the SAT Dossier, and the *Quilombola* Cultural Inventory). We also carried out a project with students from the Sapatu *quilombo*, present at the campus, and, as a result, the other students got closer to the *quilombola* reality; the consumption of fresh food without pesticides was valued; and partnerships were encouraged in the processes of institutional food purchases – as an example, the banana provided in 2019 by PNAE came from Sapatu *quilombo*.

**Keywords:** traditional communities; quilombos; memory; agriculture; food.

*Recebido em 17 de março de 2020; aprovado em 09 de junho de 2020.*

## 1. Comunidades quilombolas do Vale do Ribeira: trajetória de resistência

O Vale do Ribeira está localizado na porção sul do estado de São Paulo e leste do estado do Paraná. Dentro de São Paulo, ocupa 10% do território e está dividido em três sub-regiões: sub-litorânea, médio Ribeira e alto Ribeira. Dentro desta região existem comunidades quilombolas, indígenas, ribeirinhas, caiçaras e diversos grupos familiares que se dedicam à agricultura familiar, além de moradores das roças que compõem o quadro social das comunidades ditas “caipiras”. A região do Vale do Ribeira está entre as áreas de maior preservação da Mata Atlântica, sendo que, dentro do remanescente desse bioma, estão localizados em torno de 88 comunidades quilombolas (RIBEIRO FILHO, 2015).

Como principal atividade de subsistência dos quilombos da região, encontra-se a agricultura de coivara itinerante, que possibilitou a resistência dessas comunidades até os dias atuais, através do manejo de recursos naturais presentes em seus territórios, o que permite que não tenham que depender inteiramente dos centros urbanos. Segundo o Instituto Socioambiental, o Sistema Agrícola Tradicional Quilombola (SAT) do Vale do Ribeira é “um conjunto de saberes e técnicas aplicados no cultivo de uma variedade de plantas utilizadas na alimentação, medicina e cultura material” (ANDRADE; KISHIMOTO, 2017, v. 1, p. 22).

O cultivo de mandioca, milho, feijão e arroz compõe a base alimentar dessas comunidades quilombolas desde o período colonial. A partir desta cultura alimentar, estruturaram-se modos de fazer o plantio, de colheita e de troca que se tornaram tradicionais dentro da comunidade. Neste sentido, foi em torno da relação com a terra que construíram sua cultura e desenvolveram os principais valores que regem, ainda hoje, seu cotidiano: o território como um bem coletivo.

Essas comunidades ocuparam os territórios ao longo do rio Ribeira de Iguape durante o período da escravidão, tendo sido fomentadas e estruturadas devido à formação de núcleos de mineração no Vale do Ribeira. Com o passar do tempo, os africanos que foram escravizados fixaram-se nas áreas de fácil acesso ao rio, mas afastadas dos centros de poderes coloniais. Os primeiros movimentos de ocupação colonial que implicaram a presença de africanos no Brasil remetem à primeira metade do século XVI, quando alguns portugueses com interesses na obtenção de recursos minerais percorreram o território, principalmente,

em busca de ouro e prata. De fato, permaneceram e organizaram agrupamentos que se transformaram em vilarejos e, posteriormente, foram alçados pela administração colonial portuguesa ao *status* de vilas e freguesias (PAES, 2014). As vilas de Iguape, Xiririca<sup>3</sup> e Ivaporunduva<sup>4</sup> tornaram-se pontos importantes de mineração, entre os séculos XVII e XVIII, fato que culminou na ampliação da quantidade da população escravizada (PAES, 2007).

Dentro dos núcleos de mineração, tão logo ganharam fama, os exploradores ampliaram o tráfico de Angola, do Congo, de Moçambique e, provavelmente, de Guiné e escravizaram volumosa mão de obra africana sob intervenção direta da administração portuguesa, por causa dos minérios. Para realizar o gerenciamento da extração e a produção das barras de ouro e de prata, construíram a Casa de Oficina Real da Fundação de Ouro em Iguape, na primeira metade do século XVII. Nesta casa, o ouro era batido e transportado para a região onde hoje fica o município de Registro. Na casa de registro, o ouro era registrado e pesado e descontavam-se o dízimo e os impostos para a coroa portuguesa (CARRIL, 1997, p. 29-30).

No entanto, a decadência do ouro, causada não apenas pela presença reduzida da produção de gêneros alimentícios, como também pela descoberta do ouro em Minas Gerais, no século XVIII, levou à diminuição da produção aurífera e ao abandono das terras e das populações escravizadas por parte de muitos mineradores. Outros carregaram os trabalhadores consigo, tornando progressivamente inviável o trabalho nas minas do Ribeira. Com o fim das atividades ligadas à extração do ouro, a Casa de Fundação de Iguape encerrou seus trabalhos. Neste contexto, as populações negras já ocupavam diversos arraiais, em localidades como Iporanga, Apiaí, Ivaporunduva, Xiririca e Registro (CARRIL, 1997).

No século XIX, essas mesmas populações negras, muitas ainda escravizadas, plantaram o arroz que se tornara base da produção comercial do período, abastecendo o mercado interno e externo (CARRIL, 1997, p. 29-30). A exportação do arroz levou a uma nova fase de prosperidade econômica na região, que se tornou referência na produção, convergindo, assim, para a atração populacional de outros povos, como os imigrantes japoneses já no início do século XX.

---

<sup>3</sup> Xiririca significa, na língua tupi, rio com corredeiras velozes. Depois de se tornar freguesia, nominado por alusão ao rio afluente do rio Ribeira, esta região passou a ser chamada de Eldorado, em 1948 (PAES, 2007, p.18).

<sup>4</sup> Ivaporunduva foi grafado de diversas maneiras, entre outras, citamos: “Vupurunduba”, “Guapurunduba”, “Ovapurunduba”, “Ivaporundyba”, “Ivaporundyva”. Nome dado a um afluente do rio Ribeira, na língua tupi, significa rio com muitos frutos (PAES, 2007, p.19).

A busca pelo ouro fez surgir vilarejos onde o tráfico realizado por portugueses trouxe, forçosamente, a presença africana para o Vale do Ribeira. Mas a luta pela sobrevivência e a dedicação contínua para manter a vida de seus próximos manifestaram-se na criação de formas de resistências a situações de violência e ausência de liberdade: os quilombos. No Vale do Ribeira, eles nasceram dessa luta constante pela vida e pela permanência na terra, sobrevivendo e criando formas de viver a partir dela, adotando-a como sua quando nada mais era possível.

## **2. Processo de reconhecimento do Sistema Tradicional como patrimônio**

O processo histórico que levou à presença africana no Vale do Ribeira foi o mesmo que proporcionou a conformação das formas de sobrevivência no território. O modo de produzir alimentos, seja por meio das roças, das técnicas de coivara ou de outras técnicas e valores sociais constituídos nesse processo, configurou uma cultura alimentar própria dessas comunidades. Este conjunto de elementos socioculturais estruturados a partir da roça foi designado como Sistema Agrícola Tradicional Quilombola (SAT).

Neste sentido, o SAT é o que norteia as relações e as organizações de trabalho, os contextos sociais de plantio, colheita e consumo dos produtos dentro das comunidades em que este meio de produção está presente. A existência e a preservação desta cultura se dão pela transmissão, baseada na oralidade, de geração em geração, dos conhecimentos, além do ensino presencial e prático dos mais jovens (ANDRADE; KISHIMOTO, 2017, v. 2).

A percepção de que este sistema constituía um bem cultural e, portanto, seria passível de ser patrimonializado figurou como uma estratégia de resistência e continuidade da permanência na terra. Neste sentido, registrar o “modo de fazer a roça” como um patrimônio oficializado, requerido ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), foi uma “estratégia de ação em defesa dos territórios ocupados pelas comunidades quilombolas e de seus modos de vida tradicionais” (ANDRADE; KISHIMOTO, 2017, v. 1, p. 8).

Apesar de o Vale do Ribeira ter mais de 80 quilombos reconhecidos ou em processo de reconhecimento, apenas 19 comunidades entraram com o pedido de registro. Segundo Andrade e Kishimoto (2017, v. 1, p. 8), elas estão situadas em seis municípios do Vale do Ribeira e são as seguintes: Morro Seco (Iguape), Mandira (Cananeia), Abobral Margem-Esquerda (Eldorado), Poça (Eldorado e Jacupiranga), Pedro Cubas (Eldorado), Pedro Cubas

de Cima (Eldorado), Sapatu (Eldorado), André Lopes (Eldorado), Ivaporunduva (Eldorado), Galvão (Eldorado), São Pedro (Eldorado), Nhunguara (Eldorado e Iporanga), Piririca (Iporanga), Maria Rosa (Iporanga), Pilões (Iporanga), Bombas (Iporanga), Praia Grande (Iporanga), Porto Velho (Iporanga) e Cangume (Itaoca).

A agricultura de coivara é representante central do modo de fazer a roça, cujos elementos de destaque se caracterizam pela: “1) diversidade de espécies e variedades manejadas, sendo a maioria delas para fins alimentares; 2) rodízio das áreas de plantio; e por fim, 3) uso do fogo como técnica de abertura das clareiras e nutrição do solo” (ANDRADE; KISHIMOTO, 2017, v. 1, p. 23). A partir do relato abaixo, concedido em 2010 por Antoninho Ursulino, de 60 anos, do quilombo Bombas, vemos que há uma ancestralidade reconhecida no modo de fazer o plantio dos alimentos, cuja estrutura herdada organiza a vida e a cultura quilombola.

A maior cultura nossa é a roça. Vem dos escravos. A gente passa machado onde os antigos já trabalhavam. Desde os 8 anos eu já puxava enxada, acompanhava os mais velhos desde pititiquinho. A roça de coivara é nossa tradição. Tem plantio de arroz, feijão, mandioca, milho, abóbora, cana, banana, mamão, amendoim, batata doce, laranja, limão, mexerica, ata, couve, alface, rúcula, escarola, almeirão, pepino, abóbora, chuchu, cará, inhame, beterraba, cenoura, alfavaca, cebolinha, salsinha e outros temperos, verduras e árvores frutíferas [...]. (URSULINO, *apud* ANDRADE; TATTO, 2013, p. 182)

O dossiê feito pelas referidas comunidades quilombolas que, em conjunto com o Instituto Socioambiental, solicitaram o registro desse sistema como patrimônio traz todos os procedimentos e técnicas desse sistema de plantação. Além disso, apresenta os valores apontados como sendo essenciais à cultura ligada ao SAT (ANDRADE; KISHIMOTO, 2017, v. 1-2). Os principais procedimentos relatados para a feitura das roças podem ser observados no trecho que segue:

As roças são feitas em clareiras abertas na floresta ou capoeira por meio de derrubada e uso do fogo, e após 3 a 5 anos de cultivo são deixadas em pousio. O tempo de pousio varia, mas é sempre maior que o tempo de cultivo. Durante o tempo de pousio, a área pode continuar sendo manejada ou ser abandonada. O cultivo é retomado quando a área apresenta vegetação lenhosa, ou seja, não antes de 7 a 10 anos. Antes desse período, a roça apresenta resultados insatisfatórios. (ANDRADE; KISHIMOTO, 2017, v. 1, p. 23)

Para a execução desse sistema, há uma série de tarefas desempenhadas e distribuídas por pessoas da família: escolher área, carpir, cortar, limpar, plantar (na época da lua minguante) etc.; tudo isso compõe o rol de ações importantes para a produção e para a segurança alimentar. Como relata o já mencionado Antoninho:

Primeiro tem que roçar, picar a roça, passar a foice, plantar, carpir até o ponto de colher. Se for bastante, prepara o paiol. Conforme o tipo de plantio e colheita, o resultado muda: se tem muita chuva ou muito sol, pode ser fraco. Às vezes não dá para a despesa toda e às vezes colhe arroz de ficar atopetado. Quando a roça é longe, leva o almoço e come na roça: arroz, feijão, macarrão, batatinha, carne de porco ou de frango. Quando é perto, volta pra comer em casa. O paiol fica no meio da roça. Se a roça for pequena, o paiol é no terreno da casa e baldeia as coisas pra casa. Se tiver cangalha pra pôr no burro, põe no cesto de cargueiro. Se não põe no saco. Quando faz mutirão de colheita tem baile. Junta o povo, é o povo que faz a festa. Dança de par. Violão, sanfona, cavaquinho, pandeiro. Aqui só tem violão. O resto dos instrumentos os convidados trazem. Vamos pro poço tomar banho, pode tomar uma cachaça, depois vai jantar e iniciando na viola. (URSULINO, *apud* ANDRADE; KISHIMOTO, 2017, v. 1, p. 22)

Os manejos das sementes, bem como os arranjos produtivos locais, são feitos no seio das famílias, nas quais se reúnem cônjuges, filhos e, em alguns casos, agregados ou membros parentais de uma das partes. As crianças sempre são levadas para os espaços do roçado e, ali, brincam e aprendem, mas, nessa fase da vida, não exercem o trabalho de cultivo.

A questão da produção dos alimentos não encerrou em si mesma a importância da patrimonialização. Além de salvaguardar a tradição quilombola e o seu modo de vida, o pedido também possibilitou ampliar a luta pela soberania alimentar e pela manutenção das sementes crioulas, uma vez que aquele modo de fazer o plantio nos quilombos também garantiu a preservação de sementes sem alterações genéticas, que foram selecionadas com manejo sustentável dentre as mais produtivas e férteis.

O aceite do registro ocorreu no Rio de Janeiro, durante uma reunião no Forte de Copacabana, em setembro de 2018. Ali, o Conselho Consultivo do Iphan reconheceu como patrimônio, com unanimidade de votos, o Sistema Agrícola Tradicional (SAT) das Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira (SP). Neste mesmo mês, estávamos organizando o projeto “Quilombos de lá Quilombos de cá: uma vivência na horta escolar”, visando à discussão sobre a importância de valorizar o modo de vida e de produção alimentar quilombola. Foi com grata surpresa que soubemos da patrimonialização do SAT e, com isto, ampliamos esse debate dentro do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São

Paulo (IFSP), no campus Registro, estendendo o referido projeto para as atividades do ano seguinte, inclusive intensificando o incentivo à aquisição de alimentos da agricultura familiar da região, principalmente, de origem quilombola.

Durante a execução desse projeto em 2019, percebemos que uma das grandes dificuldades enfrentadas pelas famílias produtoras da região estava relacionada ao escoamento da produção dos alimentos. Neste sentido, as políticas públicas ligadas à aquisição de alimentos da agricultura familiar mostraram-se relevantes para serem consideradas nas ações e contribuições do IFSP para as comunidades do Vale do Ribeira.

### **3. As políticas públicas de incentivo à aquisição de alimentos da agricultura familiar**

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo dar suporte às entidades de ensino público para o suprimento das necessidades nutricionais de seus alunos. Para isso, com o gerenciamento do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), realiza o repasse, em caráter suplementar, de verba destinada para a compra de alimentos para as unidades executoras.

Iniciativas voltadas para a alimentação de estudantes ocorreram a partir da década de 1940, quando um “desjejum escolar” era ofertado, entretanto, apenas na década de 1950 é que um programa visando à alimentação escolar foi colocado em prática como política pública efetivamente, com o programa chamado de Campanha de Merenda Escolar. Neste sentido, as políticas públicas na área de segurança alimentar e nutricional, voltadas para a alimentação escolar, tiveram início efetivo na década de 1950 em parceria com a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. Porém, apenas em 1979 é que o programa passa a ser denominado PNAE. Em 1988 com a promulgação da Constituição Federal é assegurado o direito universalizado à alimentação escolar, para os estudantes de ensino fundamental da rede pública (PEIXINHO, 2013).

No ano de 2009, com a publicação da Lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009, ocorre um grande avanço na abrangência do PNAE, pois universaliza o programa para toda a educação básica, além de incentivar o desenvolvimento sustentável, incentivando a compra de alimentos locais, respeitando a cultura e a tradição alimentar. Assim, para a efetivação destas diretrizes, a lei define a obrigatoriedade de que no mínimo 30% dos recursos recebidos pelo

PNAE sejam utilizados para a aquisição de gêneros alimentícios produzidos pela agricultura familiar (PEIXINHO, 2013; BRASIL, 2009).

Neste sentido, de valorização e ampliação das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, bem como de implantação da aquisição de compras da agricultura familiar, um marco importante foi a criação do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), criado pelo artigo 19 da Lei n. 10.696, de 02 de julho de 2003, com o intuito de promover o acesso à alimentação e incentivar a agricultura familiar (MDS). O PAA é constituído por seis modalidades: compra com doação simultânea, compra direta, incentivo à produção e ao consumo de leite, apoio à formação de estoques, compra institucional e aquisição de sementes (BRASIL, 2012).

Segundo Ghizelini (2018), com a iniciativa do PAA por parte do Estado e de instituições públicas, o interesse dos agricultores familiares aumentou, gerando a redução de seu tempo e trabalho nas atividades de monocultura especializadas e elevando o investimento nas áreas de produção diversificadas, como a horta, o pomar, os pequenos animais, a “agroindustrialização” artesanal, para a produção de alimentos *in natura* e minimamente processados – principal foco das aquisições pelo PAA.

Como forma de escoamento de produção, de subsistência e manutenção das comunidades tradicionais, o PNAE e o PAA são políticas públicas que possuem um papel importante, pois, como já dito, exigem alguma participação de produtos vindos da agricultura familiar na alimentação das instituições que os acessam. Assim, melhoram as possibilidades de manutenção dos meios e modos de vida dos produtores – as comunidades quilombolas, no caso aqui estudado –, garantindo maior autonomia e a permanência na terra (LOPES, 2017).

Nesta pesquisa, buscamos compreender em que medida os esforços realizados pela instituição de ensino em exceder esse valor mínimo proposto por essas políticas públicas podem ajudar na manutenção das tradições quilombolas quanto aos modos de produção e comercialização dos alimentos. Este questionamento se deu ao longo do desenvolvimento de uma horta no IFSP, campus Registro, em 2018, ligada ao já mencionado projeto “Quilombos de lá Quilombos de cá: uma vivência na horta escolar”.

Desde então, estamos empreendendo esforços para a compreensão mais aprofundada do SAT quilombola, tentando dessa maneira garantir a ampliação do

conhecimento sobre essas tradições no âmbito institucional, bem como a valorização e a manutenção da cultura quilombola no Vale do Ribeira.

#### **4. Uma educação interdisciplinar e a legislação sobre educação nutricional e ensino de cultura e história africana e afro-brasileira**

Com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis e da obesidade em crianças e adultos, o Governo Federal instituiu a Lei n. 13.666, de 16 de maio de 2018, que altera a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar e tentar reverter esses avanços, bem como assegurar informações sobre alimentação saudável aos cidadãos em idade escolar (BRASIL, 2018). Assim, segundo o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional (2012):

A prática da Educação Alimentar e Nutricional deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar. (BRASIL, 2012)

Desta forma, vislumbramos as interconexões entre a legislação que possibilita a promoção de uma educação alimentar saudável e a que assegura o ensino de História Africana e Afro-brasileira, em conformidade com a implantação da Lei n. 10.639, em 2003. Esta lei determinou que nas escolas de todo o país fossem ensinadas a história dos africanos e dos negros no Brasil em suas diferentes dimensões, em todas as disciplinas do currículo.

Neste sentido, se, por um lado, conseguimos desenvolver e promover o diálogo sobre o modo de vida sustentável do ponto de vista alimentar, também redimensionamos as perspectivas sobre a memória em torno da população quilombola, abrangendo aspectos positivos de sua presença no Vale do Ribeira e problematizando o racismo existente na sociedade que, por reiteradas vezes, a desumanizou por ser afrodescendente e por viver a territorialidade de maneira diferente à dos princípios capitalistas.

A perspectiva da perda de memória, por conta da imposição dos parâmetros técnicos de mercado, fez com que as produções locais e seus conhecimentos passados entre gerações tivessem um apagamento. No entanto, mesmo com estas delimitações mercadológicas, vemos as comunidades tradicionais lutarem por seus territórios de direito e se reinventarem

com a reativação de seus conhecimentos, para poderem enfrentar os desafios impostos pela modernização (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015).

Uma vez que os agricultores quilombolas são responsáveis pela produção de alimentos de forma tradicional, sobretudo, a partir da reprodução de um conhecimento perpetuado há gerações, com produções que possuem mais de um tipo de cultivo, eles também favorecem a manutenção das culturas alimentares tradicionais, além de assegurar que sementes originais e sem transformações genéticas permaneçam existindo e, assim, garantam a preservação em casos, por exemplo, de danos causados por mudanças climáticas ou pragas (ALTIERI, 2012).

Ao incluir a temática étnico-racial como item obrigatório do currículo escolar da educação básica, as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais rompem este ciclo de silenciamento ao deslocar a temática racial da esfera privada para a pública. A premissa fundamental sustenta que novas subjetividades – construídas através do conhecimento da História e da Cultura Afro-Brasileira e Africana – têm o poder de construir novas sociabilidades (BRASIL, 2004).

Assim, conforme denunciaram as Diretrizes, problematizamos o fato de que, muitas vezes, é na trajetória escolar que as crianças e os adolescentes, negros e não negros, vivenciam institucionalmente esse silenciamento, logo aprendendo a naturalizá-lo. Os privilégios e as desvantagens raciais se manifestam nas relações entre educadores e educandos, no currículo, nos materiais didáticos, na hierarquia dos trabalhadores da escola etc., naturalizando-se no vácuo construído pelo silenciamento (LUIGI, 2015).

Buscamos atuar neste vácuo, preenchendo-o com outras perspectivas sobre as comunidades quilombolas e suas formas de ser e estar no mundo, apresentando-as com uma roupagem mais realista e antirracista. Há nesta intenção uma profunda relação com a proposição de Abdias Nascimento (2009), para quem o quilombismo é uma continuidade da ancestralidade africana na sociedade brasileira. Assim, o

[...] conhecimento científico de que os afrodescendentes necessitam é aquele que os ajude a formular teoricamente – de forma sistemática e consistente – sua experiência de quase quinhentos anos de opressão. Haverá erros ou equívocos inevitáveis na busca de racionalidade do nosso sistema de valores, no esforço de definição de nós mesmos e de nosso caminho futuro. Não importa. Durante séculos temos carregado o peso dos crimes e dos erros do eurocentrismo “científico”, seus dogmas impostos em nossa carne como marcas ígneas da verdade definitiva.

Agora devolvemos ao obstinado segmento “branco” da sociedade brasileira suas mentiras, sua ideologia de supremacismo europeu, a lavagem cerebral que pretendia tirar nossa humanidade, nossa identidade, nossa dignidade, nossa liberdade. Proclamando a falência da colonização eurocêntrica, celebramos o advento da libertação quilombista. (NASCIMENTO, 2009, p. 206)

Para a elaboração do presente trabalho, foi realizado um levantamento bibliográfico e consulta em fontes históricas, além de experiências vivenciadas dentro do projeto de horta escolar desenvolvido com os conhecimentos quilombolas no IFSP Registro. Tomamos como base para análise inicial os documentos produzidos para o reconhecimento do SAT quilombola do Vale do Ribeira como Patrimônio Imaterial Brasileiro pelo Iphan, bem como os inventários culturais produzidos para a demarcação e a titulação das terras quilombolas.

Nesta seleção estão abarcados diferentes tipos de documentos, como entrevistas, fotos, desenhos, o registro de relatos da atividades realizadas pelos integrantes das comunidades quilombolas da região e um conjunto de informações sobre o que produzem e como produzem os alimentos, quais materiais e ferramentas são envolvidos nessas tarefas e relacionados aos modos tradicionais de fabricação de utensílios.

A coleta e a análise dos dados foram obtidas considerando a particularidade do tema abordado, a agricultura quilombola. Neste sentido, optou-se pela pesquisa qualitativa a fim de compreender e perscrutar o significado que manifestaram as comunidades quilombolas sobre sua cultura e os problemas sociais vivenciados.

Assim, percebemos que não conseguiríamos nos desviar da abordagem desta temática sem utilizarmos os conceitos de “memória” e “identidade”. Bem como, para fins de análise do Dossiê SAT (ANDRADE; KISHIMOTO, 2017, v. 1-2) produzido pelo Instituto Socioambiental e do inventário cultural, poderíamos nos valer da análise das fontes com base no método de análise da História Oral. Neste sentido, consideramos que esses relatos são fontes documentais e, portanto, passíveis de interpretação, análise e crítica e, com isto, pretendemos situar historicamente os relatos contidos no dossiê e no inventário cultural a fim de construir vínculos com as comunidades quilombolas do Vale do Ribeira (MATOS; SENNA, 2011).

Tomamos a perspectiva das identidades no sentido proposto pelo filósofo Kwame Anthony Appiah, que as entende como complexas e múltiplas, brotando de uma história de respostas mutáveis às forças econômicas, políticas e culturais, quase sempre em oposição a outras identidades.

Neste sentido, afirma que “toda identidade humana é construída e histórica [...]”; cada qual é uma espécie de papel que tem que ser roteirizado, estruturado por convenções de narrativa a que o mundo jamais consegue conformar-se realmente” (APPIAH, 1997, p. 243). Também a memória é construída socialmente e está, assim como a identidade, em constante disputa social e intergrupala. A memória é “um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva” e está diretamente relacionada à maneira como os indivíduos ou grupos sociais configuram a construção ou a “reconstrução de si” (POLLAK, 1992, p.5).

Dentro desta perspectiva, para fazer o aprofundamento proposto, tomamos como base, para estudo de caso, o mencionado projeto de extensão de construção de uma horta escolar desenvolvida por meio de conhecimento e prática da agricultura tradicional quilombola dentro do IFSP Registro. À época, havia dentro da instituição alunos quilombolas, que foram bolsistas. Para a implantação da horta foram realizadas atividades com representantes do quilombo de Sapatu e com os alunos, que também eram do mesmo território. Assim, foram desenvolvidos diálogos e eventos para a formação e a aplicação prática dos conhecimentos para a criação da horta dentro da instituição. Os conhecimentos foram passados de forma oral e prática durante as atividades realizadas ao longo do projeto, correspondendo à forma como os ensinamentos são passados dentro do próprio Sapatu, segundo relato dos representantes que conduziram as atividades.

Os quilombolas que participaram da atividade nos apresentaram um recorte de suas histórias. Indicaram que passaram por um processo conflituoso com as novas políticas ambientais, cujos enfrentamentos desgastaram a relação culturalmente instituída com o território. Estes processos de enfrentamento também foram relevantes na memória de Gilberto das Neves Motta, que, em 2011, aos 36 anos, concedeu entrevista sobre sua vivência no quilombo São Pedro:

Trabalho na terra faz bastante tempo, comecei a trabalhar com 8 anos de idade, mesmo estudando. Aprendi com meu pai, minha mãe. O meu sustento vem dali. Não é todo ano que eu planto, só quando sai licença. Agora vai sair uma licença de cinco anos, aí a gente vai poder fazer roça esse tempo todo. Antes era pro ano. Antigamente era feito mutirão grandão pra colher, agora faz mais não é aquele mutirão de antigamente. Eu mesmo não participei desse mutirão grande. Aí faz pilha de arroz e deixa guardado dentro de casa. Faz uma tarimba no paiol e vai colocando o arroz, o arroz dura até um ano. Infelizmente agora poucos tão plantando, por dois critérios: o meio ambiente e pelo outro, que eu vejo, é falta de

interesse de algumas pessoas. Eles tão entrando em outro setor de outros serviços, plantando outras coisas como o palmito pupunha. (MOTTA, *apud* ANDRADE; TATTO, 2013, p. 186)

Outro ponto importante, mencionado pelo representante de Sapatu durante a atividade, foi o fato de que eles têm necessidade de obter licença ambiental para realizar o plantio. Indicaram que este fator dificultou a manutenção das práticas agrícolas e também levou os agricultores quilombolas a fazer empréstimos rurais nos bancos ou a se empregar em fazenda de terceiros. No trecho que segue, com parte do depoimento que Bonifácio Modesto Pereira concedeu em 2010, aos 85 anos, sobre o quilombo Morro Seco, vemos o impacto deste processo na vida dos quilombolas, principalmente daqueles que tentaram continuar a plantar.

Tenho relação com essa atividade desde que tenho 8 anos. A razão é que nós não tínhamos outra coisa pra se ocupar, como por exemplo, a escola. A carpição deve ser feita antes e depois de já ter planta na roça. Isso porque o mato afoga a plantação. Plantava com o chuchó. O espaçamento da cova dependia do que íamos plantar. Se fosse feijão ou arroz, o espaço é de 25 cm, um ao lado do outro. Sendo milho ou rama de mandioca, 1,5 m meio de uma cova pra outra. Banana era de 1,5 m a 2 m. Naquele tempo não tinha nenhum recurso. O que se aproveitava da colheita, vendia. O que sobrava era pra garantir a manutenção do período de trabalho. Havia estratégia que alguns produtores tinham, como armazém para acertar na época da produção. O que eu fazia é o que ainda faço: carpir, plantar, roçar, tudo quanto é atividade na prática de fazer roça. Fazia apenas o sinal da cruz, para princípio e fim do trabalho. A principal razão da mudança é o seguinte: todo trabalhador rural praticante de roça deixava parte da produção para sua manutenção. Eles não souberam praticar o empréstimo e perderam crédito na agência bancária. Os comerciantes que forneciam produtos alimentícios alegaram que não poderiam vender mais a prazo, aí a chance do pequeno produtor se acabou. O pequeno produtor pensou, então, em trabalhar de empregado. Aí apareceu a mudança, deixou a roça pra trabalhar de empregado. É importante para a comunidade porque além de gerar renda, ela colabora com a manutenção do que precisamos. Em segundo lugar, porque tudo o que se colhe é muito mais saudável do que o que se comprar fora. (PEREIRA, *apud* ANDRADE; TATTO, 2013, p. 186)

Com isto, houve um processo de desgaste e até mesmo de desvalorização do modo de cultivar e das práticas culturais dele derivadas. Esse sentimento de desmotivação também foi mencionado pelos jovens quilombolas que compunham o projeto, mas eles narraram sobre como os mais velhos e jovens se organizaram para enfrentar essas dificuldades. Esperança Santana Ramos Rosa, que deu seu depoimento sobre o quilombo Sapatu em 2011,

aos 66 anos, trazia essa narrativa avivada em sua memória, assim como o gosto que comer o que se plantava com suas próprias mãos proporcionavam à sua família e a si mesma.

Algumas pessoas ainda plantam em Sapatu, mas a maioria parou porque acha que é muito demorado e dá trabalho. Eles não podem mais roçar uma roça boa. Também porque as pessoas não podem fazer roça. Essa roça de capoeira e capinzal, que é a que pode roçar, é uma terra cansada já. Então desanimou bastante.

A minha família planta arroz, não bastante, porque não temos mais muita força. A gente planta uma quantia que dá pra gente cuidar. Eu gosto mais do arroz pilado em casa do que o da máquina. Tem mais vitamina e até o gosto é diferente. (ROSA, *apud* ANDRADE; TATTO, 2013, p. 224)

Esse contexto despertou na comunidade a necessidade de reavivar a memória e a identidade em torno dos processos de plantio, o que mobilizou muitos membros para o pedido de patrimonialização, conforme exposto anteriormente. Mas o que chamou nossa atenção foi que, frente a esse conflito, houve o reagrupamento social para reavivar a cultura em torno do modo de produzir esses alimentos a partir da roça, com os “puxirões” (mutirões para o plantio de forma coletiva, em grande escala). Desta forma, percebemos que reside aí, na reconstrução da roça por meio do processo de patrimonialização, a importância da memória e da identidade nas perspectivas apontadas. Uma identidade que seria “complexa e múltipla”, estruturando-se a partir das necessidades da concretude da realidade.

No aporte documental para o reconhecimento do SAT, encontramos relatos que expõem marcadores de identidade, heranças deixadas pelos antepassados, como o de Alcino Miranda, do quilombo Porto Velho, que concedeu seu depoimento em 2011, aos 62 anos, e descreveu o uso da moenda na produção do açúcar e da rapadura a partir do cultivo da cana. Fica evidente a indicação de processos de transformação sofridos com o andamento das questões ambientais, mas também com o acesso a outros maquinários utilizados para as atividades do roçado, como, no caso, o motor elétrico. Ainda assim, as permanências também se mostram em diferentes dimensões do plantio, a exemplo da produção de alimentos derivados da cana para comercialização nas feiras locais.

Acho que deve ser desde a época dos escravos ou desde que os portugueses chegaram no país. Aprendi vendo o meu pai trabalhar, quando tinha 20 anos, aqui mesmo na comunidade. Fiz todos os anos até 2007. Sempre usei a cana da minha própria plantação, usava o meu próprio dinheiro para comprar coisas que faltavam para os doces como laranja, mamão; farinha de mandioca para fazer a taiada. É colocar o

melado nos litros e os doces no saquinho e depois vender na feira. A maior mudança que teve foi nos equipamentos, que antes a moenda funcionava com ajuda de cavalos e hoje ela já é uma moenda com motor elétrico. (MIRANDA, *apud* ANDRADE; TATTO, 2013, p. 231)

Localizado no município de Eldorado, o quilombo de Sapatu foi formado por negros que se reagruparam ali depois de terem rejeitado o recrutamento forçado para combater na Guerra do Paraguai, por volta de 1870, e também por famílias vindas de outras comunidades da região em busca de terras para uso e moradia (ANDRADE; KISHIMOTO, 2017, v. 1, p. 377). Assim como nos demais territórios quilombolas, enfrentam uma série de desafios para permanecer no território. O principal deles foi a manutenção da roça como elemento central da vida.

No decorrer do projeto, ampliamos o espaço de diálogo sobre a história e a cultura quilombola no IFSP e ainda aprendemos os processos de produção de alimento no SAT, valorizando, com isso, os conhecimentos tradicionais. Mostramos que, apesar das dificuldades, eles continuam plantando e possuem como atividade de subsistência a comercialização de banana, palmito, arroz, feijão, milho e inhame, além da produção para o consumo próprio.

Para o escoamento dos produtos voltados para a comercialização, os lavradores participam de programas como o PNAE e o PAA, através de cooperativas e sindicato. Assim, após a aproximação do quilombo com o IFSP, durante o desenvolvimento do projeto, a banana fornecida pelo PNAE em 2019 para os alunos foi aquela produzida em Sapatu. Além disso, o restante da verba se direcionou à chamada pública destinada, nesse caso, para a compra da agricultura familiar local.

## **5. Resultados e considerações finais**

Verificamos diferentes resultados do projeto de extensão da horta. Entre eles, mencionamos a aproximação dos alunos com a realidade quilombola e com os colegas quilombolas que estudam no IFSP, o estímulo ao importante consumo de alimentos *in natura* e sem agrotóxicos e a abertura de diálogo da instituição com outros órgãos que incentivam a produção de hortas escolares, como, por exemplo, a prefeitura do município de Registro. Além disso, o projeto estimulou a demanda por mais estudos sobre a temática e aproximou a comunidade de Sapatu da instituição.

Possibilitamos o acesso dos estudantes aos conhecimentos sobre o Sistema Tradicional Agrícola Quilombola, por meio de palestras e da vivência de plantio guiada por quilombolas no campus. Com o projeto, foi possível abordar temas ambientais de maneira ampla e prática junto aos participantes, uma vez que trabalhamos com a terra e vimos de que maneira o cuidado com ela se dá, baseado em ensinamento ancestral e transmitido de geração em geração dentro das comunidades. Os envolvidos também puderam observar a diferença entre uma roça cultivada nas comunidades tradicionais e as hortas convencionais, visualizando como é possível a produção de alimentos sem a utilização de produtos químicos.

Assim, a manutenção e a utilização dos costumes alimentares e de outras tradições ancestrais não são nem devem ser compreendidos somente como atos ideais, realizados pelas comunidades quilombolas como culto aos seus antecessores. Estas práticas constituem a própria forma encontrada pelas populações tradicionais para perpetuar sua vida, sua produção e sua reprodução social, de modo sustentável. Em outras palavras, tais práticas são os requisitos para a existência, a sobrevivência e a conservação dessas comunidades como territórios possuidores de identidade própria. A dificuldade é conseguirem se desvencilhar do estigma social ao qual estão associadas, deixando de ser invisíveis perante a sociedade e saindo da posição historicamente construída de subalternidade, para se integrarem à vida social em condições de igualdade, dignidade e cidadania. Isso somente poderá ser alcançado se houver garantias de preservação de seus territórios étnico-culturais, de suas práticas produtivas e alimentares e, enfim, de sua ancestralidade (ARAÚJO; LIMA FILHO, 2012).

Por fim, com o estudo e a aplicação no projeto de extensão, pudemos verificar que, com atividades que aproximam e valorizam as práticas das comunidades tradicionais, dentro da instituição de ensino, conseguimos criar vínculos entre os estudantes do campus e a realidade da produção de alimentos em sua complexidade. Também conseguimos aproximar as comunidades das práticas da instituição de ensino, criando parcerias nos processos de compras institucionais de alimentos, cuja possibilidade de ampliação pode contribuir com a manutenção dos processos de produção. E pode também colaborar com o fortalecimento de sua identidade perante órgãos institucionais e sociais, assim como culminar com garantia da política de permanência estudantil dentro do IFSP, para os estudantes quilombolas.

## Referências

- ALTIERI, Miguel. Agricultura familiar camponesa como patrimônio ecológico planetário. *In*: ALTIERI, Miguel. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável**. São Paulo/Rio de Janeiro: Expressão Popular/AS-PTA, 2012 [2008], p. 363-378.
- ANDRADE, Anna Maria; TATTO, Nilto (ed.). **Inventário cultural de quilombos do Vale do Ribeira**. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2013.
- ANDRADE, Anna Maria de Castro; KISHIMOTO, Alexandre (org.). **Dossiê Sistema Agrícola Tradicional Quilombola do Vale do Ribeira**. V. 1. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2017.
- ANDRADE, Anna Maria de Castro; KISHIMOTO, Alexandre (org.). **Dossiê Sistema Agrícola Tradicional Quilombola do Vale do Ribeira**. V. 2. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2017.
- APPIAH, Kwame Anthony. Identidades africanas. *In*: APPIAH, Kwame Anthony. **Na casa de meu pai**. Rio de Janeiro: Contraponto, 1997.
- ARAÚJO, Maria do Socorro Gomes; LIMA FILHO, Domingos Leite. Cultura, trabalho e alimentação em comunidades negras e quilombolas do Paraná. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3, p. 113-131, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.5216/ag.v6i3.21060>. Acesso em 29 jul. 2020.
- BRASIL. Lei n. 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática 'História e Cultura Afro-Brasileira', e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, 10 jan. 2003. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/l10.639.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm). Acesso em: 28 jul. 2020.
- BRASIL. Resolução n. 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 2004, p. 11. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. Acesso em: 28 jul. 2016.
- BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro na Escola aos alunos da educação básica. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível em:

- [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm). Acesso em: 28 jul. 2020.
- BRASIL. Decreto n. 7.775, de 04 de julho de 2012. Regulamenta o art. 19 da Lei n. 10.696, de 2 de julho de 2003, que institui o Programa de Aquisição de Alimentos, e o Capítulo III da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, 5 jul. 2012. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2011-2014/2012/Decreto/D7775.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2012/Decreto/D7775.htm). Acesso em: 20 out. 2016.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS/Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.
- BRASIL. Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, 17 mai. 2018. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2015-2018/2018/Lei/L13666.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2018/Lei/L13666.htm). Acesso em: 05 mar. 2019.
- BRASIL. Ministério da Cidadania. Secretaria Especial de Desenvolvimento Social (MDS). **Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)**. Instituído pelo art. 19 da Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003. Disponível em: <http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/programa-de-aquisicao-de-alimentos-paa>. Acesso em: 05 out. 2018.
- BRASIL. Ministério da Educação (MEC). Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – Histórico**. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-historico>. Acesso em: 05 out. 2018.
- CARRIL, Lourdes. **Terras de negros**: herança de quilombos. São Paulo: Scipione, 1997.
- GHIZELINI, André A. Michelato. Programa de Aquisição de Alimentos e diversificação: possibilidades para a recampesinização e suas limitações estruturais. In: PEREZ-CASSARINO, Julian; TRICHES, Rozane Marcia; BACCARIN, José Giacomo; TEO, Carla Rosane Paz Arruda (org). **Abastecimento alimentar**: redes alternativas e mercados institucionais. Chapecó/Praia (Cabo Verde): Editora UFFS/ UNICV, 2018, p. 170-184.
- LOPES, Heloísa. Cooperativismo quilombola, produção de alimentos e segurança alimentar no Vale do Ribeira. In: **Anais Eletrônicos do XVI Encontro de Geógrafos da América Latina**, La Paz, 2017.

- LUIGI, André Santos. **O ensino de História da África**: interfaces entre a legislação federal e o currículo de História do estado de São Paulo. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal de São Carlos. Sorocaba, 2015.
- MATOS, Júlia Silveira; SENNA, Adriana Kivanski de. História oral como fonte: problemas e métodos. **HISTORIAE**, Rio Grande, v. 2, n. 1, p. 95-108, 2011.
- NASCIMENTO, Abdias do. Quilombismo: um conceito emergente do processo histórico-cultural da população afro-brasileira. *In*: NASCIMENTO, Elisa Larkin (org.). **Afrocentricidade**: uma abordagem epistemológica inovadora. São Paulo: Selo Negro, 2009.
- PAES, Gabriela Segarra Martins. **A 'recomendação das almas' na comunidade remanescente de Quilombo de Pedro Cubas**. Dissertação (Mestrado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2007. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/D.8.2007.tde-01122009-160957>. Acesso em 13 mar. 2018.
- PAES, Gabriela Segarra Martins. **Ventura e desventura no Rio Ribeira de Iguape**. Tese (Doutorado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/T.8.2014.tde-13052014-112252>. Acesso em 16 mar. 2018.
- PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, n. 4, p. 909-916, 2013.
- POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-215, jul. 1992. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/1941/108>. Acesso em: 16 mai. 2019.
- RIBEIRO FILHO, Alexandre Antunes. **Impactos do sistema agrícola itinerante sobre os solos de remanescente de Mata Atlântica com uso e ocupação por comunidades quilombolas no Vale do Ribeira**. Tese (Doutorado em Ciências na Área de Ecologia de Ecossistemas Terrestres e Aquáticos) – Instituto de Biociências da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2015.
- TOLEDO, Víctor M.; BARRERA-BASSOLS, Narciso. **A memória biocultural**: a importância ecológica das sabedorias tradicionais. São Paulo: Expressão Popular, 2015.

**Desigualdade no acesso à terra e insegurança alimentar e nutricional:**

um olhar sobre os marcos políticos, legais e institucionais da segunda metade do Império até o primeiro governo de Getúlio Vargas (1850-1945)

***Inequality in access to land and food and nutritional insecurity:***

*an overview on the political, legal and institutional frameworks from the second half of the Empire to the first government of Getúlio Vargas (1850 - 1945)*

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

**Juliana Gij Levra Jesus<sup>2</sup>**

**Letícia Machado<sup>3</sup>**

**Cláudia Maria Bógus<sup>4</sup>**

**Maria Cristina da Costa Marques<sup>5</sup>**

**RESUMO:** O artigo tem como centro de análise o debate dos marcos históricos situados entre o período de 1850 a 1945, ou seja, do fim da Monarquia até o primeiro governo Vargas, que impactaram no desenvolvimento de políticas públicas e sociais para a redução da fome e da pobreza no Brasil. O objetivo desta reflexão é compreender as permanências na estrutura social brasileira que justificam a manutenção da insegurança alimentar e nutricional da população, por meio de levantamento bibliográfico e documental. Foram elencados marcos políticos, legais e institucionais que explicitassem a questão do acesso à terra e das novas relações de trabalho que surgiram nesse período, tais como a Lei de Terras de 1850, que contribuiu no processo de transição do sistema mercantil exportador para o modelo político/econômico capitalista, ampliando as desigualdades no acesso à terra e fortalecendo

---

<sup>1</sup> Socióloga e nutricionista, doutoranda em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, mestre em Sociologia pela Universidade Estadual Paulista e especialista em saúde da família pela Universidade Federal do Paraná. Contato: vdaufen@gmail.com.

<sup>2</sup> Nutricionista, mestranda em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, especialista em saúde da família. Contato: jujulevra@gmail.com.

<sup>3</sup> Geógrafa, mestranda em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Contato: leticia.machado@usp.br.

<sup>4</sup> Professora Doutora do Departamento de Gestão, Política e Saúde da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Contato: claudiab@usp.br.

<sup>5</sup> Professora Doutora do Departamento de Gestão, Política e Saúde da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Contato: mcmarques@usp.br.

os grandes latifúndios agrários exportadores; a Constituição de 1891, considerada como marco fortalecedor das oligarquias agrárias; e as primeiras políticas públicas de alimentação e nutrição do governo Vargas, geradas pelos estudos de medicina social que justificavam o fenômeno da fome e da desnutrição através do viés biológico da nascente ciência da nutrição, contornando a questão estrutural do acesso à terra. O debate final traz à tona elementos da formação social brasileira que permitem o entendimento da exclusão do acesso à terra enquanto fator estruturante do fenômeno da insegurança alimentar e nutricional.

**Palavras-chave:** formação social brasileira; Insegurança Alimentar e Nutricional; políticas sociais; questão fundiária; Direito Humano à Alimentação Adequada.

**ABSTRACT:** The central analysis of this article is the debate of the historical frameworks in the period from 1850 to 1945, which encompasses the end of the Monarchy until the first Vargas government. This period had an impact on the development of public and social policies for the reduction of hunger and poverty in Brazil. The purpose of this reflection is to understand the permanence of a social structure that justifies the maintenance of food and nutritional insecurity of the population, which was possible through a bibliographic and documentary research. Political, legal and institutional frameworks were listed to explain the issue of access to land and the new labor relations that emerged during this period, such as the Land Law of 1850, which contributed to the transition from the export mercantile system to the political/economical capitalist model, widening inequalities in access to land and strengthening the large agrarian land properties; the 1891 Constitution, considered as a mark for agrarian oligarchies; and the first public policies on food and nutrition of the Vargas government, created by studies of social medicine that justified the phenomenon of hunger and malnutrition through the biological bias of the emerging science of nutrition, bypassing the structural issue of access to land. The final debate brings to light elements of Brazilian social formation, in order to allow the understanding of the exclusion from access to land as a structuring factor in the phenomenon of food and nutritional insecurity.

**Keywords:** Brazilian social formation; Food and Nutrition Insecurity; social policies; agrarian issue; Human Right to Adequate Food.

*Recebido em 27 de março de 2020; aprovado em 09 de junho de 2020.*

Ao olharmos para o histórico de decisões estatais relacionadas à agricultura e à alimentação no Brasil, percebemos que no Estado brasileiro há uma forte tendência de desproteção ou proteção parcial da maior parte dos grupos que compõem a nossa sociedade. Visto nesta perspectiva, o que se entende como “desmonte” do sistema de proteção a que se assiste na atualidade pode ser entendido, talvez, como um “eterno retorno” a decisões que sempre beneficiaram os interesses das classes dominantes. Ao longo dos anos, as respostas do Estado brasileiro às necessidades de alimentação da população parecem ser insuficientes para o enfrentamento da situação de Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) emergente no país.

O conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), consagrado pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional de 2006, diz respeito ao acesso à alimentação em quantidade, qualidade, de forma permanente, sem prejuízo de outras necessidades, com alimentos de origem sustentável, fruto de cadeias de produção, distribuição e consumo justas, e que sejam culturalmente referenciados (BRASIL, 2006). Sendo assim, a IAN se caracteriza pela falta de acesso a uma alimentação adequada dentro dos marcos destacados. Essa situação é condicionada por múltiplos fatores, como renda, modelo produtivo e de distribuição dos alimentos, podendo se manifestar a partir da desnutrição, das carências nutricionais, da fome e/ou da obesidade.

Para Maluf (2013), a garantia de SAN é de responsabilidade do Estado, que tem o compromisso constitucional, desde 2010, de proporcionar a todos os cidadãos esse direito essencial para a manutenção da vida, seja criando condições de acesso, seja regulamentando a produção, a circulação e a compra de alimentos. O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), por sua vez, consiste

no acesso físico e econômico de todas as pessoas aos alimentos e aos recursos, como **emprego ou terra**, para garantir esse acesso de modo contínuo. Esse direito inclui a água e as diversas formas de acesso à água na sua compreensão e realização. Ao afirmar que a alimentação deve ser adequada entende-se que ela seja adequada ao contexto e às condições culturais, sociais, econômicas, climáticas e ecológicas de cada pessoa, etnia, cultura ou grupo social. (CONTI, 2014, s.p.; grifos nossos)

Entretanto, o acesso a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente, produzida de forma socialmente e ambientalmente sustentável sempre esteve distante da

realidade da maioria dos brasileiros. De acordo com Josué de Castro (1980), o fenômeno da fome é constituinte da nossa formação histórica. A permanência da condição de IAN ao longo da história da sociedade brasileira demonstra a existência de uma lacuna entre as ações estatais e as necessidades de alimentação da população.

Apesar de termos um histórico de políticas sociais relacionadas à garantia da SAN reconhecido e amplamente debatido pela literatura do campo devido aos seus avanços, às suas potencialidades e aos seus impactos favoráveis (VASCONCELOS, 2005; BURLANDY, 2009), pouco se discute sobre os elementos da formação social, política e institucional brasileira que compõem o período anterior à consolidação do Estado nacional. Assim, a intencionalidade da reflexão levantada neste artigo é demonstrar que o desenvolvimento e a efetividade dessas políticas estão apoiados em um contexto anterior que precisa ser considerado pela historiografia.

Sendo assim, através de pesquisa bibliográfica e documental, este artigo se coloca no desafio de resgatar alguns marcos políticos, legais e institucionais da segunda metade do século XIX até a institucionalização de políticas de alimentação e nutrição, no primeiro governo de Getúlio Vargas (1930-1945). Como objetivos, este trabalho se propõe a apresentar marcos legais e institucionais representativos do processo de geração de IAN, permeados por contextos históricos decisivos, além de propor a discussão sobre o modo como estes marcos determinaram a formulação das políticas públicas no campo da alimentação e nutrição do século XX.

O recorte temporal foi feito com a intenção de fornecer um olhar mais aprofundado para o período e compreender as bases que estruturaram a formação das primeiras políticas sociais na área de alimentação e nutrição no país. As fontes de pesquisa foram escolhidas por conta do detalhamento que oferecem no entendimento do processo de concentração de terras e de formulação das políticas públicas. Os marcos em questão, que envolvem políticas agrárias e de alimentação e nutrição, foram escolhidos pela sua relação de negação da democratização do acesso à terra, responsável não somente pela determinação da IAN, mas também pela desigualdade econômica e social, que, por sua vez, determina desfechos negativos em alimentação e saúde (PINHEIRO; CARVALHO, 2010).

Para isso, pretende-se analisar as decisões políticas e legais relativas ao acesso à terra, ao plantio e ao fornecimento de alimentos localizadas entre 1850 e 1945, no intervalo entre a segunda metade do Império, passando pela República Velha e chegando até o primeiro

governo de Getúlio Vargas. Por meio de debates presentes na sociologia e na historiografia, este artigo convida a um novo olhar sobre a causalidade e as “raízes” do fenômeno da IAN. Partimos da compreensão de IAN enquanto um processo histórico, e não somente uma situação a ser entendida de forma transversal ao tempo histórico, cuja causalidade advém de “determinantes sociais” circunscritas a indivíduos ou famílias, como geralmente também se entende este fenômeno.

Por fim, o artigo discute o impacto destes marcos na estruturação do sistema alimentar vigente, nas políticas sociais de SAN e na garantia do DHAA pela população. Mesmo com os inegáveis avanços na implementação de políticas sociais no campo da SAN, o olhar para o período recortado pode dar luz na compreensão das lacunas existentes e dos desafios atuais.

Temos como pressuposto que o acesso desigual à terra no país até os dias de hoje, herança do modelo colonial e de manutenção de uma aristocracia rural, é a questão central que não foi enfrentada por nenhum governo nacional e que esse fator seria preponderante na permanência da IAN ao longo da história social brasileira.

### **Segunda metade do Império (1850 - 1889): a crise do escravismo e a Lei de Terras**

Apesar da discussão no campo da SAN ser normalmente iniciada a partir das políticas sociais do período de Getúlio Vargas, muitas decisões políticas e econômicas envolvendo a forma de se produzir alimentos foram determinadas por medidas que remetem ao período colonial, apesar dos instrumentos específicos de políticas sociais envolvendo a alimentação e a nutrição terem se desenvolvido na transição entre o estado liberal oligárquico e o intervencionista-burguês (VASCONCELOS, 2005).

As economias baseadas na produção extensiva, com uso de mão de obra escrava, geraram grande acumulação de capital de forma extremamente desigual desde o período colonial, como é o caso do Brasil. Além da desigualdade intrínseca à escravidão típica das economias baseadas no plantio de cana-de-açúcar, esta grande desigualdade de riqueza contribuiu para a evolução de instituições que protegeram os privilégios das elites, bem como restringiram oportunidades para a grande maioria da população obter participação na economia e nas decisões políticas, mesmo após a abolição da escravidão.

Sendo assim, políticas de governo da América Latina no século XIX reproduziram desigualdades de acesso à terra e conseqüentemente de acesso à riqueza. Especificamente as políticas fundiárias promovidas neste período por esses países demonstram a persistência das desigualdades existentes desde o período colonial, por meios de inúmeros marcos legais (SOKOLOFF; ENGERMAN, 2000). No Brasil, a transição de modelo econômico foi orquestrada pela oligarquia que, de forma competente, “executou a transição gradual das formas escravistas – susteio da grande propriedade – para outras relações de trabalho, mantendo o sistema latifundiário característico da nossa estrutura agrária” (GADELHA, 1989, p. 155).

A partir de 1830 foram homologados mais de 15 decretos e leis que tentavam organizar o acesso à terra no Brasil, que buscavam garantir aos grandes proprietários de terra os instrumentos jurídicos necessários que lhes assegurassem o direito à propriedade e ao monopólio do solo. Os projetos de leis foram sendo revistos diversas vezes, pois não havia um consenso sobre as normas que regeriam a Lei de Terras. Era necessário validar as terras obtidas através da posse, mas somente para os grandes fazendeiros, pois os pequenos agricultores foram descartados desse processo, se vendo obrigados a vender sua mão de obra para garantir seu sustento. Dessa forma, produziu-se um contingente de mão de obra extra, assim como restringiu-se a possibilidade de existência da pequena propriedade, preservando a estrutura de poder no acesso à terra (GADELHA, 1989; CAVALCANTE, 2005).

Essas desigualdades no acesso à terra foram perpetuadas pela Lei de Terras de 1850, cuja principal característica foi a criação de um subsídio jurídico permanente que marcaria o modo de ocupação territorial no Brasil. A justificativa de sua criação consistiu na permissão de compra de terras por parte de colonos europeus, desde que entregassem sua força de trabalho para grandes lavouras, até que acumulassem meios necessários para a compra de terras agricultáveis. As condições dos trabalhadores livres de lavouras cafeeiras em meados do século XIX impediam a mobilidade social devido à ordem jurídica do segundo reinado, por meio da qual as terras eram obtidas apenas por cessão gratuita pelo sesmeiro ou posseiro desde os tempos coloniais (MENDES, 2009).

Sendo assim, a Lei de Terras foi apresentada como uma solução para a crise do escravismo e para a fixação de imigrantes europeus nas lavouras cafeeiras, oferecendo melhores subsídios do que os contratos de parceria anteriores. Entretanto, esta lei se constituiu como “obstáculo jurídico central ao desenvolvimento da pequena população agrícola durante o século XIX, tornando-se empecilho histórico à redemocratização do solo”

(MENDES, 2009, p. 179), favorecendo a persistência do latifúndio e dificultando o acesso à terra. Esta lei, no limite, foi responsável por conservar a estrutura fundiária de antigas famílias, legitimando posses e transformando simples posseiros em grandes proprietários (SANCHES, 2008). Além disso, a necessidade de compra das terras imposta pela lei impedia indivíduos negros, mesmo livres, de se tornarem donos de terras, uma vez que eram desprovidos de renda.

Dessa forma, a Lei de Terras ocasionou o afastamento de nativos e ex-escravos da possibilidade de propriedade do meio de produção, ou seja, da posse da terra e, conseqüentemente, da produção de alimentos para sua subsistência (GADELHA, 1989). Além dos escravos, imigrantes ingressados no Brasil após 1854, por sua vez, não poderiam alegar posse de terra anterior à Lei de Terras, nem mesmo com títulos falsos, prática comum naquela época (SANCHES, 2008).

A Lei Eusébio de Queiroz, por sua vez, assinada duas semanas antes da Lei de Terras, previa o fim do tráfico negreiro e sinalizava a abolição da escravatura. A crise do escravismo e a posterior abolição da escravatura com a Lei Áurea (1888), entretanto, não afetaram a acumulação dos grandes fazendeiros de café, que deslocaram a renda capitalizada da propriedade de escravos para a propriedade de terras (SANCHES, 2008).

Essas leis juntavam-se às medidas higienistas e de segregação espacial no período imperial, com a proibição de cortiços e de acesso de negros à escola, impedindo a ascensão social pela qualificação profissional e pelo aumento da renda (GUIMARÃES, 1999; ALMEIDA, 2018), além da exclusão da participação política de grupos marginalizados por meio do sufrágio (SOKOLOFF; ENGERMAN, 2000).

Por fim, algumas das leis destacadas nesse período são marcos de IAN por estruturarem legalmente a negação do acesso à terra aos grupos de populações negra, sertaneja e originária, além de reafirmarem o descaso com a cultura de alimentos para subsistência e favorecerem um modelo de produção de alimentos baseado na monocultura, desde a cana-de-açúcar no período colonial, até o café e o leite na República Velha (REIS, 2012). Configuraram-se como políticas de exclusão social e econômica, promotoras do racismo estrutural, ligadas a um projeto de branqueamento da população (ALMEIDA, 2018). Por tal motivo, no fim do século XIX, o Brasil viveu um grande *boom* de exportação de café, fazendo enriquecer a oligarquia agrária deste setor e vivenciando um dos mais marcantes momentos de desigualdade de renda de sua história (WILLIAMSON, 2015).

## **República Velha (1889- 1930): o modelo agrário desenvolvimentista e a Constituição de 1891**

Com o fim da Monarquia e da escravidão, iniciou-se no Brasil o período de transição entre o modelo mercantil econômico de produção para o modelo capitalista de produção. A transição para o modelo capitalista acarretou uma nova ordem de organização social, na qual os indivíduos deveriam ser livres para poderem vender sua mão de obra. Ao passo que o sujeito é livre para vender sua mão de obra, ele também o é para reivindicar direitos, num processo de construção da cidadania (SAES, 2006). Antes da formação do Estado burguês, era impossível pensar na existência de direitos:

Na sociedade escravista imperial, alguns homens – os chamados “homens livres” – eram considerados pelo Estado pessoas (isto é, sujeitos individuais de direitos); e outros homens – os “escravos” – eram considerados pelo Estado, predominantemente, coisas e, transitoriamente (isto é, para fins criminais ou comerciais), pessoas. Estando a classe dominada fundamental (os escravos rurais) excluída, enquanto sujeito do sistema jurídico imperial, seria inimaginável que o Estado concedesse direitos sociais a trabalhadores a quem não se reconhecia sequer as liberdades civis elementares. (SAES, 2006, p. 32)

Nessa perspectiva, a construção do regime republicano nacional não aconteceu de forma harmoniosa. Este novo regime foi fruto da aliança de setores agrários mais progressistas, como os cafeicultores paulistas, com trabalhadores urbanos emergentes, setores militares e oligarquias regionais republicanas, como a gaúcha. Nos primeiros anos da República, essa aliança, apesar de sua instabilidade pelos poucos interesses compartilhados e pela ausência de um projeto consensual de governo, tinha em comum a contraposição ao setor agrário mais conservador e escravista (SANCHES, 2008).

Esse período foi marcado pelo embate de forças entre uma classe média esclarecida, a classe capitalista vinculada ao segmento exportador e os agentes associados aos serviços urbanos, em oposição à elite fundiária e industrial, que dificultava a aprovação de medidas sociais, pois as colocava na esfera do prejuízo. Destaca-se que as massas rurais eram excluídas dos debates sobre a construção de direitos, pois se encontravam submetidas à dominação pessoal das esferas latifundiárias, permanecendo à distância dos processos

reivindicativos, com algumas poucas exceções. De modo geral, “as massas do campo permaneciam desorganizadas e submetidas ao dever de lealdade pessoal para com o seu ‘senhor’, isto é, o proprietário de terras, orientação essa indicativa da vigência de formas econômicas pré-capitalistas na área rural” (SAES, 2006, p. 37).

Entre as medidas ligadas ao modelo agrícola, Rui Barbosa (1849-1923), como ministro da Fazenda, foi um dos propositores de diversas reformas liberais para o país. Acreditava na “implementação e alargamento da hipoteca como fonte de garantia ao crédito para produção agrícola” (SAES, 2006, p. 57). Com vista ao progresso nacional e à entrada no capitalismo, defendia a atribuição de valor mercantil à terra como via de ingresso na esfera da circulação do capital. Além da tentativa de criação e implantação do crédito hipotecário, defendia a regulação e o registro das propriedades, fatores que desagradaram parte dos latifundiários da época (SANCHES, 2008).

Entretanto, apesar de várias tentativas de regularizar os registros e os impostos sobre a terra e reorganizar o sistema de crédito via hipoteca aplicando o modelo “*farmer*”, as oligarquias agrárias conseguiram manter o “modelo prussiano” de grandes latifúndios, preservado pela Lei de Terras de 1850, os privilégios alcançados durante o Império, que bancavam os custos do financiamento da produção, além de manter a terra e sua produtividade longe de outras concorrências, inclusive de agricultores familiares. O projeto liberal de Rui Barbosa malogrou e a Constituição de 1891 delegou aos estados a função de cuidar das terras devolutas, que acabaram por reafirmar os princípios da Lei de Terras (SANCHES, 2008). Por meio desta Constituição, o poder local, oligárquico e coronelista legitimou as expansões ilegais dos latifúndios e, por tal motivo, afirma-se que a República Velha foi um dos momentos mais intensos de formação de latifúndios a partir do patrimônio público (BORTOLOZZI, 2008).

O processo de transição da sociedade escravocrata para a sociedade capitalista no Brasil não envolveu uma reforma agrária que valorizasse a pequena propriedade em detrimento dos grandes latifúndios. A transição se deu com a permanência das grandes propriedades agrícolas de formato econômico pré-capitalista e a manutenção de sistemas arcaicos de relação com o colonato, a parceria, a moradia, entre outros (SAES, 2006).

Deste modo, outro marco gerador de IAN seria a Constituição de 1891 que, no início da República Velha, reafirmou os interesses das antigas oligarquias agrárias, não conseguindo modernizar o acesso, o registro e os impostos relacionados à terra. Ao delegar o

controle sobre as terras, esta Constituição garantiu que os interesses de acumulação de capital via monoculturas fossem preservados. A expansão da cafeicultura em São Paulo, beneficiando-se deste sistema legal, gerou grande especulação e usurpação em torno das terras, marginalizando e eliminando pequenos agricultores familiares e povos tradicionais, por parte de latifundiários agrícolas que vinham acumulando capital desde o período colonial (SANCHES, 2008). Sendo assim, apesar de ocorrerem poucas modificações no cenário da questão rural brasileira, a Constituição Brasileira de 1891 consolidou o caráter cada vez mais inviolável do direito à propriedade, deixando de concretizar a proposta de igualdade política nela presente (BORTOLOZZI, 2008).

Era visível que o principal interesse dos latifundiários era manter os monocultivos, as grandes extensões de terras e o controle da mão de obra, impedindo que houvesse mobilidade social e circulação de trabalhadores, pois era necessária a existência de um excedente de mão de obra para os serviços das lavouras latifundiárias, especialmente as de café, que exigiam um grande número de trabalhadores (SAES, 2006).

Tanto a Lei de Terras quanto seus desdobramentos políticos e legais na Constituição de 1891 tiveram como consequências a fome e a violência, criando um grande contingente de grupos marginalizados e condenando as populações vulneráveis ao êxodo rural e a vivências precárias nos centros urbanos, fenômeno que ainda se acentuaria ao longo do século XX. A Guerra de Canudos (1896-1897), no interior da Bahia, e a Guerra do Contestado (1912-1916), na fronteira entre Santa Catarina e Paraná, constituem importantes reações populares a esta situação (REIS, 2012).

Os conflitos agrários na América Latina resultam diretamente do aumento da alta concentração fundiária e da exploração do trabalho. Cabia à massa de escravos libertos, despossuídos de terra, renda e qualquer direito, aos indígenas expulsos, aos imigrantes enganados e incapacitados de posse da terra reagirem pelo seu direito, ao passo que, para assegurar o projeto de manutenção dos latifúndios e dos interesses dos latifundiários, o Estado criminalizava e dizimava os movimentos sociais camponeses (BORTOLOZZI, 2008; ANDRADE, 1980).

Também se destaca nesse contexto a aprovação da Caderneta Agrícola em 1904, que permitiu a manutenção dos direitos dos latifundiários, dificultando a mobilidade dos trabalhadores rurais. O trabalhador era incumbido de um sistema de obrigações legais e prerrogativas aparentes, fundamentado no aspecto da “troca”. Ou seja, eram cedidos a ele

moradia e terra para o plantio em troca de prestação de serviços diversos ao dono do latifúndio, configurando um processo coercitivo e de semi-servidão para manutenção da mão de obra no campo (SAES, 2006).

Por fim, a legislação e as ações sociais da Primeira República são uma caricatura do processo de transição do modelo escravista mercantil moderno para o modelo econômico social capitalista, no qual a manutenção da propriedade fundiária pré-capitalista acabou por tolher a possibilidade de as liberdades civis prevalecerem no campo, processo que só acontece após a década de 1960 (SAES, 2006).

### **Era Getúlio Vargas (1930-1945): início da institucionalização do campo da alimentação via Estado**

Se, no período imperial e da República Velha, a fome e a ausência de acesso a alimentos eram condições naturalizadas em razão das disparidades no acesso à terra, a partir de 1930 a fome começa a ser pensada enquanto fenômeno passível de ser combatido por meio de políticas sociais específicas. Os jornais da época noticiavam a alta nos preços dos alimentos, destacando que os valores exorbitantes atingiam todas as classes sociais (LIMA, 2009). Por tal motivo, de acordo com Fonseca (2007), o governo Vargas tem sua importância como marco para as políticas sociais, que passam a ser atribuições do Estado.

Desse modo, a estruturação das políticas sociais de alimentação e nutrição nas décadas de 1930 e 1940 teve como base um novo modo de se entender a relação de causalidade entre o fenômeno da fome, a desnutrição, as endemias, as enfermidades e os problemas sociais. Este novo entendimento, que tem como representantes autores como Josué de Castro (1908-1973), passa a transitar entre os campos biológico e social, carregando em si teorias eugênicas e higienistas, combinadas a uma compreensão de causas econômicas e políticas (BEZERRA, 2012).

Apesar de possuírem certa heterogeneidade devido a diferentes pesos relacionados às dimensões do campo biológico e social (raça, etnia, classe social, renda e ocupação), a hipótese da “ignorância alimentar” da população brasileira trazia, por meio da nascente ciência da nutrição, o argumento de que a ausência de qualidade e quantidade de alimentos seria responsável, junto de “superstições e condições de higiene e saúde”, pela “indolência” e pela “preguiça” que tornariam as classes pobres indispostas ao trabalho (BEZERRA, 2012).

Entretanto, tais explicações não levaram em conta determinantes sociais de caráter estrutural, adotando uma causalidade reversa ao sugerirem que o próprio subdesenvolvimento seria decorrente de populações subnutridas, por conta dos seus maus hábitos alimentares advindos da má educação alimentar, das dificuldades no acesso a alimentos adequados e da ausência de renda. Desse modo, realizada a educação alimentar e constituído o acesso a alimentos por meio de programas assistenciais para trabalhadores e escolares, o Brasil teria condições de promover a “alimentação racional”, superando a ignorância alimentar que caracterizava grande parte da população e assegurando trabalhadores saudáveis para o desenvolvimento de seu processo capitalista (BEZERRA, 2012).

A “alimentação racional”, “livre de superstições, exageros e insuficiências”, aliada às condições higiênico-sanitárias adequadas, poderia livrar o país de um futuro desolador, “da degeneração racial e do empobrecimento do país”, ao fortalecer a mão de obra trabalhadora e pobre, constituída de trabalhadores rurais e industriais. “Farinha, feijão e charque”, de acordo com esses autores, não garantiriam “trabalhadores fortes”, produtivos e com iniciativa, prontos a colaborar com o progresso da nação. Além de realizarem recomendações dietéticas específicas, desconsiderando culturas alimentares, médicos como Paulo Rangel ainda recomendavam a plantação de hortas e pomares nos quintais para melhor aporte nutricional, veiculando a responsabilização dos indivíduos sobre o próprio acesso aos alimentos e, conseqüentemente, sobre a própria alimentação e saúde (BEZERRA, 2012).

Essa concepção de pensamento, também presente em Josué de Castro, configurava uma forma de validar a questão alimentar como um problema de saúde. Com a racionalização da ciência da nutrição e uma perspectiva social capitalista, o impacto das carências alimentares era medido por meio de sua comprovação fisiológica, a partir da qual se construía medidas biológicas e individualizantes para corrigir deficiências nutricionais e formar trabalhadores saudáveis que pudessem vender sua mão de obra (LIMA, 2009).

A relação entre fome, energia e trabalho estava no cerne dos estudos sobre carência alimentar, segundo os quais os seres humanos deveriam estar bem alimentados para conseguirem ser bons trabalhadores. Em uma de suas análises, Castro chegou a usar a lógica sobre metabolismo basal para categorizar os tipos de trabalho e a demanda energética que era despendida em cada um deles: “o trabalho sedentário (intelectual, alfaiate); trabalho leve

(sapateiro, encadernador); trabalho moderado (pintor, carpinteiro) e trabalho pesado (ferreiro, serrador de madeira)” (LIMA, 2009, p. 176).

Vale ressaltar que essa visão biológica, localizada no início da carreira de Josué de Castro e influente na criação das primeiras políticas públicas de alimentação e nutrição, parte de uma interpretação biológica racional dominante no pensamento científico da época. Castro consegue, no decorrer da sua obra, aprofundar a relação entre os aspectos biológicos e sociais na compreensão das causas da fome e da desnutrição (LIMA, 2009).

A partir dessa leitura, pode-se concluir que a temática da fome e seus desfechos em saúde são desassociados de questões estruturais como o acesso à terra, sendo apropriados pelo campo da saúde enquanto uma temática a ser resolvida de forma individual, por meio de ações de educação e assistência alimentar. Deve-se lembrar que já na década de 1920 o nascente sanitarismo apostava nas ações de educação em saúde realizadas por profissionais desse campo em centros comunitários, envolvendo alimentação e higiene, como uma forma de superar o atraso advindo de “maus hábitos” (MERHY, 1992).

A intervenção estatal nas políticas sociais ligadas à alimentação e à nutrição teve alguns marcos importantes, como a instituição do salário mínimo, o fornecimento de alimentação para os previdenciários nos grandes centros urbanos e a criação de um órgão administrativo nacional de alimentação (PINHEIRO, 2008). Em outras palavras, o campo da alimentação e da nutrição foi institucionalizado como política social a partir do primeiro governo de Getúlio Vargas. Em relação à população das cidades, a primeira medida relativa à garantia de alimentação adequada seria a definição do salário a partir, dentre outros fatores, da “ração-mínima”, da criação do SAPS (Serviço de Alimentação da Previdência Social) e do CNA (Comissão Nacional de Alimentação) (VASCONCELOS, 2005).

Apesar dos ganhos proporcionados por essas políticas, estas ainda eram limitadas a grupos específicos e urbanos. As políticas sociais voltaram-se para as populações urbanas que se enquadravam nas categorias de trabalho delimitadas pela burocracia estatal, sendo uma consequência da pressão vinda dos movimentos operários, dos sindicatos e do empresariado urbano – este último interessado no apaziguamento de conflitos e greves deflagradas nas duas primeiras décadas do século XX (FONSECA, 2007).

As populações rurais, por sua vez, permaneceram alheias a essas políticas, devido, dentre outros fatores, ao aniquilamento e à consequente perda de força dos movimentos rurais. Para Fonseca (2007), a perda de força política desses movimentos em âmbito local, no

início do século XX, poupou Vargas do enfrentamento com as oligarquias fundiárias, deslocando o centro de atuação das políticas sociais para as grandes cidades. Portanto, a questão fundiária nesse governo permaneceu reproduzindo desigualdades sociais, violência e situações de insegurança alimentar e nutricional entre populações vulneráveis do campo. Mesmo com a institucionalização do setor de alimentação e nutrição e com a formulação das primeiras políticas sociais, esses marcos foram insuficientes para o enfrentamento da IAN por trazerem em sua formulação a reprodução de desigualdades entre meio rural e meio urbano.

### **Discussão**

As marcas do processo de colonização, caracterizado pelo trabalho escravo, pela distribuição desigual das terras e pela priorização de uma economia agrária exportadora e latifundiária, continuaram sendo reafirmadas por meio de decisões do Estado, mesmo no desenvolvimento de políticas sociais, repercutindo em consequências na alimentação da população até os dias atuais (IANNI, 2004; PRADO JÚNIOR, 2011).

Neste sentido, o projeto agrário e os programas e planos de alimentação e nutrição realizados pelo Estado assumiram a lógica da “modernização conservadora”, caracterizada pela não transformação da dinâmica política e social por meio de uma revolução, como ocorrido em outros países, mas sim através de reformas que incorporaram interesses de antigas oligarquias políticas e econômicas (DOMINGUES, 2002).

Uma das características centrais desse processo de modernização conservadora no Brasil é justamente a “recusa a mudanças fundamentais na propriedade da terra” (DOMINGUES, 2002, p. 460), mantendo ao longo dos séculos as relações de subordinação pessoal da força de trabalho e a extração de excedente por meio da exploração desta. Além disso, as elites agrárias sempre permitiram processos de modernização econômica desde que seus interesses fossem satisfeitos.

Para Wanderley Guilherme dos Santos (1979), a dificuldade na elaboração de políticas sociais que regulem o processo acumulativo capitalista ocorre devido à escolha de políticas que apenas compensam os danos gerados pelo mercado aos trabalhadores no Brasil, desde a Era Vargas. Elas também promoveram desigualdade e maior situação de IAN em grupos que não se encaixavam nas categorias de trabalhadores formais, ou seja, o estado

brasileiro concedeu o direito à alimentação adequada por meio da “cidadania regulada” (SANTOS, 1979), sendo que a população do meio rural também foi mantida à margem dessa política.

Essas contradições tornaram falho o projeto de Estado de bem-estar social brasileiro, que vem se resumindo a um conjunto de políticas e programas intermitentes, não havendo de fato a consolidação desse formato de proteção social estatal (BOSCHETTI, 2016). Em vez de apostar na lógica do bem-estar de forma progressiva e intensificada, o Estado brasileiro vem seguindo a lógica de proteção da acumulação capitalista em detrimento da saúde e da SAN da população e, por isso, não consegue criar políticas com impacto mais profundo e duradouro. Neste sentido, seu incondicional apoio ao setor privado sempre colocou em risco os atores sociais envolvidos nas políticas de SAN, do mesmo modo como operou no setor da saúde (MENDES; CARNUT, 2018; MACHADO; OLIVEIRA; MENDES, 2016).

O caráter instável e frágil das políticas sociais no país até os dias de hoje é um reflexo da dinâmica do processo de acumulação capitalista, da constituição do Estado nacional e da formação social brasileira, caracterizada por uma classe trabalhadora marcada pela escravidão, pelo trabalho informal e por uma classe dominante que teve pouco compromisso democrático e redistributivo. Por esse motivo, mesmo na atual conjuntura de crise política e econômica, são evidentes os esforços estatais concentrados no favorecimento de grupos econômicos transnacionais ligados ao agronegócio e à indústria de alimentos, e não de grupos desprotegidos e marginalizados (SANTOS, 2004; IANNI, 2004; BEHRING; BOSCHETTI, 2009; SANTOS, 2015).

Desse modo, em um país que pode ser caracterizado como “o lugar por excelência da revolução passiva” (VIANNA, 1996), as políticas sociais falham em trazer bem-estar de forma plena, sendo interrompidas, descontinuadas e encolhidas de acordo com o tipo de relação de poder estabelecida entre Estado, mercado e sociedade.

Nesse sentido, a falta de acesso à terra evidencia-se como um dos componentes centrais na determinação da IAN e torna-se uma via de manutenção das desigualdades inerentes ao modo de produção capitalista. A ausência de controle sobre o uso da terra, sobre a produção dos alimentos, sobre a forma em que são cultivados e distribuídos justifica e permite a exploração da mão de obra, que depende da venda de sua força de trabalho para poder se alimentar.

É inegável que as políticas sociais ligadas à SAN ao longo do século XX se desenvolveram em diferentes setores do Estado, como saúde, educação e agricultura. Atualmente, a Política Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), responsável por fornecer refeições para milhares de crianças brasileira e que prevê a participação de 30% de alimentos comprados da agricultura familiar, pode ser reconhecida como um exemplo das tentativas de minimização das desigualdades e valorização de um modo de produção em outro formato. Entretanto, assim como as outras políticas sociais, possui limites para o enfrentamento da IAN, pois não afeta a estrutura agrária nacional predominante.

### **Considerações finais**

Os marcos apresentados dialogam na medida em que evidenciam a permanência da desigualdade relativa ao acesso à terra como estratégia governamental de conciliação de interesses com elites oligárquicas, em todos os períodos analisados, incluindo-se também as elites industriais no período Getúlio Vargas. Como fruto dessas negociações, latifundiários alcançaram o objetivo de concentrar terras e explorar a força de trabalho escrava e imigrante, e a burguesia industrial nascente garantiu o início de seu processo de acumulação de capital no meio urbano, além da reprodução da força de trabalho e do apaziguamento de conflitos sociais, com base em ações assistenciais, focalizadas e pontuais, respaldadas pela ciência da nutrição e pela causalidade biológica dos fenômenos da fome e da desnutrição (BORTOLOZZI, 2008; FONSECA, 2007; BEZERRA, 2012).

Neste trabalho, buscou-se mostrar, ao longo de parte da história do Brasil, importantes marcos políticos, legais e institucionais que foram determinantes para a permanência da situação de IAN. Apesar do desenvolvimento de políticas sociais ligadas à alimentação e à nutrição, o limite das políticas sociais para o enfrentamento à IAN da população, ao longo do século XX, aponta para o caráter estrutural desse problema. Além disso, aponta para o caráter protecionista do Estado em relação ao processo de acumulação capitalista de suas elites econômicas, demonstrado pela falta de enfrentamento estrutural de questões ligadas à IAN, como redistribuição de terras e plantio familiar de subsistência. As primeiras políticas de SAN do governo Getúlio Vargas, que influenciaram boa parte das políticas que se seguiram, demonstram o predomínio do viés “biologicista” do

enfrentamento da fome, a ser realizado somente por meio de ações assistenciais, educacionais e focalizadas (FREITAS; MINAYO; FONTES, 2011).

Mesmo que se configurem como tentativas de proteção social por meio da alimentação, as primeiras políticas de alimentação e nutrição não geraram emancipação dos grupos sociais mais acometidos pela IAN. Pode-se considerar ainda que tais tentativas de proteção social são constitutivas da revolução passiva à brasileira, que evita o verdadeiro enfrentamento de atores e situações que compõem as estruturas de desigualdade social.

Os elementos apresentados demonstram a relação do projeto agrário nacional com o projeto modernizador brasileiro, a partir de características como a manutenção e o aprofundamento das desigualdades ligadas ao acesso à terra para a produção de alimentos; a produção de alimentos pautada nos interesses do mercado internacional; a desvalorização das tradicionais formas de produção; a organização de um sistema alimentar distanciado da busca de sua soberania; a ausência de planejamento de um sistema de abastecimento inclusivo e duradouro, de forma a incentivar a produção e o consumo de alimentos saudáveis de forma equitativa.

A violação do DHAA que vivenciamos nos dias atuais é fruto dos marcos políticos, legais e institucionais que ainda mantêm o acesso desigual à terra e, conseqüentemente, impossibilitam a organização de um sistema alimentar nacional que atenda às necessidades da população, através do acesso garantido aos alimentos e da qualidade da produção, e que seja soberano.

Essas permanências provocam, na atualidade, um desenvolvimento econômico que segue baseado na produção de *commodities* voltadas para a exportação em grandes latifúndios, com uso de agrotóxicos e distribuição desigual de terras e de trabalho entre diferentes grupos sociais. Trazem também desigualdades no acesso à alimentação adequada e saudável e à garantia da SAN, por conta do racismo, do classismo e do sexismo estruturais, que mantêm grupos marginalizados em situações duradouras de IAN e os excluem do acesso a outros direitos sociais.

Deve-se ressaltar que os marcos aqui apresentados não são os únicos a atravessar e a sustentar este processo. Longe de esgotar o debate sobre o assunto, procurou-se entender esse processo por meio de alguns de seus marcos de forma a ampliar a compreensão sobre a determinação social da IAN, incluindo a questão agrária e a participação dos movimentos sociais como sentinelas de impactos e necessidades dos grupos mais vulneráveis. Procurou-

se também evitar entender as políticas sociais a partir da lógica beneficiária do Estado de bem-estar social, comum nas interpretações desse campo.

Por fim, o debate apresentado aponta a necessidade de mudanças mais profundas para o enfrentamento da IAN, como a reforma agrária, as políticas de reconhecimento e reparação de grupos marginalizados, o investimento no Sistema Único de Saúde, na educação pública e na organização de um sistema de abastecimento e consumo alimentar soberano. O olhar sobre a construção sócio-histórica da IAN possibilita compreender as contradições desse problema e os limites para sua superação dentro desse modo de produção, podendo contribuir para a construção de práticas intersetoriais que vislumbrem a emancipação de todos e estejam próximas das necessidades de saúde da população.

## Referências

- ALMEIDA, Silvio Luiz. **O que é racismo estrutural?** Belo Horizonte: Letramento, 2018.
- ANDRADE, Manuel Correa. **Latifúndio e reforma agrária no Brasil**. São Paulo: Duas Cidades, 1980.
- BEHRING, Elaine; BOSCHETTI, Ivanete. **Políticas sociais: fundamentos e história**. São Paulo: Cortez, 2009.
- BEZERRA, José Arimatea Barros. Educação alimentar e a constituição de trabalhadores fortes, robustos e produtivos: análise da produção científica em nutrição no Brasil, 1934-1941. **História, Ciências, Saúde - Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, p. 157-179, jan./mar. 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-59702012000100009>. Acesso em: 24 jul. 2020.
- BORTOLOZZI, Flávio. **A criminalização dos movimentos sociais como obstáculo à consolidação dos direitos fundamentais**. Dissertação (Mestrado em Direito) – Setor de Ciências Jurídicas e Sociais da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2008.
- BOSCHETTI, Ivanete. O sentido do estado social capitalista. *In*: BOSCHETTI, Ivanete. **Assistência social e trabalho no capitalismo**. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2016.

- BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.** Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. 2006.
- BURLANDY, Luciene. A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersetorialidade no âmbito federal de governo. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 3, p. 851-860, jun. 2009. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232009000300020>. Acesso em: 24 jul. 2020.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome** (o dilema brasileiro: pão ou aço). 10ª ed. Rio de Janeiro: Antares Achiamé, 1980.
- CAVALCANTE, José Luiz. A Lei de Terras de 1850 e a reafirmação do poder básico do Estado sobre a terra. **Revista Histórica Online**, São Paulo, ed. 2, 2005. Disponível em: <http://www.historica.arquivoestado.sp.gov.br/materias/anteriores/edicao02/materiao2/>. Acesso em: 09 jun. 2020.
- CONTI, Irio Luiz. Direito humano à alimentação adequada e soberania alimentar. **Notícias Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**, 12 dez. 2014, s.p. Disponível em: <https://bit.ly/31sjfcN>. Acesso em: 09 jun. 2020.
- DOMINGUES, José Maurício. A dialética da modernização conservadora e a nova história do Brasil. **Dados**, Rio de Janeiro, v. 45, n. 3, p. 459-482, 2002. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0011-52582002000300005>. Acesso em: 24 jul. 2020.
- FONSECA, Cristina Maria Oliveira. Constituição de políticas de saúde no Brasil: modelos de inclusão social. In: FONSECA, Cristina Maria Oliveira. **Saúde no Governo Vargas (1930-1945): dualidade institucional de um bem público**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007, p. 25-61.
- FREITAS, Maria do Carmo Soares de; MINAYO, Maria Cecília de Souza; FONTES, Gardênia Abreu Vieira. Sobre o campo da Alimentação e Nutrição na perspectiva das teorias compreensivas. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 31-38, jan. 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000100008>. Acesso em: 24 jul. 2020.
- GADELHA, Regina Maria d'Aquino Fonseca. A lei de terras (1850) e a abolição da escravidão: capitalismo e força de trabalho no Brasil do século XIX. **Revista de História**, n. 120, p. 153-162, jan/jul. 1989.

- GUIMARÃES, Antônio Sérgio. **Racismo e anti-racismo no Brasil**. São Paulo: Editora 34, 1999.
- IANNI, Octavio. **A ideia de Brasil Moderno**. São Paulo: Brasiliense, 2004.
- LIMA, Eronides da Silva. Quantidade, qualidade, harmonia e adequação: princípios-guias da sociedade sem fome em Josué de Castro. **História, Ciências, Saúde - Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 171-194, jan./mar. 2009. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-59702009000100011>. Acesso em: 24 jul. 2020.
- MACHADO, Priscila Pereira; OLIVEIRA, Nádia Rosana Fernandes de; MENDES, Áquilas. O indigesto sistema do alimento mercadoria. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 25, n. 2, p. 505-515, jun. 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-12902016151741>. Acesso em: 24 jul. 2020.
- MALUF, Renato. Conceitos e princípios de Segurança Alimentar e Nutricional. In: ROCHA, Cecília; BURLANDY, Luciene; MAGALHÃES, Rosana (orgs.). **Segurança Alimentar e Nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2013.
- MERHY, Emerson Elias. A herança no campo da Saúde Pública pós-30: os sanitaristas e as matrizes discursivas de 1920 a 1930. In: MERHY, Emerson Elias. **A Saúde Pública como política**. Um Estudo de Formuladores Políticas. São Paulo: Hucitec, 1992, p. 67-105.
- MENDES, Áquilas; CARNUT, Leonardo. Capitalismo contemporâneo em crise e sua forma política: o subfinanciamento e o gerencialismo na saúde pública brasileira. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 27, n. 4, p. 1105-1119, out. 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/s0104-12902018180365>. Acesso em: 24 jul. 2020.
- MENDES, José Sacchetta. Desígnios da Lei de Terras: imigração, escravismo e propriedade fundiária no Brasil Império. **Caderno CRH**, Salvador, v. 22, n. 55, p. 173-184, jan./abr. 2009. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-49792009000100011>. Acesso em: 24 jul. 2020.
- PINHEIRO, Anelise Rizzolo. Reflexões sobre o processo histórico/político de construção da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 15, n. 2, p. 1-15, 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.20396/san.v15i2.1813>. Acesso em: 24 jul. 2020.
- PINHEIRO, Anelise Rizzolo; CARVALHO, Maria de Fátima Cruz Correia de. Transformando o problema da fome em questão alimentar e nutricional: uma crônica desigualdade social.

- Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 1, p. 121-130, jan. 2010. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232010000100018>. Acesso em: 24 jul. 2020.
- PRADO JÚNIOR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo**: colônia. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.
- REIS, Rossana Rocha. O direito à terra como um direito humano: a luta pela reforma agrária e o movimento de direitos humanos no Brasil. **Lua Nova**, São Paulo, n. 86, p. 89-122, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0102-64452012000200004>. Acesso em: 24 jul. 2020.
- SAES, Décio Azevedo Marques de. Direitos sociais e transição para o capitalismo: o caso da Primeira República brasileira (1889-1930). **Revista Estudos de Sociologia**, Araraquara, v. 11, n. 20, p. 23-51, 2006.
- SANCHES, Almir Teubl. **A questão de terras no início da República: o registro Torrens e sua (in)aplicação**. Dissertação (Mestrado em Direito) – Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2008.
- SANTOS, Luiz Antonio de Castro. Poder, ideologias e saúde no Brasil da primeira república: ensaio de sociologia histórica. In: HOCHMAN, Gilberto; ARMUS, Diego (orgs.). **Cuidar, controlar, curar: ensaios históricos sobre saúde e doença na América Latina e Caribe**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2004.
- SANTOS, Selma de Fátima. A questão agrária no Brasil: da modernização conservadora ao agronegócio. In: NOVAES, Henrique; MAZIN, Angelo Diogo; SANTOS, Laís (org.). **Questão agrária**. Cooperação e agroecologia. São Paulo: Outras Expressões, 2015.
- SANTOS, Wanderley Guilherme. **Cidadania e justiça**: a política social na ordem brasileira. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1979.
- SOKOLOFF, Kenneth L.; ENGERMAN, Stanley L. Institutions, Factor Endowments, and Paths of Development in the New World. **Journal of Economic Perspectives**, v. 14, n. 3, p. 217-232, 2000.
- VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 4, p. 439-457, ago. 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000400001>. Acesso em: 24 jul. 2020.

VIANNA, Luiz Werneck. Caminhos e descobrimentos da revolução passiva à brasileira.

**Dados**, Rio de Janeiro, v. 39, n. 3, s.p., 1996. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0011-52581996000300004>. Acesso em: 24 jul. 2020.

WILLIAMSON, Jeffrey. Latin American inequality: colonial origins, commodity booms, or a missed 20th century leveling. **Journal of Human Development Capabilities**, n. 16, p. 324-41, 2015. Disponível em: <https://ideas.repec.org/p/nbr/nberwo/20915.html>. Acesso em: 24 jul. 2020.

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

*Sacralized grains: notes on the popular diffusion of maize  
from their symbolic use in religious rituals*

**Myriam Melchior<sup>1</sup>**  
**Marcella Sulis<sup>2</sup>**

**RESUMO:** Observar os significados simbólicos da cultura do milho no Brasil indica a sua importância como alimento de resistência, associado a uma sacralidade pouco visível à historiografia oficial. Na perspectiva do colonizador, o milho tinha pouca relevância além da econômica e não rivalizava com o trigo, cujo valor simbólico esteve associado ao cristianismo. Investigando as menções feitas ao milho na coletânea *História da Alimentação*, organizada por Flandrin e Montanari (2015), encontramos a ideia de que na Europa o milho foi recomendado apenas em períodos de crise de abastecimento. Diferentemente, no Brasil, notamos que a difusão do milho na alimentação popular se deveu, sobretudo, aos povos afrodescendentes, que adaptaram o seu uso doméstico e ritualístico. Embora sejam raras as informações sobre a utilização de alimentos nas religiões originais dos povos nativos e cativos, foi possível, através de estudos antropológicos e artísticos, comparar algumas práticas ritualísticas atuais herdeiras das etnias indígenas e afrodescendentes do período colonial brasileiro. A comparação mostra semelhanças entre os rituais religiosos afro-indígenas que apontam para o seu traço de união, que se mostrou valioso à sobrevivência do milho na alimentação brasileira. O estudo sobre a sacralidade do milho sinaliza para modos de transmissão de uma

---

<sup>1</sup> Doutora em Memória Social na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Mestre em Comunicação Social e Cultura na Universidade Federal do Rio de Janeiro. Contato: myriammelchior.gastronomia@nutricao.ufrj.br.

<sup>2</sup> Doutoranda em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi, Mestre em Ciências em Engenharia de Produção, Gestão e Inovação – COPPE/Universidade Federal do Rio de Janeiro. Contato: marcellasulis@hotmail.com.

cultura alimentar envolta em embates entre as suas representações socioeconômicas e as suas potencialidades simbólicas, tanto mágicas como poéticas.

**Palavras-chave:** milho; História da Alimentação; afro-indígenas; sacralidade; poéticas.

**ABSTRACT:** Observing the symbolic meanings of the Brazilian maize culture unveils its importance as a food of resistance associated with a sacredness hardly visible to official historiography. From the colonizer's perspective, maize was of little relevance other than the economic and did not rival wheat, whose symbolic value was associated with Christianity. Investigating the mentions made about maize in the book *A Culinary History*, organized by Flandrin and Montanari, we found the idea that in Europe maize was recommended only during periods of supply crisis. Differently, in Brazil, we note that the diffusion of maize in popular alimentation was mainly due to Afro-descendant peoples who adapted their domestic and ritualistic use. Although information on the use of food in the original religions of the native and captive peoples is rare, it was possible, through anthropological and artistic studies, to compare some current ritualistic practices inherited from the indigenous and Afro-descendant ethnic groups of the Brazilian colonial period. The comparison shows similarities between the Afro-indigenous religious rituals that point to their unity, which proved to be valuable for the survival of maize in the Brazilian diet. The study on the sacredness of maize points to ways of transmitting a food culture surrounded by clashes between its socioeconomic representations and its symbolic potentialities, both magical and poetical.

**Keywords:** maize; Food History; afro-indigenous; sacredness; poetics.

*Recebido em 29 de fevereiro de 2020; aprovado em 26 de maio de 2020.*

Originário do continente americano, é sabido que o milho foi reverenciado nas civilizações pré-colombianas. Segundo Sophie Coe (1984), na cultura dos povos Maias, diversos achados arqueológicos revelam a existência de vasilhames e esculturas utilizadas em rituais associados ao milho. Pratos e vasos continham desenhos de grãos de milho, que representavam a fertilidade e, no seu interior, grãos de milhos, que eram ofertados para os deuses do submundo.

No Brasil, também podemos destacar a importância de práticas sacralizadas em torno do milho<sup>3</sup>. Como destaca a historiadora Rafaela Basso (2017, p. 51), o milho ocupou um lugar central nas “atividades bélicas e ritualísticas dos povos tupi-guarani”. Ainda, segundo Basso (2017, p. 57), “tamanho era a importância que este produto ocupava no cotidiano desses povos que vários dos seus mitos tinham-no como protagonista de suas narrativas”. Apesar desse prestígio entre os povos autóctones, na ausência de núcleos civilizacionais como os mesoamericanos que o atestam através de seus artefatos e monumentos, tem sido difícil dar visibilidade à importância da sacralidade do milho no Brasil, associando-a à sua contribuição para uma história deste cereal no país, sobretudo, após a colonização europeia.

Partindo do pressuposto de que a invisibilização do milho atuou como meio de desvalorização da cultura local e apagamento de tradição e memória, o objetivo deste trabalho foi fazer uma análise comparativa, crítica e reflexiva, destacando as diferenças simbólicas e de significados sobre a utilização do milho no Brasil colônia e na Europa.

A partir do período colonial, a representação social do milho associou-se cada vez mais à sua utilização laica, ou seja, como alimento de subsistência para os colonizadores europeus e povos escravizados. Nesta nova significação, ocorreram, no entanto, dois fenômenos paralelos: de um lado, a visão de mundo do colonizador que não assimila o milho como alimento mediador de um simbolismo religioso, pois o trigo ocupava este lugar para ele; de outro, e no sentido inverso, surge tanto a assimilação do milho como meio de subsistência como a sua apropriação como alimento sagrado para os povos escravizados afrodescendentes. De acordo com Cláudia Lima (2009, p. 79), nos cultos religiosos de matriz africana e afro-brasileira, onde “comer é contatar e estabelecer vínculos fundamentais com a

---

<sup>3</sup> Vale observar que no estudo de Maria Thereza Camargo (2008, p. 24), no Brasil, os registros arqueológicos apontam para a presença do milho há aproximadamente 10.000 anos, deixando claro que a sua domesticação é tão ou mais antiga que a mesoamericana.

existência da vida, do axé [força], dos princípios ancestrais e religiosos”, o milho está entre os principais alimentos.

Deste modo, embora o milho não fosse originário do continente africano, ele foi assimilado pelos povos afrodescendentes no Brasil como um alimento de base. O *angu* de milho, que é uma espécie de mingau, e o *fubá* [farinha de milho] assumiram-se como alimentos de resistência, tanto para suprir as necessidades nutricionais como as de subsistência; quando, já a partir do século XVII, os escravos libertos vendiam alimentos nas ruas, o milho sempre teve grande importância.

Ainda, como disseram Myriam Pimentel e Laila Melchior (2015, p. 148),

um olhar atento para alguns dos famosos pratos regionais brasileiros que se tornaram tradicionais da culinária nacional – como por exemplo o *angu*: do tupi, *angu*; e a *pamonha*: do tupi, *pamundã* que significa papa grossa de milho – aponta para a importância de um intercâmbio ainda muito pouco explorado entre os hábitos e os saberes dos povos nativos ameríndios e dos povos de ascendência africana em torno da cultura do milho.

Considerando esse intercâmbio, nos pareceu fundamental que os usos folclóricos e religiosos do milho nas práticas sagradas afro-indígenas tenham sido bastante relevantes para a transmissão do valor cultural e gastronômico dele ao longo dos últimos séculos. Tendo em vista a pouca visibilidade desses aspectos, auxiliada pela construção de preconceitos em torno dos cultos afro-indígenas e também em relação ao milho, este texto busca, por meio de algumas narrativas que emergem na história e na antropologia da alimentação, apontar para modos de recepção negativos a esse grão. E, a partir desta breve análise, mostrar a força que a sacralidade do milho para as culturas afro-indígenas tornou possível que ele sobrevivesse como alimento popular brasileiro. Nesta análise, partimos da premissa de que, como explica o sociólogo Jean-Pierre Poulain (2013, p. 233), “as qualidades simbólicas dos alimentos emergem no interior dos sistemas de classificação que lhe dão sentido e que são próprios de cada cultura”.

Acreditamos que esta breve investigação ajude a descortinar a importância do milho como alimento de resistência associado a uma sacralidade pouco visível à historiografia no âmbito da alimentação e da gastronomia. Considerando esta temática, o trabalho visa, ainda, apontar para os aspectos memoriais da importância desse grão na formação cultural, identitária e alimentar brasileira.

## O milho na História da Alimentação

Desde a ocupação colonial, o milho que fazia parte do cotidiano dos povos indígenas afirmou-se num plano secundário para os colonizadores europeus. Nesta ótica, o milho era um alimento para escravos e animais, muito embora o milho e as suas técnicas de cultivo e preparo tenham sido estruturais no empreendimento colonial. De acordo com Basso (2014), foi graças ao milho que os europeus colonizadores puderam se lançar à exploração e ao povoamento da colônia.

Mas, como observou Myriam Melchior (2017, p. 71), em outro texto,

o milho empregado em trabalhos ligados ao campo mágico e em rituais de purificação (em cultos indígenas e afro-brasileiros) denotam modos relacionais, que são estabelecidos entre os humanos e as plantas, pouco relevantes para sociedades moldadas por ideologias da eficácia, do cálculo, da exploração e do lucro.

Neste senso, tais noções acerca das relações entre a Natureza e a Cultura se dão de maneiras distintas e até mesmo opostas para as cosmologias indígenas e africanas frente às ocidentais, afirmando que existe uma “humanidade” entre os animais, as plantas e os humanos. Seria, então, mais apropriado falar, como nos mostra Viveiros de Castro (2001), em *multinaturalismo* do que em *multiculturalismo*, visto que na primeira perspectiva não há verdadeiramente uma suposição de superioridade humana sobre a natureza, os animais, os vegetais e as coisas como ocorre na visão de mundo ocidental. Essas diferenças ontológicas marcaram, desde as Grandes Navegações, o modo como o milho passou a ser representado segundo a mentalidade hegemônica europeia.

Numa breve pesquisa sobre as referências ao milho como base da cultura alimentar nas Américas, em fontes usadas pela história da alimentação europeia – que deu origem para os estudos nessa área –, notamos uma atitude semelhante. Nestas, não somente a ausência de menções sobre a importância do milho para as elites ou para as populações americanas é sentida, mas o pouco que se fala do milho é conotado com desprezo.

Considerando a influência desta literatura, ao menos para a produção acadêmica no âmbito da gastronomia e de estudos afins no Brasil, que despontam em maior número após

a globalização, nos anos 1990, parece importante apontar para este problema<sup>4</sup>. Acreditamos que os discursos e as mentalidades de hegemonia ocidentais, baseadas no sentido de progresso histórico, civilizacional e tecnológico, garantiram, em épocas e contextos variados, a continuidade da invisibilidade do milho e dos rituais e cultos religiosos afro-indígenas que foram associados a práticas primitivas. Do mesmo modo, as narrativas de cunho historiográfico e científico desvalorizando o milho auxiliaram a degradar memórias e a própria construção de uma identidade alimentar afro-indígena e brasileira à luz de suas pretensas lógicas e racionalidades.

Este é o caso dos estudos de história em alimentação, como mostraremos a seguir. Em sua pesquisa sobre a Escola dos *Annales* francesa, a historiadora Rafaela Basso (2015, p. 50) faz menção aos trabalhos dos historiadores Lucien Febvre e Fernand Braudel, qualificando-os como “os principais responsáveis pela formação de uma tradição historiográfica com base nesta temática”. A primeira geração, tendo Lucien Febvre como principal expoente, voltou-se para compreender as crises de subsistências a partir de suas estruturas econômicas de produção, atraindo muitos historiadores para o tema da alimentação. Fernand Braudel, que em 1961 passou a dirigir os *Annales*, teria sido guiado pela primeira tradição, direcionando o seu interesse pelo estudo da vida material, cujas pesquisas envolviam temas sobre a “produtividade agrícola, insuficiências tecnológicas, a fome, o preço, bem como o consumo em termos de quantidade e calorias” (BASSO, 2015, p. 57). Para Basso, entretanto, uma mudança de foco nos estudos da alimentação é empreendida apenas pela terceira geração, representada por Jean-Louis Flandrin.

É ao texto deste último historiador que iremos nos referir quanto à sua construção classificatória dos aspectos negativos do milho. Embora Basso (2015, p. 58) chame atenção para a virada do olhar de Flandrin e sua importância nos estudos da alimentação ao deslocar “o foco de estudos das questões de abastecimentos para as análises simbólicas e sociais da alimentação, abordando as escolhas e o gosto”, na coletânea *História da Alimentação* (que coordenou junto do historiador Massimo Montanari), ao menos no que se refere ao milho,

---

<sup>4</sup> Um exemplo da invisibilidade do milho pode ser encontrado no manual histórico *Gastronomia no Brasil e no Mundo*, de Dolores Freixa e Guta Chaves (2012). Esse manual é parte integrante de ementas acadêmicas dos cursos de tecnólogos e bacharéis em gastronomia no Brasil. Nele, no glossário de termos históricos e gastronômicos, não se fala em milho, mas em “milhete”, um alimento que não é americano tampouco brasileiro (FREIXA; CHAVES, 2012, p. 34 e p. 119).

notamos, ao contrário, temas que se enquadram no enfoque do abastecimento, orientados pela ênfase do progresso histórico, civilizacional e tecnológico.

Nesta literatura, o milho ocupa um lugar excentricamente exógeno. Ao contrário dos outros alimentos americanos, como a batata e o tomate, que obtiveram, mesmo que lentamente, um asilo permanente na cultura alimentar europeia, o milho foi percebido como um mal ao qual era necessário resistir, mantendo uma representação bastante negativa do ponto de vista desses historiadores. Com esta mentalidade, logo nas primeiras páginas de “Os tempos modernos”, ele diz que

a conquista dos mares pelos europeus, o fato histórico mais importante do início dos tempos modernos, e a conseqüente integração dos outros continentes e de sua rede comercial só tem conseqüências mais determinantes na alimentação ocidental nos séculos XIX e XX. Só então o tomate, a batata, o milho e outras espécies alimentares americanas passaram a ter um papel importante na agricultura e no regime alimentar dos ocidentais. Mas se foram necessários três séculos para a adoção das novas espécies de alimentos – e em muitas vezes ao cabo de uma **lenta deterioração** da alimentação popular. (FLANDRIN, 2015, p. 532; grifos nossos)

Ao analisar tal deterioração da alimentação, o autor discute o crescimento demográfico numa Europa em fase de se tornar industrializada e, então, destaca o aumento das áreas destinadas ao cultivo dos cereais, “em detrimento dos espaços para criação dos animais” (p. 533), implicando numa “maior proporção de grãos na alimentação popular” (p. 534).

Observa-se assim que o tratamento evolutivo e quantitativo dos dados, como nos moldes da segunda geração dos *Annales*, é bastante evidente. O autor chega a se referir

ao *cálculo* muito convincente de Fernand Braudel: um hectare destinado ao cultivo de trigo resultava, nas condições técnicas da época, em cinco quintais de trigo, que forneciam 1,5 milhão de calorias; a mesma área, usada como pastagem, produzia, quando muito, 1,5 quintal de carne de boi que não fornecia mais do que 340 mil calorias. (FLANDRIN, 2015, p. 534)

E, então, conclui que “para manter o crescimento demográfico, era preciso substituir parte das pastagens por campos de cereais e diminuir sensivelmente a carne da dieta popular, aumentando o consumo de pão” (FLANDRIN, 2015, p. 534).

É neste horizonte de alegações que o historiador considera a assimilação do milho no espaço alimentar europeu, ou seja, numa época de “baixo progresso tecnológico”, servindo inicialmente como forragem para animais e nas hortas dos camponeses cujas práticas já eram decadentes.

Nessas narrativas vemos que o vínculo simbólico e cultural do milho com a pobreza e a ausência de progresso técnico é constante. Aceito na função de alimento substituto, durante as crises, este grão deveria ser substituído o mais rapidamente possível por outro superior. Nisto, insiste dizendo que

na Panônia, no século XVIII, ele [o milho] rendia até oitenta grãos por um, enquanto o centeio, a custo, rendia seis e o trigo menos ainda. Atraídos por este rendimento, os proprietários resolveram cultivá-lo em grandes superfícies, nos campos, e estimularam os camponeses a consumirem cada vez mais esse alimento barato. Só então *resistiram* ao avanço do milho. À medida que essa cultura passou a ser taxada e que seu uso, em substituição ao pão, era considerado uma *degradação* alimentar. (FLANDRIN, 2015, p. 540; grifos nossos)<sup>5</sup>

Vale notar que nem mesmo a vantagem produtiva do milho foi levada em conta. Deve-se observar, inclusive, que, se nem as razões econômicas, que embasam as explicações para uma adoção temporária do milho, são ponderadas, haveria para o autor um outro argumento ainda mais depreciativo. Este constitui-se a partir de uma lógica sustentada por noções de nutrologia. Tratou-se de lançar mão da doença provocada por uma alimentação exclusivamente baseada em milho, conhecida como pelagra.

Desse modo, alegou que o milho, o alimento degradado, tem a sua “resistência justificada porque desde que as bolachas e as papas de cevada ou milhete foram substituídas pelas bolachas e pela polenta de milho, surgiram as epidemias de pelagra”. A explicação adicional é que, “provocada pela carência de vitamina PP, ausente no milho, essa doença primeiro cobre o corpo de chagas purulentas, depois leva à loucura e a morte” (MONTANARI, 2015, p. 140). Se todas as menções negativas não tivessem sido suficientes, o historiador ainda imputou ao milho a culpa pela demora em se adotar a batata na Europa.

Nesses discursos temos uma prova importante sobre o estabelecimento de controles sociais no universo da alimentação. Tais controles fabricam “no interior do nutritivo a distinção entre o comestível e o não-comestível, [e] o valor social investido cria o sentido

---

<sup>5</sup> Panônia é o nome da antiga província do Império Romano.

cultural e ordena os alimentos numa hierarquia que transcende os gostos subjetivos e individuais e se afirma como valor cultural partilhado pelo conjunto do grupo” (KILANI, *apud* POULAIN, 2013, p. 233)<sup>6</sup>. Assim, o milho, potência vegetal, foi, no âmbito do comestível, transformado em um alimento perigoso, quase abominável.

Em tempo, vale explicar que o termo pelagra (do italiano *pele e agra*, áspera) é de fato uma doença grave. Era também conhecida como “mal do solstício” da primavera, uma vez que após um inverno rigoroso a doença manifestava-se em pessoas cuja dieta se baseasse exclusivamente no milho. Os europeus, que conheceram a planta trazida por Cristóvão Colombo, não perceberam que os povos americanos haviam criado um processo conhecido como *nixtamalização* do milho. Tratar-se-ia de se deixar o milho ou a farinha de milho numa solução de hidróxido de cálcio (uma solução de cal virgem que libera Niacina, a vitamina B3, aquela que é muito fraca no milho). De acordo com Luiz Mors (2014), a solução alcalina era obtida no processo de deixar de molho, cozinhar ou macerar o milho em água com cal ou cinzas de madeira, disponíveis nos utensílios, e/ou pelas técnicas que as populações indígenas do passado utilizavam para amaciá-lo.

Vale lembrar que, conforme observou Eliane Fleck (2014, p. 12), se, à luz dos debates teológicos-filosóficos e jurídicos em curso do século XVI, os indígenas foram percebidos enquanto “selvagens” e “gente sem história”, não é difícil concluir que seus alimentos, suas técnicas e seus conhecimentos culinários e medicinais também o fossem.

---

<sup>6</sup> A citação é de Mondher Kilani, em *Introduction à l'anthropologie* (1992).



**Figura 1.** *Rudolf II som Vertumnus*, de Giuseppe Arcimboldo, 1590. Óleo sobre tela. Acervo Castelo Skokloster, Suécia. Fonte: <https://skoklosterslott.se/en>. Acesso em: 28 jul. 2020.

Também quanto às alegações dos historiadores europeus acerca da inadequação do milho, é possível contradizê-las. Por exemplo, o sociólogo Éric Birlouez (2014, p. 26) afirma que durante a Renascença ocorreu uma inversão, segundo a qual as classes dominantes na França, “interessadas em adotar os costumes italianos”, reabilitaram os legumes e as verduras que até então “eram considerados inapropriados ao seu status social”. Segundo ele, foi

o historiador italiano Allen Grieco a observar neste movimento a influência da cúria pontifical do Vaticano: seus dignitários, não podendo consumir carne (os concílios sucessivos forçavam à abstinência), buscavam diversificar os seus alimentos vegetais e se mostravam apaixonados por novas maneiras de os preparar e de os cozinhar. Ansiosas por imitar seus vizinhos transalpinos, as classes dominantes francesas começaram a olhar positivamente para os legumes que, repentinamente, viram o seu status revertido: de desprezados, tornam-se fortemente uma tendência. (BIRLOUEZ, 2014, p. 26-27)

Esta tendência é notada pelo sociólogo nos retratos alegóricos do pintor Arcimboldo. Aliás, este artista, que teve como principal patrono Rodolfo II, rei da Hungria, Croácia e Boêmia, criou um retrato deste monarca, utilizando flores, frutas e legumes, e colocando um

milho no lugar de sua orelha, como se vê na imagem (Figura 1). Rodolfo II reinava em regiões da antiga Panônia, aquela em que, segundo Flandrin e Montanari, no século XVIII, o milho era uma *decadência*. Mas, diversamente, a pintura nos leva a contemplar outra paisagem: nela, vemos uma corte de vanguarda que assimilou as tendências em voga, assim como haviam feito os franceses.

Se o milho fosse uma decadência, não teria se tornado, ao menos na Romênia, na Hungria e na Itália, uma tradição. A polenta, a *mamaliga*, a *puliska* não são, certamente, preparações sacralizadas, mas têm relevância identitária e importância gastronômica nessas regiões.

### **O milho sagrado, preconceitos e classificações no Brasil: comida de resistência**

No Brasil, agora voltando-se para observar representações do milho no âmbito de estudos sociais e antropológicos, encontramos o texto intitulado “Que cheirinho bom!”, do antropólogo Hugo Menezes Neto (2012). Nele, deparamos com o esforço deste autor para circunscrever o milho ao lugar de “comida de festa”. Para tanto, observamos que, para este antropólogo, a contraposição à comida de festa se faz, como é comum nos estudos antropológicos, com a comida do cotidiano. Porém, neste âmbito, a representação fundamental do milho foi associada pelo autor à comida de pobre. Assim diz: “a história do milho o associa à *culinária tradicional* e às classes populares, por isso lhe concede um status menor, o de *comida de pobre*” (MENEZES NETO, 2012, p. 120).

Examinando esta classificação, na qual o milho é situado simbolicamente em associação com as classes de menor poder aquisitivo, ocupamo-nos neste subitem de apontar brevemente para as raízes que alimentam tais preconceitos e propor, ao final, caminhos políticos e poéticos para escapar a estes modelos. Iniciamos, então, analisando como Menezes Neto encontrou meios de justificar a sua classificação. Basicamente, o recurso adotado foi o de utilizar em sua argumentação textual partes ditas por outros autores que não disseram, no contexto de suas obras, o mesmo que ele. Podemos notar, no recorte a seguir, o uso do conectivo “consequentemente” utilizado como uma conclusão das observações anteriores, isto é, das de Lima e de Cascudo:

Segundo Cláudia Lima (1999) e Câmara Cascudo (2000), muito antes da chegada dos europeus, o milho já era alimento tradicional dos povos

americanos: “depois da mandioca, o complexo etnográfico do milho é o mais vasto e com maior projeção folclórica pela culinária tradicional” (LIMA, 1999, p. 216). A autora complementa, informando que no Brasil a farinha de milho foi comida de escravos e bandeirantes. Consequentemente, estar ligado aos índios, aos escravos e aos bandeirantes dificulta a inserção e a circulação do cereal na “culinária fina”. (MENEZES NETO, 2012, p. 120)

Buscando contextualizar essas justificativas do autor, fazemos menção a alguns pontos nodais e formadores de valores e julgamentos preconceituosos ora associados aos povos indígenas e afro-brasileiros ora às práticas rurais e, por fim, ao milho neste contexto. Resumidamente, temos que: a) entre as tentativas para a integração dos povos indígenas e a discussão de seu estatuto no Brasil colônia, a última ocorreu no século XIX em um momento de influência das políticas de *branqueamento social*, portanto, abandonando indígenas e afro-brasileiros à margem da cultura e dos sistemas econômicos e sociais; b) políticas equivocadas acerca das práticas modernas da alimentação no século XX esvaziaram os investimentos das áreas rurais, concentrando-os nas indústrias e latifúndios e deixando os povos indígenas e as comunidades afro-brasileiras em situação de extrema vulnerabilidade econômica e social; e, ainda, c) a urbanização tardia e suas referências sobre a *comida fora do lar* privilegiaram os extremos como as modas *gourmet*, com ênfase na culinária francesa, ou os *fast-food* norte-americanos, que mantiveram fora do espaço social alimentar comidas baratas e populares como o milho. Logo, temos um conjunto de ações e signos nos quais o milho deixa de se adequar às refeições burguesas, considerando a óbvia tendência dessas pelos modelos hegemônicos ocidentais.

A narrativa de Menezes Neto aproxima-se desse perfil ocidental. Contudo, ela se mostrou útil, pois nos levou a perceber modos de incorporação do milho na cultura culinária brasileira a partir deste enfoque. Assim, levando-se em conta a preocupação desse autor em circunscrever o milho enquanto *comida de festa* e diferenciá-lo, nesta qualidade, de todos os seus outros lugares sociais, vemos serem desdobradas as “tensões” (assim nomeou o autor) nas quais o milho se manifesta como objeto segmentado numa sociedade hierárquica e verticalizada como a brasileira.

Antes de empreender essa análise, explicamos que a festa a qual Menezes Neto se refere é a festa junina, a maior comemoração coletiva brasileira, depois do Carnaval. Nesta festa, segundo Menezes Neto (2012, p. 122), o milho se torna “comida de todos” e, com este status, oculta “as tensões entre as classes sociais e as restrições que estão mais evidentes nas

outras classificações. Teoricamente, influenciados pelo clima de festa, todos irão comer a mesma comida”. Seria como se, ao transformar-se em *comida de festa*, o milho adentrasse um rito de passagem para ser aceito por todas as classes sociais.

Neste âmbito, quais seriam, então, as outras classificações propostas pelo autor que corresponderiam a diferentes classes e segmentos? Em sequência: a de “comida de animais” (trata-se do milho na acepção de uma restrição alimentar, uma ração); “comida regional”, quando as preparações à base de milho são oferecidas em espaços gastronômicos (ou no viés de sua importância gastronômica e/ou turística); “comida típica”, quando oferecido em hotéis (e/ou espaços turísticos); “comida popular”, quando são preparações baratas; “comida forte”, quando se fala “de sintomas de alguma doença conhecida pela medicina popular e/ou é indicado como remédio ou complemento ao tratamento”; “comida rural”, designando a simbologia coletiva do milho servido em festas juninas; e, por fim, a de “comida de santo” (MENEZES NETO, 2012, p. 121-122).

É, porém, nesta última designação que o autor vê uma exceção a todas as outras e, assim, afirma: “Essa classificação revela que a comida também possui valores religiosos, pode estar envolvida com a espiritualidade e o sobrenatural. Saliento que nem todos sabem (existem os segredos de religião), podem ou consomem a *comida de santo*, logo ela é *restritiva*” (MENEZES NETO, 2012, p. 121).

Pareceu-nos interessante observar que a *comida de santo* não foi identificada como *comida de festa* pelo autor. Cabe esclarecer que a chamada *comida de santo* é uma comida votiva e oferecida às deidades em rituais religiosos afro-indígenas. No Brasil, as religiões de matrizes africanas reúnem traços das religiões indígenas nativas, mantendo características comuns, como, por exemplo: “o culto à natureza deificada, por meio da ingestão de alimentos e bebidas fermentadas nos rituais [...] os adornos feitos com elementos da natureza, a figura do pajé ou xamã” (ALVES; MESSIAS, 2015, p. 352).

Estudioso das religiões brasileiras, Vagner Silva (2010, p. 95) salienta que o catolicismo popular no período colonial, mesmo sendo monoteísta, numa diferença estrutural das religiões originais indígenas e africanas, por estar pautado no culto aos santos e por ser bastante místico naquela época, favoreceu o sincretismo religioso.

Nativos indígenas e africanos, forçadamente convertidos à religião do colonizador português, somaram à sua religiosidade de origem a sua nova fé de maneira disfarçada, dando origem aos cultos afro-indígenas. Assim ocorreu junto às festas dedicadas aos santos

católicos, como a festa junina, que se inicia com o plantio do milho, no dia 19 de março, dia do santo católico São José.

Originalmente celebrada na Europa, desde as suas origens pagãs, as festas juninas celebram, com cultos aos Deuses, os ciclos da natureza. Em comparação, só muito recentemente essas festas se tornaram seculares. No Brasil, com a herança portuguesa, a festa passou a celebrar, através dos santos católicos, os ciclos do plantio e da colheita e, ao invés do trigo, teve o milho como alimento simbólico.

Aos santos São José, São João, Santo Antônio e São Pedro, que são padroeiros da festa, os povos afrodescendentes designam um orixá (nas religiões africanas, os orixás são as forças da natureza que cuidam do equilíbrio energético de seus *filhos*). Tratou-se não de corresponder as histórias dos santos ou as suas características com a dos Orixás, mas de fazer com que os povos oprimidos e escravizados pudessem, através do sincretismo, reverenciar os seus santos. Os chamados “filhos de Orixás” faziam as suas oferendas nesses dias votivos, tendo como base os alimentos brasileiros, dentre os quais o grão de milho e a pipoca tiveram sempre um lugar importante.

Um exemplo é a cerimônia *Sabajé* consagrada aos orixás *Obaluaiê* e *Omolu*. Enquanto,

*Obaluaiê* e *Omolu* são tidos como orixás das enfermidades contagiosas e de pele, o milho, cereal nativo, atua simbolicamente no ritual com as potências de força, paz e cura. Assim, percebe-se que o milho, tendo como essência a dureza, e, portanto, difícil de ser consumido, quando passa pelo fogo se torna pipoca macia, semelhante uma flor. A pipoca preparada para os orixás *Omolu* e *Obaluaiê* é chamada como a *flor do santo*. (SILVA, 2010, p. 98)

Seria até mesmo irônico observar que o milho, que foi desqualificado pelos historiadores europeus, alegando-se provocar doenças e lesões na pele, seja nos cultos brasileiros o alimento escolhido para simbolizar a cura dos males associado à pele. Esta associação é metaforicamente reveladora da importância do milho como um alimento de proteção aos corpos negros e indígenas preteridos pela ótica hegemônica. Questionando esta ótica, como destacaram Pimentel e Melchior (2015, p. 150), “o milho e seu caráter popular, largamente associado às festas regionais e às religiões que se desenvolveram no Brasil, reaparece em algumas manifestações artísticas que reivindicam hoje traços de união entre os povos indígenas, os afrodescendentes e a identidade brasileira”.

Este é o caso das obras *Bori Performance-Art* (Figura 2) e *Buruburu* (Figura 3) do artista brasileiro Ayrson Heráclito.



**Figura 2.** *Bori Performance-Art*, de Ayrson Heráclito, 2009. Fonte: <http://ayrsonheraclitoart.blogspot.com/2009/03/bori-performance-art.html>. Acesso em: 28 jul. 2020.

Na primeira obra, Heráclito “ensaia representações vocativas e iconográficas dos orixás do Candomblé” (PIMENTEL; MELCHIOR, 2015, p. 150) usando a espiga e o grão de milho, que são oferecidas aos orixás, em torno de suas cabeças. O *Bori* é um ritual da religião tradicional *yorùbá* da nação *Keto* africana. Neste ritual busca-se a comunhão entre os corpos físicos e espirituais. Assim, o artista também chama atenção para os alimentos como forma de evocar proteção à mente e aos corpos. Como apontam Pimentel e Melchior (2015, p. 150),

se todos os trabalhos de Heráclito giram em torno da questão do corpo negro, seus mitos e lendas diante de uma história que quis invisibilizá-lo, *Buruburu* parece ser o que mais dá espaço para as práticas espirituais, ressaltando o aspecto imaterial que compõe uma cultura por meio do ritual de purificação. A chuva de pipoca – em sua leveza e beleza – fala de práticas tradicionais que, não obstante sua agilidade visual, só geram um processo de invisibilização à sombra da legitimidade da cultura do colonizador. É por meio da tomada de consciência a respeito desta invisibilidade que o banho de pipoca adquire força e vigor na imagem. Trata-se de uma forma de resistência que, posta em cena em *Buruburu*, deve-se a uma aliança ágil: quase sempre invisível e preterida no campo da história.



**Figura 3.** *Buruburu*, de Ayrson Heráclito, 2010.

Fonte: <http://site.videobrasil.org.br/acervo/obras/obra/1349363>. Acesso em: 28 jul. 2020.

Nessas obras, encontramos uma proposta de releitura do milho, por meio de suas fontes sacralizadas. Nelas sugere-se um *re-encantamento* dos alimentos, sobretudo o do milho, tido em sua simplicidade orgânica, cultural, gastronômica e histórica para mostrá-lo além das lógicas de sua mercadização ou possível *gourmetização*.

### **Considerações finais**

Levando em consideração os usos simbólicos do milho no Brasil, foi possível, em parte e, a partir de seus significados, descortinar sua importância como alimento de resistência associado a uma sacralidade pouco visível à historiografia, como ocorreu desde o período colonial. Por significar resistência, o milho e sua cultura nunca deixaram de existir, permeando o imaginário alimentar e cultural no Brasil. Entretanto, uma agenda de pesquisas sobre a temática é necessária; neste sentido, algumas reflexões e pressupostos para pesquisas futuras são descritas a seguir.

Imaginado enquanto *comida de todos*, o milho talvez só possa surgir nessa qualidade com a justaposição dos seus sentidos e significados fragmentados pela nossa atual sociedade de consumo. Muito distantes das cosmovisões multinaturalistas, nós, sujeitos pós-modernos, dificilmente compreendemos os alimentos numa relação ausente de representações e classificações; por isso não é completamente peculiar o modo como os historiadores e antropólogos o pensam. Mas podemos ousar pensá-lo a partir de outros

registros. Por exemplo, como um grão-alimento curativo, tal como visto em sua sacralidade, o milho se torna pleno ao proteger pessoas, mentes e corpos de violências perpetradas, como, atualmente, é a lógica de sua exploração desmedida pelas transnacionais que produzem um milho *commodity* e expulsam populações vulneráveis, infectam os solos e/ou envenenam a natureza.

Resistir a isso é convocar poeticamente um milho em seu simbolismo de alimento deificado em agradecimento à terra, ao trabalho coletivo do plantio, às chuvas e sínteses químicas naturais e, enfim, à sua imensa e infinita rede que se atualiza a cada festa como símbolo de fertilidade. Sagrado é o alimento em sua poesia, como quando os homens passaram a simbolizá-lo para agradecer aos céus, à terra e às estrelas por suas colheitas e pelo nosso futuro. O milho de festa ou o milho alimento abominável, segundo as versões ocidentais, são somente possibilidades de interpretação dos humanos modernos com suas dificuldades, moderadas a profundas, de perceber os vínculos que nos unem aos alimentos e às estrelas.

Tais considerações finais nos permitem sugerir explorar as respectivas pesquisas sobre a temática como o consumo contemporâneo do milho; os significados culturais do milho no Brasil contemporâneo; as representações do milho na arte brasileira; o milho *commodity* e as práticas colonialistas.

## Referências

- ALVES, Julyane Paz Dominguez dos Santos; MESSIAS, Luana Costa Pierre de. Pipocando: a pipoca nos rituais religiosos afro-indígenas. *In*: ALBUQUERQUE, Gerson Rodrigues de; ISHII, Raquel Alves; NASCIMENTO, Francemilda Lopes do (ed.). **Anais do IX Simpósio Linguagens e Identidades da/na Amazônia Sul-Ocidental: línguas e literaturas indígenas**, Universidade Federal de Rio Branco, nov. 2015. Rio Branco: Nepan Editora, 2015, p. 350-365.
- BASSO, Rafaela. **A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750)**. São Paulo: Alameda, 2014.
- BASSO, Rafaela. O lugar da alimentação nos estudos históricos da Escola dos Annales. **Revista Helikon**, Curitiba, v. 2, n. 3, p. 50-63, 2015.

- BASSO, Rafaela. *Avati* na mesa e no sertão: um pouco da história do milho na colonização da América Portuguesa. In: MELCHIOR, Myriam (org.). **Gastronomia, cultura e memória: por uma cultura brasileira do milho**. Rio de Janeiro: Fólio Digital, 2017, p. 57-70.
- BIRLOUEZ, Éric. **Festins princiers et repas paysans à la renaissance**. Rennes: Editions Ouest-France, 2014.
- CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. **O milho e a mandioca: nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias** (Série Cadernos de Folclore, v. 18). São José dos Campos: Centro de Estudos da Cultura Popular/Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.
- CASTRO, Eduardo Viveiros de. **A inconstância da alma selvagem**. São Paulo: Cosac & Naify, 2002.
- COE, Sophie. **America's first cuisines**. Austin: University of Texas Press, 1984.
- FLANDRIN, Jean-Louis. Os tempos modernos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 8 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.
- FLECK, Eliane Cristina Deckmann. Apresentação. In: FLECK, Eliane Cristina Deckmann (org.). **Religiões e religiosidades no Rio Grande do Sul: manifestações da religiosidade Indígena**. v 3. São Paulo: ANPUH, 2014, p. 11-24.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2012.
- LIMA, Cláudia. **Tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira**. Recife: Raízes Brasileiras, 2009.
- MELCHIOR, Myriam. Memória e resistência: argumentos para a valorização de uma cultura do milho particularmente brasileira. In: MELCHIOR, Myriam (org.). **Gastronomia, cultura e memória: por uma cultura brasileira do milho**. Rio de Janeiro: Fólio Digital, 2017, p. 64-79.
- MENEZES NETO, Hugo. Que cheirinho bom! O milho para além do comer. In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLAÇO, Janine (orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012, p. 119-134.
- MORS, Luiz. O milho e suas polêmicas envolvendo os aminoácidos. In: MORS, Luiz. **O Etnobotânico**.

Rio de Janeiro, 31 jul. 2014. Disponível em:  
<https://oetnobotanico.wordpress.com/2014/07/31/o-milho-e-suas-polemicas-envolvendo-aminoacidos>. Acesso em: 28 jul. 2020.

SILVA, Vagner Gonçalves da. Formação e dinâmica das religiões afro-brasileiras. *In*: SILVA, Eliane Moura da; BELLOTTI, Karina Kosicki; CAMPOS, Leonildo Silveira (orgs.). **Religião e sociedade na América Latina**. São Bernardo do Campo: Universidade Metodista de São Paulo, 2010, p. 93-100.

PIMENTEL, Myriam Melchior; MELCHIOR, Laila. Reencantamentos e novas apropriações: alimento como vivência e memória na arte brasileira. **Esferas**, Brasília, ano 4, n. 6, p.143-154, jan./jun. 2015.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora UFSC, 2013.

**Tradições, rituais e memórias alimentares:**

a identidade bicultural de filhos de imigrantes poloneses no Brasil  
em contexto não diaspórico

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

*the bicultural identity in children of Polish immigrants in Brazil  
in a non-diasporic context*

**Victor Ridel Juzwiak<sup>1</sup>**  
**Teresa Ridel Juzwiak<sup>2</sup>**  
**Claudia Ridel Juzwiak<sup>3</sup>**

**RESUMO:** A cultura do país de origem de pais migrantes traz elementos importantes na construção da identidade de filhos nascidos no país de acolhimento. Este estudo objetivou compreender quais elementos da cultura polonesa e da brasileira foram transmitidos e como influenciaram a construção da identidade de três filhos (segunda geração) de uma família polonesa estabelecida no Brasil, a partir das narrativas da trajetória migratória familiar, da vida e das práticas alimentares pessoais e familiares. A partir da análise de conteúdo, foram identificados três núcleos temáticos, que apontam dois elementos como principais marcadores da identidade polonesa: o idioma e a alimentação. No dia a dia, a comida característica do cotidiano brasileiro foi adotada, porém a comida polonesa é protagonista nas datas especiais, caracterizando tradições étnicas, religiosas e familiares. Ainda que as receitas tenham sido modificadas, os rituais que cercam sua preparação, seu consumo e sua

---

<sup>1</sup> Mestrando em Educação pela Universidade Federal de Uberlândia, bacharel e licenciado em História pela Universidade Federal de Uberlândia. Contato: v.juzwiak@gmail.com.

<sup>2</sup> Mestre em Políticas Públicas e Desenvolvimento Humano com Especialização em Migrações pela Maastricht University e Universidade das Nações Unidas (UNU-Merit), bacharel em Ciências Políticas e da Administração pela Universidade Pompeu Fabra, Espanha. Contato: teressa.juzwiak@gmail.com.

<sup>3</sup> Doutora em Ciências pela Universidade Federal de São Paulo, Mestre em Ciências aplicadas à Pediatria pela Universidade Federal de São Paulo, nutricionista. Contato: claudia.juzwiak@unifesp.br.

convivialidade se mantêm, e é quando a identidade polonesa se manifesta. Cada filho demonstra graus e formas diferentes de manutenção dessas “tradições” familiares. Outras referências culturais, suas trajetórias pessoais e redes sociais de apoio agregam novas práticas alimentares, embora o sentimento de duplo pertencimento ainda se mantenha na segunda geração. Este estudo permite compreender como a cultura alimentar contribui para a construção identitária e da trajetória alimentar de indivíduos expostos a diferentes culturas.

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

**ABSTRACT:** The culture of the country of origin of migrant parents brings important elements for the construction of the identity of children born in the host country. This study aimed to understand which elements of Polish and Brazilian cultures were transmitted and how they influenced the construction of the identity of three children (second generation) of a Polish family established in Brazil, based on narratives of the family’s migratory trajectory, life and eating practices. Based on the content analysis, three thematic groups were identified, which pointed to two elements as the main markers of Polish identity: language and food. In everyday life, the daily characteristic Brazilian food was adopted, but Polish food is the protagonist on special dates, featuring ethnic, religious, and family traditions. Although the recipes have been modified, the rituals surrounding their preparation, consumption and conviviality are maintained and this is when Polish identity is manifested. Each child demonstrates different degrees and ways of maintaining these family “traditions”. Other cultural references, their personal trajectories and social support networks added new eating practices, although the feeling of double belonging remains in the second generation. This study allows us to understand how food culture contributes to the identity construction and food trajectory of individuals exposed to different cultures.

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

*Recebido em 11 de março de 2020; aprovado em 09 de junho de 2020.*

## 1. Introdução

A história do Brasil é fortemente marcada por processos migratórios. Desde a chegada de colonizadores portugueses e africanos escravizados, até movimentos internos e às mais recentes ondas migratórias de refugiados, o Brasil sempre foi palco de intensos deslocamentos demográficos (JUZWIAK, 2014, p. 5).

A alimentação é um importante aspecto cultural que envolve a vida dos imigrantes. 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 (DAURE; REVEYRAND-COULOUN, 2009, p. 425).

A comida não é transmitida de maneira inalterada de uma geração à outra, mas, sim, representa uma construção histórica, adaptada com base nas relações entre grupos sociais, além de outros fatores, como, por exemplo, a disponibilidade de alimentos. Assim, nesse processo, pode ocorrer uma ressignificação dos alimentos como forma de identidade na primeira geração, e novas maneiras de comer podem surgir nas gerações subsequentes (CUCHE, 1999; CURTIS; ALLISON; ELLIS, 2009; DAURE; REVEYRAND-COULON, 2009).

### 1.1. Migração polonesa no Brasil

Dados dos censos realizados entre 1872 e 1972 demonstram o impacto da imigração na evolução da população brasileira, sendo que as principais migrações vieram de Portugal, Espanha, Alemanha, Japão, Turquia-Ásia, Uruguai e Polônia (LEVY, 1974, p. 53-54). A migração polonesa pode ser compreendida em três momentos. O primeiro momento, iniciado durante a segunda metade do século XIX, insere-se no período conhecido como a “febre brasileira”, entre 1890 e 1905, que trouxe ao país migrantes de diversas nacionalidades, incluindo os poloneses, que se estabeleceram principalmente nos estados do sul do país (MALCZEWSKI, 2016). Teleginski (2016) aponta que:

A “imigração polonesa” foi significativa no Brasil, inclusive numericamente, mas do ponto de vista historiográfico é vista como uma “imigração oculta”, uma vez que o volume de estudos realizados sobre

grupos étnicos que chegaram no mesmo período como alemães e italianos é superior aos estudos abordando os poloneses. (TELEGINSKI, 2016, p. 94)

Esse fenômeno é amplificado ao se considerar que, durante as migrações polonesas para o Brasil no século XIX, a Polônia estava repartida, o que significou que muitos poloneses portavam passaportes e documentos de outras nacionalidades, como alemã, russa ou prussiana (DVORAK, 2013, p. 3-5).

O segundo momento da migração polonesa ao Brasil é marcado pelo fim da Primeira Guerra Mundial. Majoritariamente de origem judia ou portando documentos de nacionalidade ucraniana, esses migrantes vieram em busca de trabalho, algo que durou até os anos 1930, quando o Governo Vargas, por razões políticas e econômicas, impôs restrições às imigrações. O terceiro momento ocorreu durante e após a Segunda Guerra Mundial, quando muito migrantes poloneses se refugiaram no Brasil (MALCZEWSKI, 2016).

As três ondas migratórias coincidiram com períodos em que a Polônia passava por grande agitação política, resultando em um ambiente de incertezas, que levou as pessoas a buscarem melhores condições de vida em outros países (DVORAK, 2013; MALCZEWSKI, 2016). Em todos os períodos de migração houve um forte senso de nacionalismo, reflexo de suas terras divididas, e “o sentimento nacional se fundiu com o sentimento religioso, uma vez que o catolicismo polonês é definido como ‘uma igreja de expressão étnica’” (TELEGINSKI, 2016, p. 92).

As diferenças sociais, culturais e históricas entre o país de origem e o país de destino são fundamentais para compreender como a língua e cultura são mantidas e praticadas pelos migrantes. Dessa forma, cada onda migratória tem suas características específicas (WILLIAMS, 2015, p. 4).

Estudos sobre a diáspora polonesa, não só no Brasil, mas também em outros países, têm demonstrado que a alimentação é um importante componente da identidade dos imigrantes e das gerações subsequentes (BIELEWSKA, 2011; JANOWSKI, 2013; ALDER, 2015; TELEGINSKI, 2016). A manutenção de tradições e receitas são fundamentais nesse processo, ainda que estas sofram diversas modificações a partir da necessidade de adaptação a ingredientes novos.

## 1.2. Biculturalismo e identidade

A sociedade contemporânea mostra-se cada vez mais globalizada, possibilitando que os sujeitos tenham contatos com diferentes culturas e realidades. Esse fenômeno de contato, trocas e internalização com diferentes culturas pode ser compreendido como multiculturalismo e biculturalismo (BENET-MARTÍNEZ; HARITATOS, 2005, p. 1016). Ambos os conceitos são fundamentais para o campo da psicologia e dos estudos sociais. Nesta perspectiva, o multiculturalismo, apesar de suas diferentes vertentes, é comumente utilizado em pesquisas que buscam estabelecer as relações e os conflitos identitários dos sujeitos com as identidades da comunidade, nacionais e étnico-raciais. No entanto, muitas vezes esses conflitos não ocorrem apenas com outros grupos, mas também internamente, isto é, dentro de si. Dessa forma, o biculturalismo permite uma compressão das tensões e dos conflitos de valores culturais, atitudes e expectativas a partir do interior de cada sujeito e suas experiências (BENET-MARTÍNEZ; HARITATOS, 2005, p. 1017).

O biculturalismo é um fenômeno identitário que pode ser observado em migrantes, refugiados, indígenas, entre outros. Segundo Huynh, Nguyen e Benet-Martínez (2011, p. 828), indivíduos biculturais são aqueles que foram expostos a uma cultura ou mais e a(s) internalizaram. Grosjean (2015, p. 575) atribui aos indivíduos biculturais a presença de pelo menos três características: a) vivenciar em diferentes graus a vida de duas ou mais culturas; b) adaptar, pelo menos em parte, suas atitudes, valores, língua etc. a essas culturas; e c) combinar ou misturar os aspectos culturais envolvidos.

A literatura tem produzido um extenso debate sobre as diferentes formas como os indivíduos biculturais manifestam e vivenciam suas identidades (HUYNH; NGUYEN; BENET-MARTÍNEZ, 2011; CHENG; LEE, 2013). Os estudos tradicionais da psicologia cultural propunham compreender as diferentes formas de aculturação (integração, assimilação, separação e marginalização). Atualmente novos estudos têm buscado entender de que forma os indivíduos integram as culturas às quais foram expostas as suas identidades. Esses estudos têm demonstrado que essas relações não são construídas de forma homogênea entre os indivíduos, indicando que podem apresentar competências diferentes em suas culturas, assim como a maneira como se identificam com elas, ou ainda como as harmonizam ou as separam (HUYNH; NGUYEN; BENET-MARTÍNEZ, 2011, p. 828).

Ao considerar que as identidades não podem ser entendidas de forma separada, pois foram constituídas de forma integrada, foram criadas tipologias para ajudar a compreender como as identidades se manifestam e são negociadas (HUYNH; NGUYEN; BENET-MARTÍNEZ, 2011, p. 829). Dentre várias propostas existentes na literatura, tomamos para a discussão neste estudo as seguintes tipologias: a integração das culturas em um indivíduo bicultural pode ser entendida a partir da maneira como se “misturam” (em contrapartida a como se “compartimentalizam”), na qual se verifica se há sobreposição das identidades. Por exemplo, um indivíduo que internaliza as culturas portuguesa e brasileira pode se identificar um luso-brasileiro ou um português no Brasil, dependendo como se dá a “mistura” ou a “compartimentalização”. Uma segunda tipologia procura compreender como as culturas se “harmonizam” (em contrapartida a como entram em “conflito”), procurando identificar a tensão entre as identidades, que pode ocorrer de forma harmoniosa, quando o indivíduo tem a percepção positiva das duas culturas, ou conflituosa, quando não há compatibilidade entre as culturas e o indivíduo não se identifica com nenhuma delas (BENET-MARTÍNEZ; HARITATOS, 2005, p. 1020; HUYNH; NGUYEN; BENET-MARTÍNEZ, 2011, p. 830). É importante ressaltar que esse processo de construção identitária bicultural é complexo e não ocorre de forma unitária, mas sim a partir de componentes independentes (HUYNH; NGUYEN; BENET-MARTÍNEZ, 2011, p. 830).

Este artigo tem como objetivo apresentar quais elementos da cultura polonesa e da brasileira foram transmitidos e como influenciaram a construção da identidade bicultural em uma família estabelecida no Brasil, em uma cidade sem diáspora.

## **2. Percurso para a obtenção de dados**

Este estudo faz parte do projeto guarda-chuva “Comida de cá e de lá: processos migratórios e alimentação”<sup>4</sup>, no seu eixo sobre “Memória alimentar e transmissão transgeracional”. Neste estudo foram entrevistados três irmãos – uma mulher e dois homens, atualmente vivendo no Brasil –, representando a segunda geração de filhos de migrantes poloneses que chegaram ao país entre 1940 e 1945.

---

<sup>4</sup> O estudo foi aprovado pelo Comitê de Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo sob parecer n. 1.626.264/2016.

O estudo de natureza qualitativa valeu-se do método das narrativas para obtenção dos dados de pesquisa. O uso das narrativas permite compreender a concepção e o comportamento a partir da perspectiva dos sujeitos investigados. A forma como se relata a vida cotidiana reflete os fatores que influenciam o comportamento, e a narrativa se torna, então, uma forma de expressar e compartilhar a experiência. O estudo de narrativas de experiências de vida e das memórias dos entrevistados nos possibilita identificar padrões culturais, estruturas sociais, processos históricos, fluidez do processo de identidade e os limites culturais de mudança e resistência, bem como o impacto na vida do narrador (BOSI, 2003; PORTELLI, 1997).

As entrevistas para a obtenção das narrativas seguiram um roteiro norteador, com questões abertas sobre a trajetória migratória dos pais, as escolhas e as práticas alimentares pessoais e familiares ao longo do curso da vida, e foram realizadas pessoalmente ou por Skype<sup>5</sup>. As entrevistas aconteceram entre 2016 e 2019, foram gravadas e depois transcritas integralmente. Para este estudo, foram atribuídos nomes fictícios aos entrevistados, garantindo dessa forma o anonimato e a preservação das identidades dos participantes da pesquisa, conforme exigido pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

O material transcrito foi analisado seguindo as etapas da Análise de Conteúdo (BARDIN, 2016; MINAYO, 2012). As entrevistas foram transcritas, lidas e depois codificadas. Os códigos que emergiram a partir da fala dos participantes foram categorizados com base nos temas recorrentes. As análises foram feitas a partir da interpretação dos resultados, que levou em consideração os contextos, os significados e os eventos conforme relatados. No primeiro momento foram analisados os cenários, o conteúdo e os pontos de vista apresentados nas narrativas de cada participante, a fim de compreender sua história pessoal e os contextos sociais aos quais pertencem. No segundo momento, as narrativas dos participantes foram agregadas para construir um panorama social do contexto familiar (BATES, 2004, p. 17).

---

<sup>5</sup> Por meio dessa ferramenta virtual, as chamadas foram feitas com áudio e vídeo, o que facilitou o contato entre entrevistado e entrevistador. As entrevistas foram agendadas em horário acordado com os participantes e com gravação do áudio para posterior transcrição.

### 3. Resultados e discussão

A partir da análise de conteúdo foram identificados três núcleos temáticos: “trajetória migratória”; “biculturalismo” e “tradições e rituais alimentares e a identidade polonesa”.

#### 3.1. Trajetória migratória

Nesse núcleo, apresentamos a trajetória migratória dos pais e os participantes deste estudo. Os entrevistados nasceram no Brasil entre 1954 e 1962. As identidades desses indivíduos foram construídas a partir de universos culturais diferentes dos pais, no entanto, as referências culturais do país de origem, dentre elas, as alimentares, foram elementos importantes nesse processo.

Os pais fugiram da Europa durante e após a Segunda Guerra Mundial, respectivamente, e chegaram ao Brasil com 12 e 24 anos de idade. Mais tarde, conheceram-se e casaram-se no Rio de Janeiro, mas logo depois se estabeleceram em uma cidade no estado de São Paulo, na qual não existia uma comunidade diaspórica polonesa. A avó e a tia-avó eram bem presentes, passando períodos com a família, e, em casa, a língua falada era o polonês.

A primeira filha, Dorota, nasceu em 1953 no Rio de Janeiro e, logo após seu nascimento, a família se mudou para o estado de São Paulo. Durante a adolescência fez intercâmbio, durante seis meses, nos Estados Unidos. Em 1970 mudou-se da casa da família para estudar em outra cidade e passou a morar em um pensionato, onde comia “o que tinha”. Em 1973, ela se casou com um belga e, nos anos seguintes, teve três filhos. Ela costumava cozinhar em casa antes do casamento e era bastante habilidosa na cozinha quando conheceu o marido, muitas vezes fazendo receitas que aprendera com a avó polonesa. No entanto, a alimentação do dia a dia em sua casa era composta pelo tradicional “arroz e feijão” brasileiro. A partir de 2011, devido à saúde em declínio de seus pais, Dorota assumiu progressivamente a responsabilidade de manutenção das tradições familiares, principalmente na Páscoa e no Natal. Isso implicava cozinhar e servir pratos que faziam parte das celebrações da família há muitos anos.

Piotr, segundo filho, nasceu em 1957. Durante a infância, teve contato com a culinária polonesa, pois sua avó e sua tia-avó conviviam com a família e cozinhavam muitas comidas típicas<sup>6</sup>. Durante a adolescência, viveu por oito meses nos Estados Unidos com seus tios poloneses. Após retornar ao Brasil, mudou-se de cidade para estudar e, nesse período, não tinha o costume de cozinhar, pois não tinha tempo e não sabia cozinhar muito bem. Em 1981, Piotr casou-se com uma filha de imigrantes também europeus, com quem teve três filhas. Por questões de trabalho, Piotr foi transferido para a Bélgica, onde viveu, sem a família, por alguns meses, retornando em seguida ao Brasil.

Jan nasceu em 1961 e é o terceiro filho. Embora ele tenha tido algum contato com pratos poloneses, lembra-se do arroz e do feijão como os alimentos do dia a dia durante a infância. Como seu irmão, também morou por oito meses nos Estados Unidos. A partir de 1978, passou a morar sozinho pela primeira vez. Foi quando teve suas primeiras experiências na cozinha e preparava principalmente macarrão, arroz, carne e “qualquer coisa, menos vegetais”. Em 1987, Jan casou-se com uma brasileira, e os dois tiveram três filhos. Em casa, o arroz e feijão continuaram sendo os alimentos do dia a dia. Em 1997, Jan e sua família mudaram-se para a Espanha por um ano e meio. Lá, tiveram contato com uma nova cultura alimentar, e algumas preparações foram incorporadas ao repertório familiar.

As comunidades diaspóricas têm importante influência na forma como os migrantes se relacionam com seus locais e culturas de origem, assim como na experiência de integração no país de acolhimento (RABIKOWSKA, 2010; BIELEWSKA, 2011). Por exemplo, estudos sobre comunidades de origem polonesa no sul do Brasil (GRECHINSKI; CARDOZO, 2008; TELEGINSKI, 2016) identificaram que as práticas culinárias da Europa Central e Oriental introduzidas no Brasil por migrantes são transmitidas às gerações descendentes, tornando-se parte dos hábitos alimentares em uma região (um exemplo é o Paraná, que se caracterizou por receber uma grande diáspora polonesa). No entanto, os participantes deste estudo cresceram em um contexto sem a influência da diáspora. Este aspecto do isolamento de outros imigrantes nos permitiu entender melhor os esforços e as negociações que foram feitas para a manutenção da identidade polonesa (JUZWIAK; JUZWIAK; JUZWIAK, 2018, p. 2).

---

<sup>6</sup> O termo “comida típica”, que adotamos, refere-se aos ingredientes, às formas de manipulação, às técnicas de cocção, às representações e às práticas mais comumente adotadas no cotidiano de um grupo social e que trazem uma percepção da alimentação do “outro” (BARBOSA, 2007, p.93; WOORTMANN, 2007, p. 180; GUERRERO; GUÀRDIA; XICOLA *et al.*, 2009).

### 3.2. Biculturalismo

No núcleo temático “Biculturalismo” foi possível estabelecer três categorias para discutir as formas como o biculturalismo se manifesta nos entrevistados: “ser ou não polonês”; “comida de lá e de cá”; “trajetórias e redes sociais”.

#### 3.2.1. “Ser ou não polonês”

Ao analisar as falas dos narradores, foi possível identificar a forma como eles demonstram o dualismo no sentimento de pertencimento e o processo de se reconhecer:

[...] me sinto brasileiro, sou brasileiro e me sinto polonês. É um problema de identidade. Eu não sei se é um problema. É um problema se sentir bem em ambos ambientes. É uma vantagem, eu acho. Eu me sinto bem aqui e lá. (JAN)

Nessa categoria, as falas demonstram como os narradores se identificam em relação a si mesmos. Jan demonstra, em sua narrativa, como sua identidade bicultural é flexível, sendo possível harmonizar as duas culturas dependendo da situação, percebendo isso, finalmente, como algo positivo. Indivíduos biculturais têm a capacidade de negociar e gerenciar suas diferenças culturais. Essas mudanças estão relacionadas às formas como esses indivíduos experienciam as diferentes culturas. Dessa forma, as experiências positivas ou negativas das culturas podem ajudar a determinar de que forma a identidade é flexibilizada (CHENG; LEE, 2013, p. 2).

Entretanto, essa identidade é influenciada não somente pela maneira como se percebem, mas também como são percebidos pelos outros, o que pode reforçar a percepção de pertencimento ou não:

[...] Me considero brasileiro de nascimento e educação e o lugar que nasci e cresci... Mas meus apelidos na escola sempre foram “gringo” ou similar, eu não era identificado como local. (JAN)

Um fator importante identificado na construção da identidade bicultural é a língua, que funciona como mais um elemento que permite que os sujeitos se reconheçam entre dois

grupos sociais diferentes, ao mesmo tempo que podem se sentir diferentes (GROSJEAN, 2015, p. 580). Nesse caso, os participantes deste estudo se apresentam como biculturais e bilíngues fluentes, sendo o polonês a língua falada em casa diariamente, embora sem o conhecimento da leitura/escrita. Ainda que não tenham crescido em uma comunidade diaspórica polonesa, a língua foi um importante marcador da identidade polonesa para eles.

[...] quando eu tinha cerca de quatro anos, eu descobri que a língua que falávamos em casa não era uma língua só familiar... Depois, minha mãe explicou que havia um país chamado Polônia e que as pessoas lá falavam polonês e que eu, de alguma forma, pertencia a este povo também. (DOROTA)

As redes sociais de apoio e as formas como os sujeitos se relacionavam com outros grupos se mostra fundamental para a construção bicultural da identidade, novamente com a língua se apresentando como o elemento marcador.

[...] em realidade, quando nascemos, eu e meus irmãos falávamos muito polonês em casa, então nós éramos um pouco diferentes das pessoas normais, mas nós éramos também membros de um clube (social/esportivo), no qual havia muitas crianças estrangeiras também... Cada um falava sua própria língua. Entre nós falávamos polonês e com os outros falávamos português, que era a língua normal, a língua comum. (PIOTR)

A língua portuguesa tornou-se uma espécie de língua franca entre essa comunidade estrangeira, aproximando esses indivíduos em sua multiplicidade. No entanto, no processo de construção identitária, os narradores adquiriram os valores, a cultura e a língua tanto polonesas quanto brasileiras.

[...] no final, nós interagíamos, não me achava diferente... Falávamos outras línguas por causa de nossa origem, mas não por causa disso éramos menos brasileiros. (PIOTR)

### **3.2.2. “Comida de cá e de lá”**

Assim como a língua, a alimentação é um importante fator na manutenção e na transmissão da cultura e das tradições, tendo um papel fundamental para a construção de sentimento de comunidade e para a construção identitária (ŻARSKI, 2013, p. 150). Para

indivíduos biculturais, esse processo se torna mais complexo, uma vez que eles estão expostos a duas culturas alimentares distintas.

[...] nós comíamos arroz e feijão todos os dias. Nós gostamos de batata, mas substituímos por purê, mandioquinha, comíamos mandioca, acho que abrasileiramos bastante. (DOROTA)

[...] Comíamos a comida normal: arroz, feijão, na Polônia nem existe (PIOTR).

A adoção do arroz e do feijão deu-se pela facilidade de encontrar os ingredientes. No entanto, eles apontam que a comida brasileira “normal” era preparada com adaptações.

[...] talvez seja o tempero polonês. Por exemplo, o ‘smak’ [sabor] era polonês... Havia ‘majeranek’<sup>7</sup> para temperar o porco. Portanto, o sabor era polonês. (DOROTA)

[...] tínhamos acesso a um pouco mais de comidas diversas. Um toque brasileiro, mas também um toque polonês. (PIOTR)

Enquanto, no cotidiano, o arroz e o feijão, assim como a organização e os horários das refeições, respeitavam o sistema brasileiro, pratos poloneses eram preparados, principalmente, pela avó e pela tia-avó.

[...] na época que minha tia-avó e avó moraram em casa, todos gostavam de cozinhar e cozinhavam comida polonesa, não somente comidas especiais, mas comidas do dia a dia. Às vezes havia batata, purê, chips... que é típico da Polônia... zrazy nelsońskie<sup>8</sup>, pepinos em conserva que minha avó fazia, tínhamos muitos tipos diferentes de comidas que não eram normais. (PIOTR)

O papel matriarcal no processo de manutenção das receitas e tradições polonesas na família mostra-se central. Tanto a mãe como a tia-avó e a avó tiveram papel fundamental na construção identitária a partir da inserção de tradições e pratos típicos poloneses na alimentação dos filhos. Graff (2003, p.105) aponta que os processos históricos e religiosos da construção nacional da Polônia permitiram que as mulheres ocupassem esses papéis que caracterizam uma sociedade matriarcal. Janowski (2013, p. 332) demonstra que as memórias

---

<sup>7</sup> Manjeriço.

<sup>8</sup> Prato de carne com molho de creme leite fresco, cogumelos secos e batata.

alimentares são centrais para a manutenção da memória do país de origem, especialmente para as mulheres polonesas, uma vez que elas assumem o papel de prover a alimentação para a família, dando um caráter de sentimento de ser polonês, ser mulher polonesa, a *Polka*.

Żarski (2013, p. 150) aponta que as formas de produzir e consumir a comida são resultantes de processos históricos e socioculturais específicos, portanto, busca-se criar e manter as condições necessárias para o desenvolvimento de elementos que estabeleçam redes de sociabilidade.

### 3.2.3. Trajetórias pessoais e redes de apoio

As trajetórias individuais e as redes sociais são elementos que contribuem para a construção de novas práticas e experiências alimentares. Todos os participantes tiveram em suas trajetórias experiências que os levaram a conhecer e a ter contato com outras influências além da polonesa e da brasileira.

No caso dos participantes, desde a infância essas redes se apresentaram como elementos importantes.

[...] então, nós [referindo-se a todas crianças estrangeiras do clube social/esportivo] até ficávamos, um pouco, assim dizendo, em uma bolha isolada dos brasileiros, mas quando começamos na escola começamos a interagir e foi normal. Nós éramos sempre vistos como estrangeiros, mas nós interagimos com todos normalmente sem qualquer problema. (PIOTR)

As redes sociais de apoio e a comunidade mostram-se importantes para indivíduos biculturais, uma vez que, nelas, esses indivíduos podem buscar suporte nessas comunidades (REPKE; BENET-MARTÍNEZ, 2018, p. 17).

Experiências como viver em outros países, viver sozinho, casar-se e constituir família geraram modificações nos hábitos e nas práticas alimentares.

[...] Eu cozinheiro... Nos últimos 10-15 anos é mais italiana... Mas é uma mistura. Você reconhece o prato como italiano, mas você identifica sabores que não são tão italianos. (DOROTA)

[...] Hoje posso dizer que não fazemos pratos tipicamente poloneses. Tem o “bigos”<sup>9</sup> que [a esposa] faz anualmente... (PIOTR)

Cada um dos filhos demonstra manter o sentimento de pertencimento que se apresenta em diferentes graus e a partir de diferentes elementos. Assim como a presença de outras influências aparece nas práticas alimentares mantidas atualmente.

A adoção do referencial teórico do biculturalismo possibilita a compreensão das tensões e dos conflitos de valores culturais, atitudes e expectativas internas de cada sujeito e suas experiências (BENET-MARTÍNEZ; HARITATOS, 2005, p. 1017). No entanto, vale salientar que é necessário um olhar mais ampliado e interdisciplinar sobre a pluralidade cultural dos entrevistados e a complexidade das relações sociais que envolvem sua relação com a comida, assim como o entendimento de outras práticas e tensões identitárias que emergem. Suas identidades, que se constituem social, histórica e culturalmente, e são fortemente interiorizadas, ao incorporarem elementos de outras culturas alimentares, mostram-se fluídas e flexíveis, apresentando-se neste estudo, em um complexo e constante diálogo intercultural (HALL, 2006).

### **3.3. Tradição e rituais alimentares e a identidade polonesa**

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. Pratos específicos poloneses eram preparados em celebrações específicas ou em reuniões familiares.

[...] E eu me lembro dela fazendo nos Natais, porque o Natal era a festa. Páscoa e Natal sempre foram rituais grandes aqui em casa, então, tinha comidas especiais nessas épocas. E as comidas se repetiram por anos, era sempre a mesma coisa... Então ela [avó] fazia o sernik<sup>10</sup> na Páscoa, fazia todas as tortas de nozes e coisas no Natal e isso eu me lembro bem dela na cozinha e da gente, crianças na cozinha tentando ajudá-la e ela explicando e falando, assim que faz, assim que... (DOROTA)

---

<sup>9</sup> Ensopado com chucrute, carnes e cogumelos secos.

<sup>10</sup> Bolo de queijo.

No entanto, as preparações foram sofrendo adaptações: por exemplo, o prato principal de peixe, servido quente na Polônia na véspera de Natal, que acontece durante rigoroso inverno, foi substituído por salmão e camarão em adaptação ao clima de verão do período natalino brasileiro. Produtos não encontrados no Brasil (por exemplo, o arenque – *sledź* – e os cogumelos secos) eram trazidos às vezes por amigos ou parentes sempre que possível (JUZWIAK; JUZWIAK; JUZWIAK, 2018, p. 11).

A memória das receitas foi se perdendo ao longo do tempo, as técnicas de preparações usadas atualmente demonstram que as receitas foram adaptadas e modificadas ao gosto familiar ou adaptadas em decorrência de outros fatores, como dificuldades em encontrar os ingredientes, preparações trabalhosas, e diferenças climáticas entre os países de origem e de acolhimento (JUZWIAK; JUZWIAK; JUZWIAK, 2018, p. 14).

Porém, outras práticas foram mantidas, como ter um prato extra à mesa caso algum convidado inesperado surgisse durante a ceia de Natal, começar o jantar quando a primeira estrela estivesse visível no céu e não consumir carne (apenas peixe), partilhar a hóstia benta para os votos de Feliz Natal e fazer o brinde com vodca. Dessa forma, é perceptível que as tradições polonesas estão presentes em rituais específicos, que, de muitas formas, estão diretamente ligados ao comer.

Para além dos alimentos, outros elementos reforçam a importância desses momentos para a família.

[...] é mais o ambiente. O cheiro da cozinha, as pessoas conversando na cozinha preparando os pratos. (DOROTA)

O papel matriarcal da manutenção das tradições é explícito na fala de Dorota, que se preocupa sobre como e quem manterá essas tradições vivas.

[...] toda a preparação começava uma semana antes. Pra fazer os bolos, os biscoitos, a gente fazia tudo na época, antes de cada um trazer uma parte. A mamãe e minha vó faziam tudo aqui em casa. Então começava uma semana antes e cozinhava, cozinhava. Estava todo mundo sempre dentro da cozinha (Dorota).

Estudos realizados com outras comunidades polonesas também apontam a importância da alimentação para a manutenção da identidade polonesa (RABIKOWSKA, 2010; ALDER, 2015; TELEGINSKI, 2016). Alder (2015, p. 205), ao estudar poloneses que

migraram para a Inglaterra durante e após a Segunda Guerra Mundial, conclui que a comida é um aspecto importante na cultura polonesa, junto à religião e à língua, e tem papel central para a primeira geração. No entanto, o envolvimento com aspectos da cultura polonesa diminui significativamente a cada geração, sendo que a comida passa a ser a expressão mais forte e frequentemente o único elemento relacionado à identidade polonesa na segunda e na terceira gerações.

#### **4. Considerações finais**

Este estudo permitiu identificar que elementos essenciais da cultura polonesa foram mantidos na segunda geração de filhos de imigrantes poloneses vindos para o Brasil, mesmo em uma cidade na qual não havia presença de uma comunidade diaspórica. Os principais elementos observados foram a língua polonesa, que foi ensinada e adotada como língua principal da família, e as comidas, tradições e rituais que eram praticados em datas e ocasiões especiais, principalmente em datas religiosas (Natal e Páscoa).

A manutenção das receitas e dos rituais foi possível devido ao esforço dos pais, que organizavam momentos que estimulavam a realização dessas práticas e da comensalidade. O papel das mulheres na família pode ser destacado, uma vez que foram elas que tomaram para si, como dever, esse papel de transmitir e ensinar as práticas culturais e alimentares para a geração seguinte.

As trajetórias pessoais, os processos migratórios e as redes sociais se mostram fundamentais para compreender as práticas alimentares dos entrevistados. O estudo permitiu observar que as influências dos cônjuges e as experiências em outros países agregaram novas práticas e novas ressignificações às formas de comer.

O sentimento de duplo pertencimento ainda permanece na segunda geração. A identidade bicultural pode ser identificada a partir das narrativas, mesmo que em diferentes formas e graus, sendo marcada predominantemente pela harmonia entre as culturas às quais os participantes foram expostos e refletida em negociações culturais alimentares, que envolvem o esforço em manter as comidas, as tradições e os rituais poloneses. Neste sentido, as práticas alimentares e a língua transmitidas pelos pais foram importantes aspectos na formação da identidade desses indivíduos.

## Referências

- ALDER, Joanna. Expressions of Diasporic Identity: Travel and Food as Signifiers of Polish Identity. **Tourism, Culture & Communication**, v. 15, n. 3, p. 205-214, 2015.
- BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, v. 13, n. 28, p. 87-116, 2007.
- BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2016.
- BATES, Jessica A. Use of Narratives Interviewing in Everyday Information Behavior Research. **Library & Information Science Research**, v. 26, n. 1, p. 15-28, 2004.
- BENET-MARTÍNEZ, Verónica; HARITATOS, Jana. Bicultural Identity Integration (BII): Components and Psychosocial Antecedents. **Journal of Personality**, v. 73, n. 4, p. 1015-1049, 2005.
- BIELEWSKA, Agnieszka. The Settlement Patterns of Polish Immigrants in Manchester in the Context of Move from Modern to Postmodern Understanding of Place. **Geographia Polonica**, v. 84, n. 2, p. 19-32, 2011.
- BOSI, Ecléa. Sugestões para um jovem pesquisador. In: BOSI, Ecléa. **O tempo vivo da memória: ensaios de psicologia social**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003, p. 59-67.
- CHENG, Ch-Ying; LEE, Fiona. The Malleability of Bicultural Identity Integration (BII). **Journal of Cross-Cultural Psychology**, v. 44, n. 8, p. 1-6, 2013.
- CUCHE, Denys. **A noção de cultura nas ciências sociais**. Bauru: Edusc, 1999.
- CURTIS, Penny; ALLISON, James; ELLIS, Katie. "She's Got a Really Good Attitude to Healthy Food... Nannan's drilled it into her": Intergenerational Relations within Families. In: JACKSON, Peter (ed.). **Changing Families, Changing Food**. Londres: Palgrave Macmillan, 2009.
- DAURE, Ivy; REVEYRAND-COULON, Odile. Transmissão cultural entre pais e filhos: uma das chaves do processo de imigração. **Psicologia Clínica**, Rio de Janeiro, v. 21, n. 2, p. 415-429, 2009.
- DVORAK, Anna Katherine. **A Hidden Immigration: The Geography of Polish-Brazilian Cultural Identity**. Dissertation (Doctor of Philosophy in Geography) – University of California. Los Angeles, 2013.

- GRAFF, Agnieszka. Lost Between the Waves? The Paradoxes of Feminist Chronology and Activism in Contemporary Poland. **Journal of International Women's Studies**, v. 4, n. 2, p. 100-116, 2003.
- GRECHINSK, Paula Turra; CARDOZO, Poliana Fabíula. A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico. **Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, v. 6, n. 2, p. 361-375, 2008.
- GROSJEAN, François. Bicultural bilinguals. **International Journal of Bilingualism**, v. 19, n. 5, p. 572-86, 2015.
- GUERRERO, Luis; GUÀRDIA, Maria Dolors; XICOLA, Joan *et al.* Consumer-driven Definition of Traditional Food Products and Innovation in Traditional Foods. A Qualitative Cross-Cultural Study. **Appetite**, v. 52, n. 2, p. 345-354, 2009.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.
- HUYNH, Que-Lam; NGUYEN, Angela-MinhTu D.; BENET-MARTÍNEZ, Verónica. Bicultural Identity Integration. *In*: SCHWARTZ, Seth J.; LUYCKX, Koen; VIGNOLES, Vivian L. (ed.). **Handbook of Identity Theory and Research**. Nova York: Springer-Verlag, 2011, p. 827 - 842.
- JANOWSKI, Monica. Food in Traumatic Times: Women, Foodways and 'Polishness' During a Wartime 'Odyssey'. **Food and Foodways**, v. 20, n. 3-4, p. 326-349, 2012.
- JUZWIAK, **Claudia Ridel**; JUZWIAK, **Teressa**; JUZWIAK, Victor Ridel. From potato to rice and beans: memory and Polish culinary tradition throughout three generations. **Anthropology of food**, special edition n. 12, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.4000/aof.9142>. Acesso em: 10 mar. 2020.
- JUZWIAK, Teressa. **São Paulo, Brazil, a case study from**: Migrant and Refugee Integration in Global Cities. The Role of Cities and Business. Haia: The Hague Process on Refugees and Migration, 2014.
- LEVY, Maria Stella Ferreira. O papel da migração internacional na evolução da população brasileira (1872 a 1972). **Revista de Saúde Pública**, v. 8, suppl., p. 49-90, 1974.
- MALCZEWSKI, *Zdzisław*. Os poloneses e seus descendentes no Brasil: esboço histórico e situação atual da colônia polonesa no Brasil. **Polonicus: Revista de Reflexão Brasil-Polônia**, 2016. Disponível em: <http://www.polonicus.com.br/site/historia.php>. Acesso em: 10 mar. 2020.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento**. São Paulo: Hucitec, 2012

- PORTELLI, Alessandro. Tentando aprender um pouquinho: algumas reflexões sobre a ética na história oral. **Projeto História**, São Paulo, v. 15, p. 13-49, 1997.
- RABIKOWSKA, Marta. The Ritualisation of Food, Home, and National Identity among Polish Migrants in London. **Social Identities**, v. 16, n. 3, p. 377-398, mai. 2010.
- REPKE, Lydia; BENET-MARTÍNEZ, Verónica. The (Diverse) Company You Keep: Content and Structure of Immigrants' Social Networks as a Window into Intercultural Relations in Catalonia. **Journal of Cross-Cultural Psychology**, v. 49, n. 6, p. 924-944, jun. 2018.
- TELEGINSKI, Neli Maria. **Sensibilidades na cozinha**: a transmissão das tradições alimentares descendentes de imigrantes poloneses no Centro-Sul do Paraná, século XX. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2016.
- WILLIAMS, Katarzyna Kwapisz. Life Narratives, Common Language and Diverse Ways of Belonging. **Forum: Qualitative Social Research**, v. 16, n. 2, p. 1-19, 2015.
- WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (org). **A agricultura familiar à mesa**. Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007, p. 177-196.
- ŻARSKI, Waldemar. Culinary Identity as the Determinant of Cultural Distinctiveness in Silesia and the Vilnius Region. In: LAINESTE, Liisi; BROZOZOWSKA, Dorota; CHLOPICKI, Władysław (ed.). **Estonia and Poland: Creativity and Tradition in Cultural Communication**. V. 2: Perspectives on National and Regional Identity. Tartu: ELM Scholarly Press, 2013, p. 147-160. Disponível em: <http://www.folklore.ee/pubte/eraamat/eestipoolaz/>. Acesso em 29 jul. 2020.

## **A rede de fast-food KFC e o hábito de consumir frango frito no balde no Brasil: uma proposta de periodização**

### ***KFC fast-food chain and the consumption habit of fried chicken bucket in Brazil: a periodization proposal***

**Marina Araújo<sup>1</sup>**  
**Fábio Tozi<sup>2</sup>**

**RESUMO:** A proposta do artigo é refletir sobre a implantação da rede estadunidense de fast-food Kentucky Fried Chicken (KFC), especializada na venda de cortes de frango frito em baldes, no Brasil e, particularmente, em Belo Horizonte (MG). Propõe-se uma periodização das três tentativas da empresa em instalar-se no país, com destaque para a difusão e as resistências ao consumo de “frango frito no balde”. A proposta incorpora o desenvolvimento de redes concorrentes nacionais ou estabelecimentos locais que mimetizam o conceito da KFC, muitas vezes antecedendo-se à chegada dela – isto é, o hábito de comer frango frito no balde instalou-se antes da própria rede que o criou e difundiu. Além disso, observa-se na capital mineira relevante número de pequenos restaurantes locais especializados na venda de frango frito no balde, adaptando o conceito original a partir das suas limitações financeiras, técnicas e organizacionais. Finalmente, acredita-se que esses restaurantes criaram uma expressiva heterogeneidade de formas e fluxos no território belo-horizontino, revelando, empiricamente, tanto a difusão de um hábito alimentar que se globaliza quanto formas de adaptação que nomeamos de “flexibilidade tropical” (SANTOS, 1996).

**Palavras-chave:** KFC; flexibilidade tropical; globalização do gosto; *fast-food*; hábitos alimentares.

---

<sup>1</sup> Bacharel em Turismo, graduanda em Geografia na Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Contato: marinaaraujo84@gmail.com.

<sup>2</sup> Professor do Departamento de Geografia da Universidade Federal de Minas Gerais, Doutor em Geografia pela Universidade de São Paulo (USP). Contato: fabio.tozi@gmail.com.

**ABSTRACT:** This article's proposal is to dwell on the implementation of the Kentucky Fried Chicken (KFC) American fast-food chain, specialized in fried chicken buckets, in Belo Horizonte (MG). It aims to a "periodization" of the company's three attempts at settling itself in the country, emphasizing the diffusion and resistances of fried chicken bucket consumption. The proposal incorporates the development of national competitor chains or local establishments which mirror the KFC concept, many times preceding its appearance – that is, the habit of eating fried chicken bucket may have settled before the own chain which created it and spread it. Besides that, it is noted in the capital of Minas Gerais, a relevant number of small local restaurants specialized in fried chicken bucket, adapting its original concept before their financial, technical and organizational limitations. Finally, it is believed that these restaurants created an expressive heterogeneity of forms and flows in Belo Horizonte's territory, empirically revealing not only the spread of a globalizing eating habit but also forms of adaptation that we name "tropical flexibility" (SANTOS, 1996).

Keywords: KFC; tropical flexibility; taste globalization; fast-food; eating habits.

*Recebido em 16 de março de 2020; aprovado em 08 de junho 2020.*

\*\*\*

### **Alimentação e consumo: o fast-food como suporte da globalização de hábitos alimentares e a persistência das adaptações "lugarizadas"**

Os hábitos alimentares são práticas culturais que carregam consigo diversas histórias. Concorde-se com Certeau (2000 [1990]), quando afirma que o ato de se alimentar reveste-se de uma "montagem sutil de gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos" (CERTEAU, 2000 [1990], p. 234). Assim, o ato de comer engloba as relações pessoais, sociais e culturais nele envolvidas.

Neste sentido, todos precisam comer, mas não o fazem da mesma maneira. Segundo Morel *et al.* (2016, p. 182), "estando os indivíduos inseridos em contextos sociais específicos – com hábitos e crenças particulares – a comida e o comer passam a ser modelados pela cultura

à medida que a alimentação se configura como aprendizado sociocultural e historicamente derivado do ambiente em que se está inserido”. Sendo assim, os regimes alimentares de cada sociedade revelam uma ordem de mundo própria (CERTEAU, 2000 [1990]), por isso eles são diferentes em cada lugar.

No entanto, a partir da difusão da informação e do fluxo de pessoas pelo mundo, as trocas culturais se acentuam e provocam, ao mesmo tempo, conservadorismos e mudanças nos comportamentos alimentares.

Neste novo cenário, novos hábitos alimentares vindos de outras localidades dividem espaço com hábitos historicamente perpetuados, em um movimento de coexistência entre o novo e o antigo, sugerindo que as identidades alimentares podem ser criadas e desfeitas ao longo do tempo. (MOREL *et al.*, 2016, p. 183)

Ressalta-se, desta forma, o importante papel desempenhado pela informação, em sua fluida circulação pelo globo, na formação de novos hábitos alimentares e novos consumidores. Nas palavras de Certeau (2000 [1990], p. 339), “a comunicação é uma cozinha de gestos e de palavras, de ideias e de informações, com suas receitas e suas sutilidades, seus instrumentos auxiliares e seus efeitos de vizinhança, suas distorções e seus malogros”. Outros autores, como Fischler (2015 [1996]), discorrem acerca de uma “McDonaldização” dos costumes alimentares, enquanto Fumey e Raffard (2018) propõem pensar em uma “Revolução Food 2.0”, aliando novos agentes, como *startups*, à biotecnologia e à indústria da alimentação herdada do século XX.

Assim, por meio da informação e das estratégias dos grandes agentes corporativos, certa cultura alimentar urbana se massifica, induzindo adequações ao que e como comer. Existiria, então, para além das históricas trocas culturais sustentadas pelo alimentar-se, um poder manipulador de hábitos que refletem interesses comerciais. Concretamente, como observa Leonardo (2009), há o exercício de um poder absoluto quando ocorre a indução e a coerção à aquisição de um produto alimentício específico. Um exemplo concreto desse processo é a difusão de *fast-foods* por todo o mundo, manifestando a face alimentar hegemônica do processo de globalização da economia.

Característicos da cultura alimentar estadunidense, os *fast-foods* provocaram transformações na comensalidade de diversas sociedades. Apoiam-se no desenvolvimento, em meados do século passado, de novos processos organizacionais de trabalho, incluindo

desde o preparo à venda dos alimentos, aliados ao desenvolvimento tecnológico do setor, à capitalização crescente e ao uso de informações estratégicas por meio de consultorias e sondagens de mercado e de hábitos alimentares. Se, como adverte Leonardo (2009), a quebra de um hábito se dá por meio da evolução nas informações transmitidas para que as pessoas tomem uma decisão, faz-se mister refletir sobre o papel central da informação nas “sociedades burocráticas de consumo dirigido”, conforme a célebre definição de Lefebvre (1969 [1968]).

Nesse sentido, é possível afirmar que o período contemporâneo se distingue sobremaneira dos antecedentes por sua capacidade de revolucionar os modos de vida antes existentes. Informação e consumo, duas variáveis elaboradas no centro do sistema capitalista, têm obtido uma difusão rápida e generalizada nos países periféricos, transformando a economia, a sociedade e a organização do espaço, como bem observa Santos (1979). Concorde-se com o autor quando afirma que a informação está a serviço do consumo nos países pobres e que, juntas, por meio de suas diferentes repercussões, são capazes de gerar forças de concentração e de dispersão no espaço geográfico.

Como seu oposto-complementar, as resistências e adaptações locais adquirem relevância diante das formas de dominação que caracterizam a Ocidentalização do mundo, entendida como a conformação dos lugares a funções necessárias à preservação eficiente dos fluxos da rede mundial de cidades e do mercado global (RIBEIRO, 2004): “este fenômeno, que conjuga economia e pretensões civilizatórias, pressiona o próprio Ocidente, racionalizando os usos do espaço historicamente construído e criando redes especializadas, e usualmente excludentes, de cooperação entre operadores da ordem tecnocultural” (RIBEIRO, 2013, p.19).

Desse modo, a partir desta relação dialética entre a Ocidentalização do mundo e as resistências dos lugares, é possível pensar no conceito de Oriente negado, igualmente proposto por Ribeiro (2013), que corresponde tanto às áreas ainda não atingidas por esta ordem tecnocultural, como à força dos espaços e da sociedade, em sua resistência, frente às exclusões determinadas pelo agir hegemônico. A autora busca chamar a atenção para o fato de que o Brasil não é um país totalmente Ocidental, mas em processo de Ocidentalização. Dessa maneira, formas modernas convivem com as tradicionais, formando um campo fértil para a análise das mudanças socioespaciais. Em consequência, a aceitação de atividades

modernas ou a permanência de atividades não modernas depende da resistência ou da abertura da população dos países pobres aos consumos modernos (SANTOS, 1979).

Traduzindo esse debate para a proposta da nossa pesquisa, temos que a expansão das redes de alimentação rápida estadunidenses no Brasil, e, particularmente a da rede de “frango frito no balde” KFC (Kentucky Fried Chicken), seria uma manifestação empírica desse processo de Ocidentalização. O Oriente negado, por sua vez, diria respeito tanto à desvalorização social das formas tradicionais ou não modernas, quanto às formas de adaptação das formas modernas a partir dos gostos e hábitos ancestrais e “lugarizados”, sem excluir os contingenciamentos objetivos da limitação da renda nas grandes cidades brasileiras. Ora, basta percorrer cidades do país para apreender a diversidade de formas de alimentação popular de baixo custo que persistem, ainda que suscetíveis a processos de *gourmetização*: o PF (Prato Feito), o X-Tudo, pastéis, coxinhas, caldo de cana, “pingado”, pão-na-chapa, marmitas, sucarias, sanduicherias, lojas de frutas, doces ou açai.

No entanto, são inegáveis a existência e a influência das forças da informação na difusão de novos modelos de consumo inspirados nos países centrais: a presença ou o simples conhecimento da existência de novos bens e novos métodos de consumo aumentam a propensão geral a certos consumos, fenômeno que é definido por Santos (1979) como “efeito-demonstração internacional”. Uma das materializações desse efeito-demonstração nos países pobres é o *fast-food*, uma forma de consumo que introduziu no cotidiano, sobretudo a partir das grandes cidades, práticas sociais produtoras de espaço, inicialmente pelas classes mais altas e médias para depois se popularizar.

O *fast-food* americano, afirma Ortigoza (2008), possui uma imagem globalizada que se torna uma mercadoria do consumo: o local onde se consome a refeição rápida é também valorizado pelo seu conteúdo subjetivo, ou seja, pelo modo de vida normatizado que ele proporciona e pela sensação de pertencer, mesmo que momentaneamente, àquele mundo “moderno” concebido nos centros externos desse processo. Da escassez objetiva de tempo nas metrópoles a uma opção de lazer nas cidades menores, um novo hábito se disseminou no país: comer em *fast-foods*.

Nesse sentido, reafirma-se que o ato de comer não se relaciona somente à manutenção biológica dos corpos, mas concretiza modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando suas referências fundamentais no espaço-tempo (CERTEAU, 2000

[1990]). Sendo assim, cultura e mercado se encontram nos lugares, formando novas ordens técnico-culturais e novos espaços de consumo<sup>3</sup>.

O alegado “charme” das franquias internacionais tem conquistado os consumidores e os empreendedores brasileiros, como observam Ortigoza e Pintaudi (2002). Para as autoras, esse “gosto global” faz com que muitos investidores nacionais se interessem por franquias estrangeiras, ao mesmo tempo em que as empresas nacionais incorporam em seus logotipos e produtos algumas feições internacionais para conquistarem o mercado interno. Debateremos esse processo adiante, a partir das tentativas de instalação da rede KFC no Brasil, ao mesmo tempo em que crescem as redes nacionais que mimetizam o processo desenvolvido pela rede estadunidense.

Pode-se afirmar, portanto, que a globalização do gosto reflete a dialética entre a “psicoesfera” e a “tecnoesfera”. Segundo Santos (1996), nos espaços globalizados, psicoesfera e tecnoesfera funcionam de modo unitário e indissociável: esta se constitui como o mundo dos objetos e aquela, como a esfera da ação, reino das ideias, ideologias, crenças, hábitos, desejos e paixões.

Nesse sentido, é possível afirmar que a psicoesfera, como a esfera dos desejos, muitas vezes antecede a chegada da esfera técnica correspondente. Como afirma Ribeiro (1991, p. 48), “essa psicoesfera produz a busca social da técnica e a adequação comportamental à interação moderna entre tecnologia e valores sociais”. Por este motivo, o desejo de consumo do frango frito no balde produzido pela rede mundial KFC tem relação dialética com a presença de diversos estabelecimentos nacionais e locais que comercializam este produto no Brasil, de maneira geral, e em Belo Horizonte (MG), especificamente; assunto que será tratado a seguir.

### **O “frango frito no balde” no Brasil: da padronização global à “tropicalização”**

Defendemos que, ao trazer para o debate as categorias psicoesfera e tecnoesfera, pode-se compreender como cada arranjo territorial é único, uma vez que o impacto modernizador, embora se generalize, é seletivo nos âmbitos nacional, regional e local. No

---

<sup>3</sup> É importante salientar que a discussão aqui trazida é sobre o consumo enquanto uma etapa do processo produtivo da mercadoria. Espera-se, na continuidade da pesquisa, desenvolver análises mais próximas dos consumidores enquanto agentes, incorporando outros elementos fundamentais para a compreensão das mudanças nos hábitos alimentares.

entanto, essa racionalidade encontra resistências no meio ambiente construído, na diversidade das classes sociais, nas diferenças de renda e nos modelos culturais de cada lugar. Santos (1994) denominou esse processo de “flexibilidade tropical”, visando destacar os processos de adaptação e criação das massas em face às suas condições objetivas de existências. Nas palavras do autor,

nas grandes cidades, sobretudo no Terceiro Mundo, a precariedade da existência de uma parcela importante (às vezes a maioria) da população não exclui a produção de necessidades, calcadas no consumo das classes mais abastadas. Como resposta, uma divisão do trabalho imitativa, talvez caricatural, encontra as razões para se instalar e se reproduzir. (SANTOS, 1996, p. 259)

Pode-se observar um processo de “tropicalização” nos primeiros restaurantes a oferecer em seu cardápio o frango frito no balde no Brasil: o Chicken-In, inaugurado em 1967 em Campinas (SP), seguido pelo Jet-Chicken, em 1988, no município de Londrina (PR). Logo, o Chicken-In iniciou a venda de frango frito no balde no formato *fast-food* antes mesmo da primeira tentativa de instalação da KFC no país, em 1978 (Quadro 01). Esta franquia foi fundada por dois americanos residentes em Campinas (SP), que alegam terem se inspirado na loja Chicken-in-the-Basket, um estabelecimento estadunidense especializado em frango frito no balde, assim como a KFC. Em 1968, seus fundadores abriram nova loja no estado do Paraná e, em seguida, iniciaram a abertura de franquias pelo Brasil<sup>4</sup>.

De forma semelhante às estratégias de marketing da KFC, o Chicken-In apresenta ao consumidor como diferenciais de seus produtos os temperos e os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos e o fato de possuírem uma receita própria. O sucesso desta rede no Brasil, ainda segundo o site da empresa, deve-se à sua especialização em pratos à base de frango e não, necessariamente, ao frango frito no balde. Seus produtos principais são o frango frito crocante e a polenta frita, acompanhados por porções de batatas fritas, mandioca e purê de batata. Desde a sua fundação, o Chicken-In oferece todas as refeições do dia: almoço, lanche, *happy-hour* e jantar. Em 2018, a franquia contava com 12 unidades no Brasil e, atualmente, possui 16 lojas, atende mais de 70 mil pessoas por mês e contabiliza mais de 5

---

<sup>4</sup> Disponível em: <http://franquiachickenin.com.br>. Acesso em 10 jul. 2019.

milhões de pratos vendidos. Está presente nos estados de São Paulo, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Acre e Distrito Federal<sup>5</sup>.

Neste contexto, e a respeito das duas tentativas de implantação frustradas da KFC no Brasil entre as décadas de 1970 e 1990, Fontoura (2013, p. 2) assim expõe: “entre as razões que explicam as dificuldades da KFC está, certamente, o produto que ela comercializa, o frango frito. Acontece que outras redes que vendem frango frito, como a Jet Chicken e a Chicken-In, vão bem. O que há de diferente entre elas e a KFC?”.

Uma de nossas hipóteses para os fracassos desta rede mundial entre as décadas de 1970 e 1990 no Brasil está na ausência de talheres nos restaurantes KFC e na resistência em comer frango frito e gorduroso com as mãos. Historicamente, na cultura alimentar da sociedade brasileira, a ausência de talheres à mesa se relaciona à pobreza e, por isso, não é admitida nas refeições, como relatado por Auguste de Saint-Hilaire em sua passagem pelas províncias do Rio de Janeiro e de Minas Gerais, em 1817:

os indivíduos de mais baixa categoria, tais como os condutores de bois e de burros, são os únicos que amassam e comem com os dedos a farinha e o feijão-preto. É necessário, aliás, que um homem com casa própria seja muito pobre para não possuir alguns talheres de prata; mas esses talheres são, geralmente, de extrema pequenez. (SAINT-HILAIRE, *apud* CASCUDO, 2013 [1977], p. 209)

Esse hábito alimentar permanece enraizado na cultura brasileira até a atualidade, o que justifica a resistência à forma de consumo de frango frito no balde, tal como proposto pela KFC, em espaços públicos, mesmo que seja um hábito comum na esfera domiciliar. Sendo assim, concorda-se com Fontoura (2013), quando afirma que o frango frito no balde não fazia parte dos hábitos alimentares dos brasileiros, fato que só foi apreendido pela KFC na década de 2000, quando realizou diversas adaptações em seu cardápio e em seu *modus operandi* e, finalmente, conseguiu se instalar no Brasil. A Chicken-In, ao contrário, já nasceu adaptada ao gosto brasileiro e à cultura de sua população, por isso foi mais bem-sucedida desde a sua inauguração, em 1967.

Nota-se, portanto, que a tropicalização se impôs de maneira concreta, impedindo uma homogeneização total dos hábitos alimentares, elemento fundamental da estratégia da rede global KFC. Igualmente, pode-se falar em uma flexibilidade tropical na medida em

---

<sup>5</sup> Disponível em: <http://franquiachickenin.com.br>. Acesso em 10 jul. 2019.

que há hoje no Brasil diversas lojas e redes que comercializam o produto “frango frito no balde” (Quadro 01) cujas estratégias são fundamentadas em adaptações que partem dos hábitos alimentares brasileiros.

Embora a maioria delas mimetize o cardápio da KFC, oferecem, ainda, molhos especiais, sanduíches e sobremesas e possuem estratégias de marketing, formatos de lojas, cardápios, preços e embalagens distintas entre si e em relação à própria KFC. Essa adaptação, reiteramos, não é apenas uma garantia contra processos por uso não autorizado de direitos autorais e de marca, mas o reflexo dos artifícios de ajuste que consideram os hábitos alimentares nacionais como fundamentais na definição da ação estratégica dessas redes de alimentação rápida.

Em Belo Horizonte, recorte geográfico da pesquisa, mapeamos 20 estabelecimentos especializados em fornecer baldes de frango frito, localizados nas diversas regiões do município, sobretudo, fora da região Centro-Sul, a mais rica da cidade<sup>6</sup>. Entre eles, a semelhança com a KFC é evidente, ao mesmo tempo que as soluções tecnológicas adaptativas também são marcantes.

Além do frango frito, todos esses restaurantes servem refeições completas, saladas, porções e sobremesas. Este é o principal elemento que distingue as redes adaptadas em relação ao cardápio tradicional da KFC. Afinal, é comum que uma refeição completa, no Brasil, inclua esses itens, além do frango frito, por exemplo, que seria considerado um complemento, ou uma “mistura”, em uma das formas mais comuns com as quais as carnes são nomeadas nas refeições.

Os baldes de frango também são bastante diferentes: alguns estabelecimentos buscam uma padronização das embalagens semelhante à da KFC, como é o caso das redes FranGO! Fried Chicken, Lug’s Franchising, Frango Americano Brasil, Dot Chicken e Frango Texano, enquanto outros fornecem recipientes de plástico com tampa, o que permite a sua reutilização pelos clientes, que podem, assim, levá-los para casa. O processo de adaptação dessas redes que mimetizam o KFC expande-se, de certa maneira, na continuação da sua adaptação pelos consumidores.

Destaca-se, em 2018, na capital mineira, a presença de cinco lojas da franquia nacional Frango Americano Brasil, sediada em Curitiba (PR); dois estabelecimentos da

---

<sup>6</sup> O levantamento das redes tem sido feito de forma sistemática a partir das ferramentas dos motores de pesquisa na Internet e redes sociais virtuais, incluindo anúncios e notícias.

franquia regional Dot Chicken, cujas sedes encontram-se em Belo Horizonte; duas unidades da franquia regional FranGo! Fried Chicken; e dois estabelecimentos da franquia internacionalizada Lug's Franchising, que tem sede no estado de São Paulo e franquias por todo o Brasil e em Bogotá, na Colômbia. Estas franquias foram implementadas na capital mineira em 2012, 2013, 2014 e 2015, respectivamente (Quadro 01).

Neste contexto, a diferença entre os agentes dos “circuitos superior e inferior” da economia urbana, conforme Santos (1979), faz-se presente. Enquanto os agentes do circuito superior são padronizados (redes globais de *fast-food*, como a KFC), os agentes do chamado circuito inferior<sup>7</sup> dispõem de um considerável potencial de criação apoiado nas condições e limitações dadas pelo local circunscrito de ação. Entre essas formas mais simples e mais sofisticadas, as franquias brasileiras nacionais e internacionalizadas apoiam-se em formas intermediárias de tecnologia e padronização e têm cardápios, embalagens, logotipos e mascotes, como a KFC. Em contrapartida, ainda que se observe uma inspiração ou cópia desta rede mundial, as franquias regionais belo-horizontinas e os demais restaurantes locais têm propostas e práticas diferentes.

Com base nessa relação entre globalização do gosto em tempos e espaços distintos, recupera-se a proposta de Santos (2004 [1978]), para quem a análise do espaço não pode ser feita sem se considerar a existência de um tempo concreto, dividido em seções dotadas de características particulares e que mantêm certo equilíbrio, certas relações. Sendo assim, é possível identificar sistemas temporais, do tempo como sucessão, que permitem uma periodização que fornecerá instrumentos para entender a geografia da rede mundial KFC e seu uso do território belo-horizontino, por meio da implantação de suas franquias na capital mineira. Ao mesmo tempo, revela-se a diversidade de outros estabelecimentos cujo produto principal de venda é o frango frito no balde, como se verá mais detalhadamente a seguir.

---

<sup>7</sup> Segundo Milton Santos, “a diferença fundamental entre as atividades do circuito inferior e as do circuito superior está baseada nas diferenças de tecnologia e de organização. O circuito superior utiliza uma tecnologia importada e de alto nível, uma tecnologia ‘capital intensivo’, enquanto no circuito inferior a tecnologia é ‘trabalho intensivo’ e frequentemente local ou localmente adaptada ou recriada” (SANTOS, 1979, p. 43).

## **Uma proposta de periodização do gosto e das redes de fast-food com “frango frito no balde” no Brasil e em Belo Horizonte (MG)**

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 (SANTOS, 1981). Sendo assim,

a reconstrução dos sucessivos sistemas temporais e dos sistemas espaciais sucessivos é um dado fundamental quando se busca uma explicação para as situações atuais. E isso implica uma identificação exata das periodizações em diferentes níveis ou escalas, assim como o isolamento (com fins metodológicos) dos fatores dinâmicos próprios a cada período e a cada nível ou escala. (SANTOS, 2004 [1978], p. 255)

É possível dizer, então, que, em escala mundial, cada sistema temporal coincide com um período histórico. Desta forma, a sucessão desses sistemas temporais relativos à implantação da venda do *fast-food* “frango frito no balde” no Brasil e em Belo Horizonte coincide com a sucessão das modernizações nesses territórios.

Uma coisa, porém, é certa. Como em cada sistema há uma combinação de variáveis em escalas diferentes, mas também de “idades” diferentes, cada sistema transmite elementos cuja datação é diferente. O próprio subespaço receptor é seletivo: nem todas as variáveis “modernas” são acolhidas e as variáveis acolhidas não pertencem todas à mesma geração. (SANTOS, 2004 [1978], p. 257)

Fala-se, assim, em “tempos rápidos” e em “tempos lentos” (SANTOS, 1981; 1991): este, tempo das instituições, das firmas e dos homens hegemônicos, e aquele, tempo das grandes firmas, dos indivíduos e das instituições hegemônicas. No setor da alimentação rápida, há também um tempo rápido, isto é, aquele tempo que corresponde à ação normatizada e padronizada, em escala multinacional, de algumas corporações, como a KFC. As redes globais de alimentação rápida agem, também em tempos rápidos, empiricamente exercidos pela sua capacidade de coordenação centralizada de milhares de estabelecimentos espalhados pelo planeta.

Analiticamente, seria equivocado, portanto, igualar esta corporação global que articula o funcionamento de um espaço-tempo global, com capacidade de modificação dos

ritmos dos locais onde se insere, com outras redes menores cuja ação é regional, nacional ou mesmo parcialmente internacionalizada. Há, ainda, um terceiro nível analítico, que comportaria aquelas empresas que estão muito próximas e limitadas aos tempos dos lugares onde estão instaladas, sendo, assim, empresas locais ou regionais. Estas compartilham e se adaptam aos ritmos cotidianos dos quais elas mesmas surgiram.

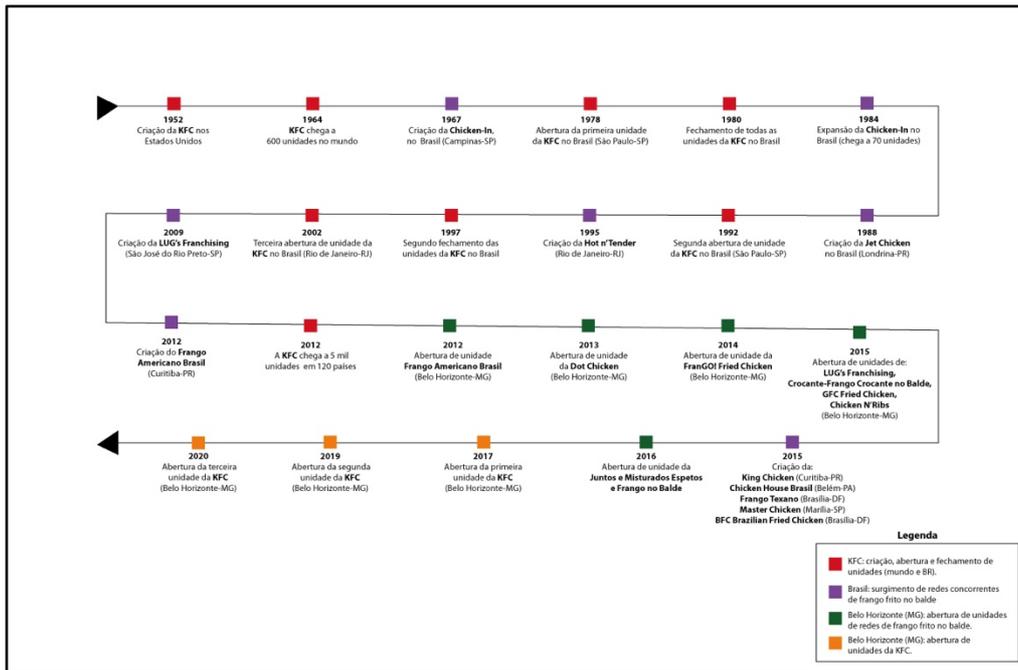
Nesse sentido, alguns espaços podem ceder lugar, completa ou parcialmente, a esta modernização, ao passo que outros podem a ela resistir; alguns elementos podem desaparecer e outros, completamente novos, se estabelecer em determinado território. “O espaço, considerado como um mosaico de elementos de diferentes eras sintetiza, de um lado, a evolução do espaço e explica situações que se apresentam na atualidade” (SANTOS, 1981, p. 2).

O autor elucida ainda que a escolha de períodos, ou de sistemas de modernização, para uma periodização histórica não é pré-determinada, mas deve ser tomada da realidade exterior e obedecer aos objetivos do pesquisador. Isto posto, o objetivo da periodização que ora se expõe é apresentar a sucessão de eventos relacionados à implantação de restaurantes de *fast-food* especializados em venda de frango frito no balde no Brasil e em Belo Horizonte (MG). Antes de ser definitiva, a proposta é um convite a pensar as sucessões e as coexistências espaço-temporais de agentes sociais distintos, representando o estágio atual da pesquisa, podendo ser complementada com outros eventos.

Entendem-se os eventos como vetores das possibilidades existentes numa formação socioespacial, como os acontecimentos que mudam as coisas, transformam objetos, dando-lhes novas características. Desta forma, “é através do evento que podemos rever a constituição atual de cada lugar e a evolução conjunta dos diversos lugares, um resultado da mudança paralela da sociedade e do espaço” (SANTOS, 1996, p.101).

Sendo assim, identificam-se quatro eventos, que delimitam períodos coerentes na periodização proposta, a saber (Quadro 01):

- 1) KFC: criação, abertura e fechamento de unidades (mundo e Brasil).
- 2) Brasil: surgimento de redes concorrentes de frango frito no balde.
- 3) Belo Horizonte (MG): abertura de unidades de redes de frango frito no balde.
- 4) Belo Horizonte (MG): abertura de unidades da KFC.



**Quadro 1:** Periodização da difusão das redes de fast-food de “frango frito no balde” no Brasil, com destaque para Belo Horizonte. Fonte: autoria própria, com base em sites, levantamento bibliográfico, notícias e entrevistas

A partir desses eventos, é possível conceber quatro períodos de uma certa geografia da mudança dos hábitos alimentares vinculados ao consumo de frango frito no balde no Brasil e a importância, no país, das redes de alimentação rápida. O primeiro deles, que se inicia em 1952, corresponde à criação da KFC, nos Estados Unidos, e sua expansão por este país e pelo mundo. Em cerca de dez anos, esta rede de *fast-food* foi implantada em todo o território estadunidense – 600 unidades abertas – e se tornou a mais conhecida marca do país.

Assim, iniciaram-se diversas mudanças estruturais nos hábitos alimentares dos consumidores estadunidenses, que surgem no bojo da aceleração do processo de urbanização daquele país e da construção de infraestruturas territoriais (rodovias, especialmente) que passam a marcar as paisagens. Mudanças nas relações econômicas e nos deslocamentos da força de trabalho, pela banalização do automóvel, conduzem a mudanças nas dietas: alimentar-se fora de casa consolida-se como uma prática corriqueira, como destaca Schlosser (2001). A criação e a expansão geográfica de redes de *fast-food*, incluindo a KFC, não apenas surgem destas mudanças, mas são também agentes possibilitadores e aceleradores delas. Criaram-se, concomitantemente, a tecnoesfera e a psicoesfera desses hábitos alimentares, que se espalhariam para outros países.

O segundo período é marcado pelo surgimento de redes concorrentes de frango frito no balde no Brasil, ou seja, pela precedência da psicosfera sobre a tecnoesfera, a partir da criação do primeiro restaurante brasileiro especializado em frango frito no balde, o Chicken-In, em 1967 no município de Campinas (SP). Nesse sentido, o desejo do consumo se instala no Brasil antes da própria técnica de produção, ou seja, a ordem social criada nos Estados Unidos exerceu maior influência sobre a sociedade e, a partir daí, notou-se expansão da Chichen-In pelo território brasileiro e a criação de outras duas redes de *fast-food* nacionais até o final da década de 1990: a Jet Chicken, em Londrina (PR), e a Hot n'Tender, no Rio de Janeiro (RJ).

Em contrapartida, a rede KFC registrou, neste período, duas tentativas frustradas de implantação de suas lojas no Brasil: no fim da década de 1970 e no fim da década de 1990, em plena fase de expansão dos restaurantes brasileiros. Essa rede mundial chegou ao Brasil em 1978 com o mesmo formato padrão de sua matriz estadunidense e encontrou resistências na cultura alimentar da sociedade brasileira, ao contrário das versões nacionais, que, ainda que tenham se inspirado na KFC, nasceram adaptadas ao gosto brasileiro.

Em 2003, a KFC instalou-se pela terceira vez no Brasil e, a partir de então, coexiste com redes de franquias nacionais especializadas em frango frito no balde. É preciso destacar o elevado número de redes de restaurantes brasileiros com essa especialidade criados do fim dos anos 2000 até 2015, ou seja, em um momento mais destacado da própria globalização do território nacional. Todas elas configuram-se como franquias e localizam-se em todo o território nacional, enquanto uma delas, a Lug's Franchising, possui franquias no exterior, com lojas em Bogotá, na Colômbia. Portanto, observa-se, neste período, um segundo movimento, isto é, de internacionalização das redes nacionais.

O terceiro período corresponde à abertura de unidades de redes de frango frito no balde em Belo Horizonte (MG) e tem como evento delimitador a inauguração da primeira franquia da rede Frango Americano Brasil na capital mineira no ano de 2012. Assim como aconteceu em âmbito nacional, a psicosfera antecedeu a tecnoesfera no território belo-horizontino 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 adaptação sua forma de resistência e continuidade. Estes criaram uma expressiva heterogeneidade de formas e fluxos nesse território e se constituem, empiricamente, em formas de flexibilidade tropical local e/ou regional.

É preciso ressaltar que o desejo de consumo em Belo Horizonte foi reforçado pela pré-existência da KFC em nível mundial, mas, também, pela presença das redes brasileiras de *fast-food* no país, sobretudo, no eixo Rio-São Paulo, ao longo de 45 anos. Neste sentido, de 2012 a 2015, foram várias e diversas as lojas de franquias nacionais especializadas em frango frito no balde inauguradas na capital mineira. Destaca-se, ainda, a criação de duas franquias regionais belo-horizontinas – a Dot Chicken, em 2013, e a FranGO! Fried Chicken, em 2014 –, além de vários restaurantes menores cujas soluções criativas frente à ausência de técnica e adaptações à cultura local são ainda mais evidentes.

O quarto período é marcado pela abertura de unidades da KFC em Belo Horizonte, ou seja, pela chegada da tecnoesfera a partir da inauguração do restaurante KFC no Shopping Diamond Mall, a primeira unidade desta franquia fora do eixo Rio-São Paulo. A escolha por Belo Horizonte, uma das principais e mais ricas capitais do país, marca o que pode vir a ser um período de interiorização da rede estadunidense em território brasileiro. A escolha pelo Shopping Diamond Mall, com público de rendas mais altas<sup>8</sup> e localizado em uma zona nobre da região Centro-Sul da cidade, evidencia que a chegada a Belo Horizonte levou em consideração um específico recorte de consumidores, por mais que, originalmente, a rede tenha surgido para suprir de forma barata a dieta alimentar das classes trabalhadoras mais baixas nos Estados Unidos.

Posteriormente, em 2019, foi inaugurada a segunda unidade da KFC em Belo Horizonte, desta vez, em um shopping mais periférico e popular, o Minas Shopping. Localizado na região Nordeste da capital, este centro de compras situa-se ao lado de uma estação do metrô e do BRT/MOVE (Estação Minas Shopping) e, portanto, tem como público sobretudo as classes trabalhadoras, classes B e C<sup>9</sup>, o que pode significar uma tentativa da KFC de ampliar seu mercado consumidor em Belo Horizonte, atingindo as classes mais populares.

Em março de 2020 inaugurou-se a terceira unidade da KFC, desta vez no Boulevard Shopping, região Leste da capital. À semelhança do Minas Shopping, esse centro de compras se localiza nas proximidades de uma estação de metrô (Estação Santa Efigênia), entretanto,

---

<sup>8</sup> Segundo o site da Associação Brasileira de Shoppings Centers (Abrasce), 91% do público do Shopping Diamond Mall pertence às classes A e B. Disponível em: <https://abrasce.com.br/shopping/minas-shopping>. Acesso em 16 jun. 2020.

<sup>9</sup> Segundo o site da Associação Brasileira de Shoppings Centers (Abrasce), 87% do público do Minas Shopping pertence às classes B e C. Disponível em: <https://abrasce.com.br/shopping/minas-shopping>. Acesso em 16 jun. 2020.

tem como público principal as pessoas das classes A e B<sup>10</sup>, com rendas mais altas, se comparadas ao público do Minas Shopping. Desta forma, assim como aconteceu em âmbito nacional, a KFC-BH passou a coexistir com outros 20 restaurantes especializados em venda de frango frito no balde, inaugurados a partir de 2012 no território belo-horizontino. Os três restaurantes estão em regiões distintas da cidade, mas todos são localizados dentro de shopping centers, o que mostra uma particularidade da estratégia do uso do território belo-horizontino pela KFC em relação a São Paulo e Rio de Janeiro, que apresentam também unidades instaladas em vias públicas.

Por fim, afirma-se que estes períodos elencados 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 no Brasil e em Belo Horizonte (MG). Por meio deles, foi possível apontar caminhos para o entendimento das lógicas externas (globais) e das lógicas internas (nacionais, regionais e locais) a elas subordinadas.

### **Homogeneização do gosto e diferenciação espacial: algumas considerações parciais de uma pesquisa em curso**

A periodização do *fast-food* “frango frito no balde” corresponde a sequências de eventos que significaram importantes mudanças dentro do contexto das relações socioculturais e espaciais que a rede mundial KFC fomentou enquanto cadeia de *fast-food* global. A dialética entre psicoesfera e tecnoesfera manifesta-se, concretamente, no fato de que o hábito de comer, com as mãos, frango frito no balde chega antes, por meio das redes nacionais ou locais (Lug’s Franchising, FranGo! Fried Chicken e Dot Chicken). Dessa maneira, quando a KFC instala sua primeira unidade em Belo Horizonte, ou seja, quando a materialidade (tecnoesfera) se associa à cidade, ela se beneficia de uma condição prévia, a psicoesfera, difundida pelos seus concorrentes, mas, também, por grandes campanhas de publicidade e marketing, nacionais e locais.

Assim como aconteceu em âmbito nacional, a psicoesfera antecedeu a tecnoesfera no território belo-horizontino, isto é, o hábito chegou antes da rede que o criou e, devido à

---

<sup>10</sup> Segundo o site da Associação Brasileira de Shoppings Centers (Abrasce), 72% do público do Minas Shopping pertence às classes A e B. Disponível em: <https://abrasce.com.br/shopping/boulevard-shopping-belo-horizonte>. Acesso em 16 jun. 2020.

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”, criando formas híbridas entre a reprodução dos padrões KFC e adaptações diversas: alguns restaurantes comercializam cortes de frango empanados com queijo parmesão, queijo Minas, *chilli* apimentado e bacon (Dot Chicken, Frango Americano Brasil e Cocotas Chicken, por exemplo), e outros, cortes de frango empanados “em estilo americano, mas com tempero mineiro” (Uai Fried Chicken)<sup>11</sup>.

A diversidade de refeições oferecidas por esses estabelecimentos também é relevante: balde de risoto, coração e moela de frango “empanados e preparados ao tempero americano” (Frango Americano Brasil); meio da asa e coxinha da asa empanados e servidos em baldes (Cocotas Chicken, Uai Fried Chicken, Juntos e Misturados Espetos e Frango no Balde). Nota-se, portanto, que há várias soluções criativas, inspiradas no carro-chefe da KFC, mas suficientemente adequadas ao público desses estabelecimentos locais.

A ideia de se fazer o meio da asa e a coxa da asa de frango empanados, por exemplo, sugere uma mistura entre o frango empanado da KFC e o tradicional frango a passarinho servido nos bares de Belo Horizonte. Nessa cidade, conhecida popularmente como a “Capital Mundial dos Bares”, o “frango frito no balde” é vendido, sobretudo, em estabelecimentos que têm esse produto como um dos acompanhamentos, ou “tira-gosto”, da cerveja.

Assim, sua publicidade está atrelada, principalmente, a *happy-hours* e eventos como os campeonatos de futebol transmitidos pela televisão. Logo, os restaurantes que comercializam o “frango frito no balde” almejam que a permanência dos clientes no estabelecimento seja maior do que em uma rede de *fast-food*. Diferem-se, assim, das propostas de refeições rápidas da KFC e das franquias brasileiras de *fast-food* internacionalizadas, instaladas, sobretudo, em shoppings centers, em um formato de loja compacto, mas de grande produtividade e rápida circulação de consumidores. Até o momento, aliás, os shoppings foram os locais escolhidos pela estratégia de instalação da KFC em Belo Horizonte.

As soluções para o “balde de frango” também são diversas. A Dot Chicken, por exemplo, sediada em Belo Horizonte, tem suas embalagens produzidas no estado de São Paulo, de maneira muito semelhante aos baldes utilizados pela KFC. Outros restaurantes, como o Cocotas Chicken, o Frango Americano Brasil e o Uai Fried Chicken, por exemplo, têm

---

<sup>11</sup> Disponível em: <https://www.facebook.com/uaifrangofritobh>. Acesso em 12 jun. 2020.

balde de plástico retornáveis, que são levados pelos clientes e reutilizados para diversas funções em suas casas. Assim, esses restaurantes do circuito inferior da economia criaram uma expressiva heterogeneidade de formas. O território, que é o sinônimo geográfico para a cultura, impõe uma resistência e, dessa maneira, é possível afirmar que o circuito inferior desenvolveu soluções criativas e mais bem contextualizadas à cultura brasileira, revelando, empiricamente, manifestações de flexibilidade tropical.

Dialeticamente, assim como outras redes de *fast-food* americanas, a KFC influenciou, por meio da informação difundida mundialmente, a criação de um novo modelo de consumo em Belo Horizonte, mesmo antes de sua presença concreta. Nesse sentido, a precedência da psicosfera em relação à tecnoesfera revela a ação de forças sociais hegemônicas que geram uma relação dialética e indissociável entre o circuito superior e o circuito inferior da economia nesse território.

Faz-se ainda necessário, com o avançar dessa pesquisa ainda em curso, aprimorar a tipologia para compreender as diferentes formas constitutivas dessas empresas, considerando, especialmente a capitalização (alta ou baixa), as formas de organização (burocráticas ou rudimentares), as tecnologias utilizadas (avançadas ou simples) e o uso da informação (conhecimento do território e do mercado consumidor). Isso permitiria, acredita-se, compreender as formas adaptativas dos pequenos estabelecimentos, inegavelmente pertencentes a um circuito inferior local, assim como a rede nacional já internacionalizada (Lug's Franchising), todavia em estágio intermediário em relação ao que existe de mais moderno no setor de alimentação rápida.

Constata-se, finalmente, que há na capital mineira relevante número de restaurantes do circuito inferior da economia (Frango Americano Brasil, Dot Chicken, FranGO! Fried Chicken, Crocante-Frango Crocante no Balde, GFC Fried Chicken, Chicken N'Ribs, Juntos e Misturados Espetos, Frango no Balde, dentre outros), especializados nas formas adaptadas de venda de frango frito no balde, e atendendo a um consumo sobretudo das classes mais populares.

Contudo, mesmo nas suas formas localmente gestadas como pequenos comércios, subsiste, como processo alimentar contemporâneo, um debate societário sobre o qual todas as áreas e saberes (práticos, técnicos ou científicos) devem ser chamadas a contribuir: qual o sentido da alimentação? Os alimentos, como nos lembra Morel *et al.* (2016), ultrapassam a necessidade vital humana e sua escolha é pautada por questões sociais e culturais. Assim,

hábitos alimentares estrangeiros dividem espaço com hábitos historicamente perpetuados localmente, criando ou desfazendo identidades alimentares ao longo do tempo. De nossa parte, gostaríamos de retomar a questão levantada por Josué de Castro (1961 [1946]) em sua pioneira *Geografia da fome*, de que o processo de emancipação humano passa também por uma consciência sobre o alimentar-se.

## Referências

- CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2013 [1977].
- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. São Paulo: Editora Brasiliense, 1961 [1946].
- CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar** (v. 2). 3ª ed. Petrópolis: Vozes, 2000 [1990].
- FISCHLER, Claude. A 'McDonaldização' dos costumes. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2015 [1996].
- FONTOURA, Marília. Marcas fortes, negócios nem tanto. **Revista Exame**, 22 jul. 2013. Disponível em: <https://exame.abril.com.br/revista-exame/marcas-fortes-negocios-nem-tanto-m0053872>. Acesso em 28 abr. 2018.
- FUMEY, Giles; RAFFARD, Pierre. **Atlas de l'alimentation**. Paris: CNRS Éditions, 2018.
- LEFEBVRE, Henri. **O direito à cidade**. São Paulo: Editora Documentos, 1969 [1968].
- LEONARDO, Maria. Antropologia da alimentação. **Revista Antropos**, v. 3, p. 1-6, dez. 2009. Disponível em: <http://www.revista.antropos.com.br/downloads/dez2009/Artigo%201%20-%20Antropologia%20da%20Alimenta%20E7%E3%20-%20Maria/20Leonardo.pdf>. Acesso em 27 abr. 2018.
- MOREL, Aline Pereira Sales *et al.* Novos debates interdisciplinares: antropologia da alimentação e comportamento do consumidor. **Diálogos Interdisciplinares**, v. 5, n. 1, p. 178-197, 2016. Disponível em: <https://revistas.brazcubas.br/index.php/dialogos/article/view/152>. Acesso em 27 abr. 2018.

- ORTIGOZA, Sílvia Aparecida Guarnieri. Alimentação e saúde: as novas relações espaço-tempo e suas implicações nos hábitos de consumo de alimentos. **RA'EGA**, Curitiba, n. 15, p. 83-93, 2008. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/raega/article/view/14247>. Acesso em 25 mar. 2017.
- ORTIGOZA, Sílvia Aparecida Guarnieri; PINTAUDI, Silvana Maria. O tempo e o espaço da alimentação no centro da metrópole paulista. *In*: GERARDI, Lúcia Helena de O.; MENDES, Iandara Alves (orgs.). **Do natural, do social e de suas interações**: visões geográficas. São Paulo: Editora Unesp, 2002.
- RIBEIRO, Ana Clara Torres. Matéria e espírito: o poder (des)organizador dos meios de comunicação. *In*: PIQUET, Rosélia; RIBEIRO, Ana Clara Torres (orgs.). **Brasil, território da desigualdade**: descaminhos da modernização. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora/Fundação Universitária José Bonifácio, 1991.
- RIBEIRO, Ana Clara Torres. Oriente Negado: cultura, mercado e lugar. **Cadernos PPG-AU/FAUFBA**, v. 3, n. especial, p. 97-107, 2004.
- RIBEIRO, Ana Clara Torres. **Por uma sociologia do presente**: ação, técnica e espaço (v. 3). Rio de Janeiro: Letra Capital, 2013.
- SANTOS, Milton. **O espaço dividido**: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1979.
- SANTOS, Milton. Dimensão temporal e sistemas espaciais no terceiro mundo. **Anuário IGEO-UFRJ**, Rio de Janeiro, v. 5, p. 1-15, 1981. Disponível em: <http://www.ppegeo.igc.usp.br/index.php/anigeo/article/view/1928>. Acesso em 27 abr. 2018.
- SANTOS, Milton. O tempo nas cidades. **Coleção Documentos, Série Estudos Sobre o Tempo, IEA-USP**, n. 2, p. 21-22, 1991.
- SANTOS, Milton. **Técnica, espaço, tempo**: globalização e meio técnico-científico-informacional. São Paulo: Hucitec, 1994.
- SANTOS, Milton. **A natureza do espaço**. Técnica e tempo. Razão e emoção. São Paulo: Editora Hucitec, 1996.
- SANTOS, Milton. **Por uma geografia nova**: da crítica da geografia a uma geografia crítica. São Paulo: Edusp, 2004 [1978].
- SCHLOSSER, Eric. **Fast Food Nation**: The Dark Side of the All-American Meal. Boston: Houghton Mifflin Company, 2001.

**Vegetarianismo muito além do prato:**

ética, saúde, estilos de vida e processos de identificação em diálogo

***Vegetarianism far beyond the plate:***

*ethics, health, lifestyles, and identification processes in dialogue*

**Divair Doneda<sup>1</sup>**

**Camila Horn Soares<sup>2</sup>**

**Maria Catarina Chitolina Zanini<sup>3</sup>**

**Vanuska Lima da Silva<sup>4</sup>**

**RESUMO:** O objetivo deste estudo foi identificar elementos éticos, de saúde, de cultura e estilos de vida envolvidos na escolha pelo vegetarianismo, bem como as maiores dificuldades encontradas pelos vegetarianos em sua prática alimentar cotidiana. Os dados foram coletados por meio de questionário eletrônico e de grupo focal. Além da identificação, abordaram-se temas relacionados à cultura, à sociabilidade, à alimentação, à opção pelo vegetarianismo, à saúde e ao bem-estar. Responderam ao questionário 202 pessoas com um bom nível de escolaridade e oriundas da classe média. As respostas da maioria dos participantes indicaram que eles têm boa alimentação, peso adequado, estilo de vida considerado saudável e que sua saúde e bem-estar melhoraram após a adoção do vegetarianismo. A adesão ao vegetarianismo ocorreu principalmente por motivos éticos relacionados aos direitos dos animais. As maiores dificuldades decorrentes da escolha pelo vegetarianismo, em termos de sociabilidade, situavam-se no convívio familiar e na falta de

---

<sup>1</sup> Doutora em Medicina: Ciências Médicas, nutricionista da Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Contato: divair@gmail.com.

<sup>2</sup> Graduanda do curso de Nutrição e bolsista de Iniciação Científica, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Contato: camillahonsoares@gmail.com.

<sup>3</sup> Doutora em Ciência Social (Antropologia Social) pela Universidade de São Paulo, Professora Titular da Universidade Federal de Santa Maria. Contato: zanini.ufsm@gmail.com.

<sup>4</sup> Doutora em Ciência dos Alimentos, Universidade de São Paulo, Professora Associada do Departamento de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Contato: vanuskal@gmail.com.

opções em espaços públicos de alimentação. O grupo focal contribuiu para o aprofundamento dos temas. As respostas sugerem que a opção pelo vegetarianismo extrapola a alimentação e impacta nas relações sociais, no consumo e nos estilos de vida, assumindo uma dimensão política que pode ser denominada ativismo alimentar, pois desafia estruturas de poder e dialoga com novas formas de interação entre indivíduos, sociedade, outros seres vivos e meio ambiente.

**Palavras-chave:** estilo de vida; cultura; alimentação; vegetarianismo; veganismo.

**ABSTRACT:** The aim of this study was to identify ethical, health, culture and lifestyle elements involved in opting for vegetarianism, as well as the greatest difficulties encountered by vegetarians in their daily eating practices. Data were collected through electronic survey and focus group. In addition to identification processes, topics related to cultures, sociability, food, vegetarianism, health and well-being were addressed. Two hundred and two people with good levels of education, mostly of the middle classes, answered the survey. Most responses indicated that they had a good diet, adequate weight, a healthy lifestyle and that their health and well-being improved after adopting vegetarianism. Adherence to vegetarianism occurred mainly for ethical reasons related to animal rights. The greatest difficulties resulting from the choice for vegetarianism, in terms of sociability, were due to the family environment and the lack of options in restaurants. A focus group contributed to deepen the themes. The answers suggest that the choice for vegetarianism goes beyond food and impacts on social relationships, consumption and lifestyle, taking on a political dimension that can be called food activism, as it challenges the forms of power and dialogues with new forms of interaction between individuals, society, other living beings and the environment.

**Keywords:** lifestyle; culture; food; vegetarianism; veganism.

*Recebido em 16 de março de 2020; aprovado em 15 de junho de 2020.*

## Introdução

O conceito de vegetarianismo, segundo Craig e Mangels (2009) e Slywitch (2012), refere-se a dietas alimentares que excluem qualquer tipo de carnes e seus derivados. As dietas, de acordo com os alimentos incluídos na alimentação, podem ser classificadas em ovolactovegetariana, ovovegetariana, lactovegetariana, vegetariana estrita e, além dessas classificações, há o veganismo, que, mais do que não utilizar nenhum alimento de origem animal na alimentação, busca excluir, na medida do possível e praticável, todos os produtos de exploração e crueldade contra os animais – seja na alimentação, no vestuário, no lazer ou em outros meios de consumo (TRIGUEIRO, 2013). Para os veganos, a prática do consumo passa a se constituir como um espaço para a ação reflexiva e de construção identitária (GIDDENS, 2002), ou seja, como uma escolha. O conceito de vegetarianismo/vegetariano utilizado neste trabalho inclui os participantes adeptos de todas as dietas, desde que excluam carne e derivados de sua alimentação.

É crescente a popularização do vegetarianismo, o que se evidenciou por meio de pesquisa do Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (IBOPE, 2018), segundo a qual cerca de 14% dos brasileiros se declararam vegetarianos, 75% a mais do que o encontrado em 2012. As motivações para a adesão ao vegetarianismo são variadas e estão relacionadas, principalmente, aos possíveis benefícios à saúde, à religiosidade, à preocupação com o meio ambiente, aos fatores socioculturais e à dignidade humana, além da ética e do direito dos animais. Observa-se, igualmente, que há uma nova forma de se relacionar com a comida, sua produção, sua ingestão, sua circulação e seu consumo. A comida, assim, fala, dialoga e transita por entre cenários culturais e sociais diversos (MACIEL, 2001). Como salienta Menasche (2014), a comida pode, também, converter-se em um ato político. De um gosto alimentar advindo de um *habitus* (BOURDIEU, 1998) grupal ou familiar, a opção por novas práticas pode gerar tensão e novas reconfigurações.

Sob uma perspectiva sociológica, é possível dizer que na contemporaneidade ocorreram modificações no âmbito da alimentação, as quais podem ser compreendidas no contexto da pluralidade de estilos de vida e dos imaginários sociais. A noção de estilo de vida, para Giddens (2002), incorpora novos significados como efeito da diminuição da influência da tradição, com a vida cotidiana se reconstruindo por meio das relações advindas da

interação entre o local e o global. Nesse contexto, a “escolha” de um estilo de vida faz parte do processo de constituição das identidades, que se configuram em universos plurais, dinâmicos e globalizados, nos quais há oferta de uma grande possibilidade de escolhas, inclusive relacionadas à alimentação e às dietas. Em decorrência disso, a adesão a determinadas dietas ou a certo padrão alimentar, além de relacionar-se com a identidade pessoal, também estaria indicando o modo como os indivíduos desejam ser vistos pelos demais (AZEVEDO, 2014).

Outra possibilidade de análise diz respeito ao entendimento do vegetarianismo também como “ativismo alimentar” (AZEVEDO, 2013). De acordo com Rudy (2012), o ativismo alimentar constitui um dos movimentos mais dinâmicos da América do Norte, pois coloca em evidência diversos movimentos coletivos, tais como vegetarianismo, locavorismo, agricultura orgânica, agroecologia, entre outros, que não tratam apenas de comida, mas das relações que se estabelecem com outros seres vivos, com o meio ambiente e com as grandes corporações que atuam na produção dos alimentos. A esse respeito, Azevedo (2017) salienta que a comida é um tema transversal a diversos movimentos, discussões e reflexões a respeito de valores universais que emergiram a partir do processo de globalização das últimas décadas e que, por meio do ativismo alimentar, assume uma dimensão política.

Considerando, portanto, o aumento de pessoas que estão aderindo a dietas vegetarianas, bem como as controvérsias que existem sobre o tema, julgou-se importante ampliar o conhecimento sobre o tema para compreender melhor a população que realiza essa escolha. Esta insere-se em uma forma de ativismo alimentar, o que pode contribuir para subsidiar políticas públicas de apoio ao vegetarianismo e novas diretrizes na área da saúde. Por isso, o objetivo deste trabalho consistiu em identificar elementos culturais, de saúde e de estilos de vida em uma amostra de vegetarianos, além de conhecer as maiores dificuldades alimentares encontradas por esses indivíduos.

Em termos metodológicos, a pesquisa pode ser considerada híbrida, pois fez uso de um questionário, que forneceu dados quantitativos, e de um grupo focal que possibilitou um entendimento com mais profundidade por meio de dados qualitativos. Foram coletados dados sobre o perfil cultural e de estilo de vida de pessoas vegetarianas por meio de questionário *online* com 52 questões, sendo que os temas, com respectivo número de questões, encontram-se a seguir: identificação (7), cultura e sociabilidade (10), alimentação (13), opção pelo vegetarianismo (8) e saúde e bem-estar (14). O questionário foi divulgado

para grupos de vegetarianos e veganos no *Facebook*, no *Instagram* e no *WhatsApp*. A população pesquisada constituiu uma amostra de conveniência, a qual foi convidada a responder o questionário pelos integrantes do grupo de pesquisa que participavam dessas mídias nas quais ocorreu a divulgação. Após a tabulação dos dados do questionário, realizou-se um grupo focal para discussão dos temas que mais se destacaram na pesquisa.

O grupo focal contou com a participação de quatro vegetarianas, com idade entre 20 e 53 anos e curso superior completo ou em andamento, as quais foram convidadas em decorrência de seu engajamento com o vegetarianismo. Antes do início das atividades, foram explicados os objetivos do grupo focal e solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e da autorização para que o encontro fosse gravado para posterior transcrição dos dados. A explanação dos participantes sobre os temas apresentados contribuiu para o aprofundamento dos resultados previamente obtidos.

#### **a) Perfil da população vegetariana pesquisada**

Participaram do questionário 178 mulheres (88%), 22 homens (11%) e duas pessoas não binárias (1%), com média de idade de 29 anos (DP=9,5 anos). Dentre as 202 pessoas, 93% estiveram inseridas no grupo de ensino superior em andamento, ou completo, mestrado e doutorado. Seguindo a classificação de divisão do CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico), os vegetarianos estiveram inseridos nas áreas de Ciências Sociais Aplicadas (34%), Ciências da Saúde (27%); Ciências Humanas (19%); Ciências Agrárias, Ciências Exatas e da Terra, Engenharias (8%); Linguísticas, Letras e Artes (8%); e Ciências Biológicas (3%). Sobre o local de residência dos participantes, a maioria morava na região sul do Brasil, o que se justifica pelo fato de o questionário ter sido divulgado majoritariamente em mídias digitais locais do estado do Rio Grande do Sul. Em relação à classe social, 96% dos respondentes se identificaram como pertencentes à classe média, com variabilidade salarial que vai de menos de três salários mínimos (23%), aos que se incluíram na faixa que contempla de três a nove salários mínimos (73%); os demais não informaram sua situação financeira.

Os dados sobre a classe social podem sugerir, em virtude de a maioria dos participantes pertencer à classe média, que o vegetarianismo seja elitista ou inacessível economicamente para a parcela mais pobre da população. Pelas falas do grupo focal, o tema

é complexo e envolve aspectos que vão além dos alimentos que se colocam no prato, como pode ser visto na fala da participante:

Tem uma coisa que eu vejo muito [...] que é o veganismo real, o veganismo pobre. Vegano pobre é um grupo que eu sigo no *Facebook* e que fala muito das comunidades, pessoal mais carente, enquanto que a carne significa eu estar bem, ter dinheiro e o quanto a simbologia da carne na mesa é um sinal de que as pessoas estão conseguindo se manter, porque é cara. [...] Então eram muitas opiniões de pessoas que não queriam mexer isso nos seus avós e nos seus pais, porque são valores que eles trouxeram há muito tempo. Daquilo de que se a pessoa pode comprar carne, ela tá bem de vida, tá feliz. [...] Não é nem feliz, a pobreza não tem que ser *glamourizada*. É difícil, é difícil. Então acho que tem muita relação com status, felicidade. E também porque tem aquela coisa de que a comida a gente come não só por nutrição, mas pelo bem-estar emocional. (R.G., 33 anos)

A perspectiva da participante remete à noção de *habitus* (BOURDIEU, 1998) grupal ou familiar, em que a opção por uma prática diferente pode gerar tensão e novas reconfigurações, que podem interferir na noção de pertencimento em virtude da força das crenças e das tradições do grupo familiar. Outra hipótese que se pode adicionar à compreensão do motivo pelo qual o vegetarianismo seja uma opção de classes mais economicamente privilegiadas é a de que ele seja elitista não pelo preço dos alimentos, uma vez que a dieta baseada em vegetais tende a ser mais barata do que aquela com alimentos de origem animal, mas no sentido de que a sua adoção demanda acesso a informações que ampliam o leque de escolhas alimentares e que, muitas vezes, somente estão disponíveis a quem possui determinada inserção sociocultural. Essa hipótese é reforçada pelo nível de escolaridade dos participantes de nossa pesquisa: 93% estão cursando graduação ou já a concluíram, dados similares aos encontrados por Hargreaves *et al.* (2020) em pesquisa nacional com vegetarianos e semivegetarianos realizada nos 27 estados brasileiros (n=3.319), em que 88% dos entrevistados possuíam curso superior completo ou incompleto.

## **b) Cultura e sociabilidade dos vegetarianos pesquisados**

As respostas que se destacaram em relação à religiosidade foram: “Tenho espiritualidade, porém não me identifico com nenhuma religião” (40%), e a opção “Sem religião”, que correspondeu a 38%. Esses dados têm similaridade com os encontrados por Wrenn (2019) na população norte-americana, na qual 54,7% se declararam ateus e 17,4%

agnósticos, somando 72,5%, sendo que em nossa pesquisa essas categorias somaram 78%. De acordo com essa pesquisa, o grupo de ateus tem sido pouco estudado como categoria que compõe essa escolha alimentar, algo similar ao que encontramos no Brasil.

Ainda no viés religioso, foi questionada a influência da religião na escolha do vegetarianismo. Quase metade dos respondentes (49%) alegou que não há influência, 32% alegaram que não se aplica, 13% alegaram que influencia “em parte” e 6% alegaram que sim, há influência da religião em sua escolha pelo vegetarianismo. Consideramos plausível que a religião exerça uma influência maior do que a admitida, uma vez que ela permeia a cultura mesmo quando os indivíduos não percebem. Nesse contexto, atitudes alimentares como a eliminação de certos alimentos, a adesão ao vegetarianismo e a frequência a restaurantes vegetarianos poderiam ser uma evidência de modificação do comportamento ainda relacionado ao movimento denominado Nova Era. Este movimento, inspirado em religiões orientais, defendia uma nova relação homem-natureza e exerceu importante influência na década de 1970 na sociedade norte-americana (TAVARES, 2003). Pode-se pensar, igualmente, que as discussões acerca da ecologia e dos custos ambientais da produção de determinados alimentos tenham orientado a escolha por práticas alimentares diversificadas e consideradas alternativas.

Em relação à sociabilidade, a aceitação dos hábitos vegetarianos foi avaliada como mais difícil no ambiente familiar, quando comparada ao ambiente de trabalho, ao ambiente escolar e ao acadêmico e em relação ao ambiente de amizades, sendo que este último foi considerado o local de melhor aceitação. No grupo focal, foi relatado que o vegetarianismo interfere na sociabilidade em virtude de jocosidades vindas de terceiros. Uma participante comentou: “Eu acho que sim, interfere na sociabilidade da pessoa. Mas é muito de a pessoa aceitar ou não e se propor a brigar com a família ou simplesmente se afastar” (A., 33 anos). Apesar disso, grande parte afirmou que mantém um bom relacionamento com seus familiares, amigos e colegas e que possuem alguém para conversar sobre temas pessoais considerados importantes.

Esta tensão entre gostos e formas de comensalidade salienta o quanto o “ato de comer” é demarcador de pertencimentos e identificações. As participantes reconheceram a existência de dificuldades relacionadas à sociabilidade, o que evidencia certa intransigência da sociedade em relação às pessoas que aderem ao vegetarianismo e é possível que isso se deva à ideia de que comer é um ato social, como remete Abonizio (2016). Esta autora, em seu

artigo acerca dos conflitos à mesa, faz uma indagação pertinente: “O que a pluralidade de dietas contemporâneas e os conflitos que geram no hábito cotidiano de comensalidade podem dizer sobre a sociedade que os cria e possibilita?” (ABONIZIO, 2016, p. 115). Trata-se de um debate interessante e necessário, pois ao mesmo tempo que a sociedade incentiva o individualismo, contribuindo para o enfraquecimento de laços comunitários tradicionais, também aumenta as diferentes formas de controle sobre as escolhas individuais. Talvez seja necessário avançar na discussão que envolve o respeito à pluralidade e a inclusão do grupo vegetariano na comensalidade, esta compreendida como o ato de comer, a forma como é feito o alimento e a sua representatividade para os respectivos indivíduos. Ainda a respeito da alimentação em família, três participantes teceram comentários:

Eu acho que pra mim interferiu bastante. Eu sou ovolacto e passei, antes, um ano como vegana, e muito pelas dificuldades que eu tenho da minha família, de ir em locais e falarem “nossa você não vai comer nada”. E, assim, eu acredito que seja mais fácil para pessoas extrovertidas, mas pra mim não foi. Tu levava alguma coisa e isso se torna inaceitável. [...] Então, sempre foi meio conflituoso. Mas, assim, quando eu vim pra cá, né? Me mudei, tem sido mais fácil, aqui eu tenho muitos amigos vegetarianos então aquela coisa, né? Ficou mais aceitável. (A., 20 anos)

Então, eu acho que como é uma coisa muito nova, é difícil tu ver mães ensinando pros filhos receitas veganas. A minha receita da infância não era vegana. A de ninguém aqui é, sabe? Então, eu acho que é um movimento muito recente. [...] Eu tenho um amigo que é do interior e ele me disse que não pararia de comer carne porque na família dele as melhores coisas que eles já passaram foi num churrasco. Então, pra eles a carne é como se fosse um elo de ligação entre todos da família e sempre associado a uma coisa muito boa. Então pra eles, se tirassem esse ritual, e ele vê isso como uma coisa ritualística, é como se tirasse toda a essência da família. Eu até achei interessante essa posição dele porque pra ele era muito certo: a carne na minha família é muito importante. Se não tiver eu não vou ter a minha família. (R.G., 33 anos)

É difícil tu mudar isso, né? Tua cultura. Tua coragem também de mudar um prato de família que sempre foi feito assim e tu vai fazer diferente. Eu já passei por isso, e eu fiquei assim “não é a mesma coisa, sabe?” Aí eu mudei o prato, então, o que eu faço não é mais o prato da minha família, é outro que eu mudei. (A., 33 anos)

Altoé, Menotti e Azevedo (2019, p. 133), ao tratarem do tema “comida e afeto”, apresentam as releituras de pratos-totem como alternativas para “conectar os indivíduos com suas origens, com o que lhe é familiar”, o que, talvez, possa amenizar os conflitos relacionados às diferentes opções alimentares, assegurando a comensalidade. Neste

sentido, não é apenas a inclusão gastronômica que é promovida, mas também a social, uma vez que o

preparo de versões veganas dos mesmos pratos onívoros que estão sendo servidos contribui para a construção de um momento simbólico coletivo, evidenciando que pertencer a refeições sociais é muito importante para manter os laços de amizade e afetividade entre os indivíduos. (ALTOÉ; MENOTTI; AZEVEDO, 2019, p. 137)

Na questão com opção de múltiplas respostas sobre como o vegetarianismo interfere no lazer, 69% responderam que evitam ir a lugares que exploram animais e 77% afirmaram que procuram frequentar restaurantes que tenham opção vegetariana. Desse modo, parece que o vegetarianismo interfere no lazer, pois há uma preocupação com o uso de animais na cultura do entretenimento. Ou seja, há conscientização e preocupação com a exploração animal em diversos contextos, assim como é referido na definição sucinta de veganismo realizada por Brügger:

O veganismo é uma proposta de conduta ética que prega a libertação dos animais não-humanos por meio da abolição de todas as formas de exploração que lhes são impostas por nós [...] Quanto ao vestuário, não se utiliza couro (ou qualquer outro tipo de pele), lã ou seda e, no geral, quaisquer produtos ou itens que tenham sido testados em animais, ou que contenham ingredientes de origem animal (por exemplo, cosméticos, produtos de limpeza, aditivos de alimentos, objetos de decoração etc.). O princípio abolicionista, norteador do veganismo, exclui também o comércio de animais de estimação, o uso de animais para esportes ou diversão, a vivissecção etc. (BRÜGGER, 2009, p. 206)

Os veganos são anti-especistas, por isso consideram que uma espécie não deve usufruir de vantagens em relação às demais, uma vez que os animais têm propósitos próprios, os quais não incluem a sua utilização para quaisquer atividades dos humanos, independentemente da existência ou não de sofrimento (REGAN, 2006). Nesse sentido, trata-se de uma visão um pouco diferente da desenvolvida por Singer e Mason (2007), os quais apresentam uma reflexão assentada no utilitarismo e cujos questionamentos estão mais relacionados ao fato de os humanos causarem sofrimento aos não humanos:

O grande sofrimento imposto aos animais pela produção industrial não é menos importante do que uma possível perda na satisfação gastronômica causada pela eliminação de carne de animais criados no modo industrial

da dieta. A questão mais difícil é se deveríamos ser veganos ou pelo menos vegetarianos. Para responder a esta questão, precisamos ir além da rejeição de um sofrimento injustificado e perguntar se é errado matar animais – sem sofrimento – para nossa alimentação. (SINGER; MASON, 2007, p. 267)

Ainda sobre o consumo alimentar, em questão de múltipla escolha, os participantes manifestaram preocupação com o seu consumo e 95% concordaram que a alimentação vegetariana impacta não só os animais, mas também a sociedade e o meio ambiente de modo geral. Sobre esse tema, no grupo focal, as participantes fizeram as colocações destacadas a seguir:

Eu me preocupo bastante com a procedência do alimento. Eu acho que faz diferença tu conhecer quem tá produzindo o teu alimento. (A., 33 anos)

Se tu for ver, a maior plantação de soja que tem no Brasil, que tá devastando nossa Amazônia, é pra dar de alimento pro gado. Pros animais que são de abate. Então, se tivesse uma diminuição no consumo de carne, muitas dessas plantações iam ter que rever o que está sendo feito ali. De repente, produzir outros tipos de proteínas vegetais. Então, eu acho que afetaria não só o que tem no supermercado, mas toda cadeia de produção que tem por trás. (R.G., 33 anos)

[Precisamos] considerar também que o nosso país é um agroexportador. Então toda essa grande massa de proteína vai pra fora. Nosso frango todo é China, o gado também vai pra fora, a soja também. Então assim, a grande parte do que é produzido aqui não fica aqui. É os grandes importadores que consomem, mas o impacto ambiental e o custo é todo nosso. De água, de qualidade de ar, enfim tudo. A gente só fica com o manejo do que fica. Eu acho que pra mudar isso tem que ter uma mudança global. A gente até pode fazer nossa parte internamente, mas à medida que pararem de comprar, por exemplo, quando houve a questão da Amazônia, França ameaçou parar de comprar dos grandes mercados, aí a coisa muda. E isso é uma postura mundial, as pessoas todas tem que ter consciência da finitude do planeta. Essa é a grande questão principal que as pessoas não tão tendo dimensão. (A., 53 anos)

As respostas do questionário e do grupo focal apontam no sentido de que uma parcela significativa dos vegetarianos modifica também seus hábitos de consumo de modo geral, manifestando uma preocupação que vai além dos alimentos colocados no prato, conforme pode ser exemplificado na fala a seguir:

Eu acho que é um outro olhar. Uma outra percepção de consumo e padrão de consumo. Essa coisa de consumo de coisas industrializadas e consumir

por consumir. Essa coisa de comprar coisas que tudo vira lixo. [...]. Eu tenho essa visão, eu acho que a gente tem outra percepção que valoriza o trabalho das pessoas que produzem, valoriza o ambiente. (A., 53 anos)

Começa na noção que a pessoa tem o que ela tá comendo, até tu começar um pouquinho mais amplo, que é toda a forma e cadeia de produção que tem que ser revista e modificado. (R.G., 33 anos)

Isso confirma a frase de Menasche (2018, p. 132) de que a ingestão de alimentos não é uma ação neutra, pois se reveste “de sentidos e valores, que se expressam em escolhas e práticas alimentares. Comer é sim necessidade de ordem biológica, mas é também fato econômico, histórico, social e cultural”. Desta forma, observa-se que há estilos de vida que acompanham a prática alimentar e com ela sintonizam.

### **c) Ingestão alimentar dos vegetarianos pesquisados**

O tempo de permanência no vegetarianismo, pelos dados do questionário, variou de um mês incompleto até 45 anos, sendo que a mediana foi de três anos. A avaliação da ingestão alimentar se iniciou com a pergunta: “Em qual vertente do vegetarianismo você se identifica?”. E obtiveram-se os seguintes resultados: 48% ovolactovegetarianos, 33% veganos, 10% vegetarianos estritos, 5% ovovegetarianos e 4% lactovegetarianos. Nos dados de nosso estudo, a soma do percentual dos que seguem o vegetarianismo estrito e dos veganos foi o dobro do encontrado na pesquisa do IBOPE (2018), que, dentre o grupo de vegetarianos, estimou que 67% eram de ovolactovegetarianos, 22% vegetarianos estritos, 10% lactovegetarianos e apenas 1% define-se ovovegetarianos.

A ingestão alimentar foi avaliada por meio de diversas questões. Sobre o equilíbrio da dieta onívora, anterior à vegetariana, muitos declararam que a alimentação era balanceada e contemplava todos os grupos alimentares. Na alimentação atual, mais da metade dos respondentes alegou que considera seu consumo de industrializados baixo (33%) ou adequado (27%). Observando diretamente os alimentos incluídos na dieta e seus principais grupos, notou-se que mais da metade dos entrevistados consumiam leguminosas de seis a sete dias na semana; mais da metade consumiam lanches rápidos ou congelados de um a três dias na semana; o consumo de frutas entre os respondentes prevaleceu de uma a três porções diariamente. Por meio dos dados coletados no questionário, em geral, os vegetarianos demonstraram possuir uma alimentação diversificada, que contempla diversos

grupos alimentares, desde que baseados em vegetais; além disso, demonstraram consumo baixo ou adequado de industrializados. Os dados encontrados sugerem que a maioria dos vegetarianos de nosso estudo procurava ter uma ingestão alimentar adequada, o que está consonante com os dados encontrados por Hargreaves *et al.* (2020), segundo os quais, quando comparados à população em geral, os vegetarianos apresentaram melhores resultados de adequação da dieta.

Os dados sugerem que o vegetarianismo também se relaciona com saúde, e isso é possível desde que a dieta esteja bem planejada, inclua uma ampla variedade de alimentos vegetais e uma fonte confiável de vitamina B12 (para vegetarianos estritos, a recomendação consiste na suplementação dessa vitamina), pois isso garante uma ingestão adequada de nutrientes (AGNOLI, 2017). A pesquisa também mostrou que existe uma parcela de vegetarianos preocupada com fatores intrínsecos à alimentação, como o consumo de alimentos orgânicos, locais e sustentáveis, algo evidenciado na fala de uma participante que comentou que leva em conta “as práticas de produção, leva em conta não ter agrotóxico, a questão da própria agricultura familiar e a fonte de renda das pessoas. Tem [ainda] a questão ambiental, sem dúvida” (A., 53 anos), o que é concordante o que foi colocado por Rodelli *et al.* (2014). Embora os dados do questionário revelem que uma parte expressiva dos vegetarianos procurava ter uma ingestão alimentar adequada, isso não pode ser generalizado, como pode ser constatado nas falas de duas participantes do grupo focal, o que confirma a pluralidade de comportamentos dos adeptos do vegetarianismo.

Eu gosto muito de *junk food*, batata frita, coisas em conserva. Eu só como grão-de-bico enlatado, ervilha [enlatada]. (R.G., 33 anos)

A única parte que minha mãe ficou feliz quando eu falei que eu era vegetariana é “aí isso significa que tu vai se cuidar mais, vai cuidar mais do teu corpo” e pra mim absolutamente não foi isso, eu ainda fumo e eu ainda como comidas que fazem mal e também não cuido muito da minha integridade física, então não muito. Para algumas pessoas com certeza contribui, mas pra mim não foi o caso. (A., 20 anos)

Sobre as refeições, a maioria dos participantes afirmou que as realiza em casa, além de prepará-las, frequentando restaurantes vegetarianos apenas de uma a duas vezes no mês. Ao serem questionados sobre as principais dificuldades encontradas, a falta de opções em mercados e restaurantes, a falta de tempo para o preparo das refeições e o preço dos

alimentos e outros produtos veganos estiveram em destaque com 58%, 50% e 42% de respostas, respectivamente.

Além das dificuldades em relação à sociabilidade, principalmente no ambiente familiar, os participantes de nossa pesquisa relataram dificuldades similares aos dados encontrados por Ferreira e Miraglia (2017): o mercado ainda não incorporou em sua oferta de produtos e serviços as necessidades do público vegetariano. Nesse contexto, é pertinente a colocação destes autores:

O indivíduo vegetariano enfrenta dificuldades relacionadas à vida social e cotidiana, devido à relevância cultural do consumo de carnes, sendo uma escolha alimentar que implica em adaptações tanto no âmbito interpessoal, quanto nos processos de aquisição de alimentos, produtos e serviços. (FERREIRA; MIRAGLIA, 2017, p. 95)

#### **d) Motivação da opção pelo vegetarianismo**

Sobre as principais motivações para aderir ao vegetarianismo, os destaques foram a ética e o direito dos animais (92%), meio ambiente (56%) e saúde (35%), além da religiosidade e espiritualidade, assim como mencionado por Ruby (2012). Ética e direito dos animais foram considerados pelos participantes o fator mais importante de permanência no vegetarianismo. A motivação para aderir ao vegetarianismo, juntamente com os dados de identificação, mostrou semelhança com o encontrado em pesquisa de Wrenn (2019), em que o grupo de vegetarianos é composto majoritariamente por mulheres, de classe média, sem religião e que aderem ao vegetarianismo prioritariamente por motivos éticos. Em sua pesquisa, o grupo de veganos ateus está associado ao veganismo por motivos éticos e, na nossa, também é possível inferir a presença dessa associação, considerando o percentual de pessoas que se declararam sem religião e o de pessoas que indicaram essa motivação, embora não tenhamos aplicado método estatístico para mensuração da correlação. Ética/moral também foi citada como a motivação mais importante (61,9%) à adesão ao vegetarianismo em pesquisa nacional realizada por Hargreaves *et al.* (2020), seguida pelo meio ambiente e saúde.

Para saber sobre a participação em movimentos, foi realizada a seguinte pergunta: “Você realiza algum trabalho voluntário ou de ativismo relacionado ao vegetarianismo, ao direito dos animais ou outro?”. Para ela, obtivemos as seguintes respostas: 54% não

participam; 32% participam de movimentos relacionados ao vegetarianismo e/ou ao direito dos animais e 12% participam de outros movimentos. Estes dados indicam que um terço dos vegetarianos entrevistados também está engajado em movimentos por essas causas, o que pode explicar o crescimento do vegetarianismo nos últimos anos no Brasil (IBOPE, 2018),

Entre as principais vantagens em ser vegetariano, a resposta de destaque foi “satisfação por ter feito uma opção mais ética e sustentável”. Ainda sobre as motivações, a preocupação com o impacto do consumo de carne no meio ambiente e na ecologia está cada vez mais associada ao vegetarianismo (FOX; WARD, 2008). Isso pode explicar o porquê de “meio ambiente” ocupar a segunda colocação quanto às principais motivações para aderir ao vegetarianismo.

A indústria de produção animal, por meio do uso e da ocupação do solo, vem sendo apontada como principal causador do desmatamento. O Brasil, por exemplo, tem sofrido extensivo desmatamento decorrente da atividade pecuária, principalmente na região da Amazônia (BARONA *et al.*, 2010). Souza (2019) apresenta dados de sua pesquisa sobre o vegetarianismo ambiental e as controvérsias que existem a respeito do tema, envolvendo atores e interesses distintos. Apesar das diferentes perspectivas existentes sobre o tema, ele conclui que, “tendo em vista questões socioambientais, especialmente no que diz respeito à mitigação das mudanças climáticas, as DPB [dietas à base de plantas] são muito bem-vindas e desejáveis de modo geral e, portanto, podem ser estimuladas [...]” (SOUZA, 2019, p. 145). É possível que os adeptos do vegetarianismo por motivos ambientais tenham sido influenciados pelos dados de pesquisas que apontam para o imenso impacto causado ao meio ambiente pela produção industrial de animais para o consumo, como relata uma participante do grupo focal:

Eu me tornei vegetariana porque é aquela coisa. Tu tem um despertar com certo aspecto, mas depois tudo vira um motivo. Pra mim foi mesmo a questão ecológica, comecei a pensar na minha pegada de carbono e aí isso se ligou a experiência que eu já tinha com animais, de lidar com vacas na infância e tudo se tornou vários motivos. (A., 20 anos)

Em relação à sustentabilidade, embora 83% dos participantes tenham alegado buscar um consumo sustentável, 42% afirmaram não conseguir que a alimentação esteja totalmente alinhada com os princípios que caracterizam sustentabilidade, mas demonstraram preocupação quanto ao uso de plásticos, além de evitarem marcas que

patrocinam rodeios e produtos advindos de trabalho escravo. Na alimentação, houve preocupação em consumir alimentos orgânicos e regionais. Nesse cenário, uma participante do grupo focal (A., 33 anos) relatou bastante preocupação quanto à procedência do alimento: “Eu acho que faz diferença tu conhecer quem tá produzindo o teu alimento”, comentou ao falar sobre as feiras agroecológicas.

A fim de compreender melhor a escolha pelo vegetarianismo, foram apresentadas, no questionário, duas afirmativas em relação a isso: 1) “abolir a carne da alimentação é uma forma de ativismo pela causa animal”; e (2) “a alimentação vegetariana impacta não só os animais, mas também a sociedade e o meio ambiente de modo geral”. Como resultado, mais do que três quartos do total optaram pela alternativa “concordo totalmente” para ambas. No grupo focal, a afirmativa 2 foi exposta e muitas questões ambientais foram levantadas. Uma participante afirmou:

Isso me lembrou um podcast que eu ouvi [...] falando muito do quanto o veganismo é uma posição política. Que engloba não só a alimentação, mas engloba também toda forma de produção, toda cadeia de produção. Eu não lembro como chama esse tipo de veganismo, mas começa no prato. Começa na noção que a pessoa tem de o que ela tá comendo, até tu começar um pouquinho mais amplo, que é toda a forma e cadeia de produção que tem que ser revista e modificada. (R.G., 33 anos)

Ainda sobre as motivações, os autores Rosenfield e Burrow (2017) afirmam que as mesmas são responsáveis por fundamentar as escolhas alimentares voluntárias e, por isso, têm um impacto ideológico difuso, suscetível à disseminação. Nos dados de nosso questionário, pode parecer um tanto contraditório que a razão mais citada como causa de adesão ao vegetarianismo seja “ética e direito dos animais” e que, ao mesmo tempo, 57% não sejam vegetarianos estritos ou veganos, uma vez que a produção de leite e ovos também causa sofrimento e morte aos animais. Duas hipóteses são possíveis a partir disso: uma delas consiste na situação frequente de que a adesão ocorra gradualmente, da diminuição do consumo de carne, passando pelo período ovolactovegetariano até a adoção de uma alimentação vegetariana estrita; a outra é a de que esse cenário se deva ao fato de que uma alimentação exclusivamente vegetal possa ser mais complexa, principalmente em termos culturais, do que as demais. É razoável supor que essas pessoas considerem a questão ética e o direito dos animais como muito relevantes, mas em seu momento de vida não consigam aderir a uma dieta isenta de alimentos de origem animal. Isso também é compatível com o

pragmatismo de muitas ações promovidas e/ou apoiadas pela Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB): embora defenda o vegetarianismo estrito em termos de alimentação, ela dá respaldo às iniciativas que visam diminuir o consumo de produtos de origem animal, pois, do ponto de vista dos animais, a redução ainda é melhor do que não fazer nada. Além disso, muitos indivíduos, ao serem sensibilizados pelo tema, passam por um período de transição, no qual é importante que seu esforço seja valorizado.

Nesse contexto, é possível considerar que o vegetarianismo – como escolha alimentar voluntária – apresenta muitas faces em suas fundamentações e legitimações, o que justifica a crescente popularização dessa opção alimentar e também ética (BEARDSWORTH; KEIL, 1991). A popularização e o aumento no percentual de adeptos são, ainda, comentados pelo autor Whorton (1994, p. 1108s): “o vegetarianismo tem crescido por tendências metafísicas, morais e sociais”. Diante disso e de dados encontrados em nossa pesquisa, pode ser inferido que uma parcela das pessoas que aderem ao vegetarianismo por motivos éticos possui propósitos e realiza mudanças de conduta em virtude desses, além de defender uma determinada filosofia de vida, entendida como um conjunto de atitudes e ideias que norteiam a vida de indivíduos ou grupos (FISCHER; CORDEIRO; LIBRELATO, 2016). Contudo, como movimento complexo e heterogêneo, o vegetarianismo pode, também, abrigar sob seu manto indivíduos e grupos com visões de mundo distintas, inclusive neonazistas, como foi descrito por Forchtner e Tominc (2017). Trata-se, portanto, de um fenômeno que ainda merece estudos mais pontuais e diversificados.

#### **e) Saúde e bem-estar dos vegetarianos pesquisados**

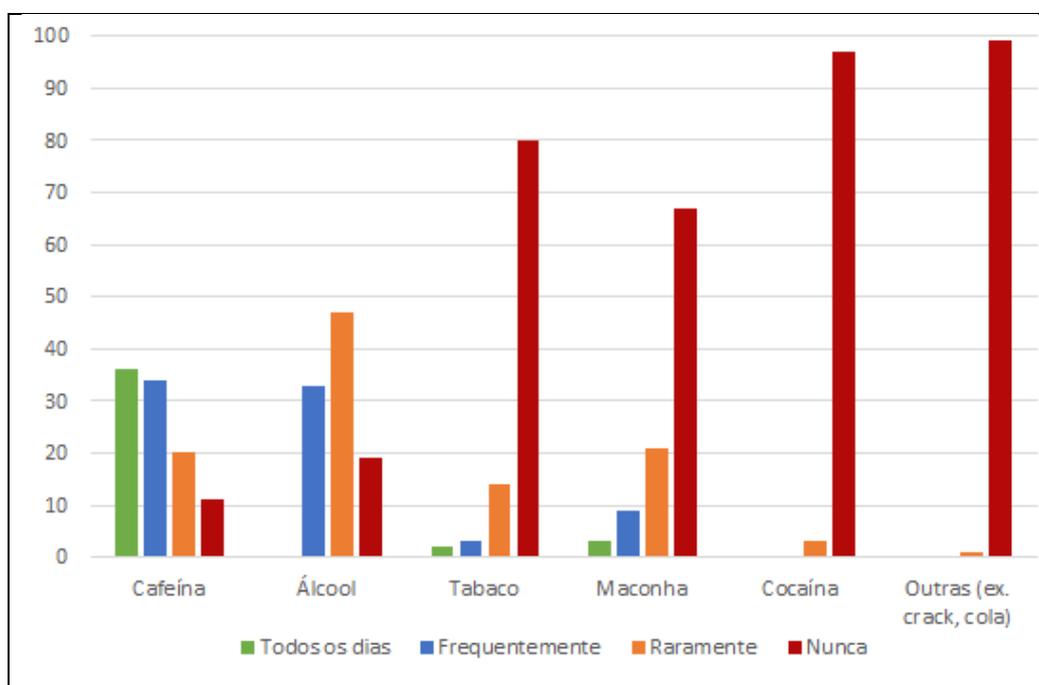
A fim de comparar a qualidade de vida entre a dieta anterior e a vegetariana, foram questionadas as mudanças após a adoção da dieta. Diante disso, obteve-se que, após a adoção ao vegetarianismo, mais da metade (55%) dos respondentes afirmaram que começaram a sentir mais disposição. Nesse aspecto, em pesquisa realizada por Ferreira e Miraglia (2017) em relação à percepção de saúde, 77% dos participantes relataram ter percebido uma mudança positiva, com mais qualidade de vida, após se tornarem vegetarianos. Uma parcela de nossos participantes (44%) também constatou melhoria em seus exames laboratoriais, o que está em consonância com dados internacionais de que uma dieta vegetariana propicia benefícios à saúde na prevenção e no tratamento de certas

doenças, melhorando determinados exames bioquímicos (MELINA; CRAIG; LEVIN, 2016). Contudo, esta é uma área na qual existem “controvérsias circundando a relação dieta vegetariana, ingestão adequada de nutrientes e prevenção de doenças” (AZEVEDO, 2013, p. 277), pois ainda permanecem muitas questões sem respostas.

As doenças prevalentes no grupo estiveram relacionadas ao sistema respiratório (34%) e ao âmbito psíquico (32%), sendo que 40% não apresentavam nenhuma doença. Conforme esses resultados, o uso de medicações contínuas prevaleceu para transtornos do humor e ansiedade. Para avaliar e discutir adequadamente dados de saúde, como a utilização de medicamentos, seria importante a realização de pesquisa comparativa entre vegetarianos e não vegetarianos para verificar o quanto a dieta alimentar interfere, principalmente, na saúde psíquica, mas infelizmente não localizamos pesquisas sobre essa temática no Brasil, e os dados existentes na literatura internacional não são conclusivos. A esse respeito, estudo de revisão realizado por Ruby (2012) coloca que, embora sejam escassas as pesquisas que relacionam vegetarianismo e bem-estar emocional, alguns estudos encontraram dados indicando que os participantes vegetarianos se sentiram com um estado de espírito mais positivo, com melhor estado de humor e menores escores para depressão, ansiedade, desânimo, raiva, hostilidade e fadiga do que os onívoros. Contudo, a escolha pelo vegetarianismo também pode impactar negativamente a saúde mental, como aponta o relato de uma participante.

Tem algo que eu acho bem importante a gente falar, que eu acho que é a questão da saúde mental e do veganismo. Da dificuldade que eu vivi para assumir ser vegana e não chamar atenção. Porque eu voltei a comer carne quando eu entrei pra faculdade de biologia. Cidade nova e família nova, né? Eu lembro de não gostar de ser o centro das atenções em qualquer comemoração que tinha. Então eu lembro que não queria que olhassem pra mim. Eu não queria ser aquela que alguém pergunta a noite toda “por que não come carne? Tem pena dos bichinhos?”. Então eu voltei a comer carne na época da faculdade e foi muito ruim porque eu tinha sonhos e era difícil pra minha moral assim. Era agressivo, então eu acho que, quando eu comecei a trabalhar mais com isso, pensar essa coisa de ansiedade, eu comecei a me assumir como alguém que tem direito a ter uma opinião diferente, que tenha voz e consiga falar o que eu quero e consiga dizer não ou, então, talvez, eu fico pensando que algumas pessoas têm dificuldade de ser vegana, ser vegetariana, parar de comer o que a maioria come por medo e por não ter essa capacidade de se impor, sabe? (R.G., 33 anos)

Para avaliar indicadores de saúde mental, também foram elaboradas questões sobre estresse, lazer, sono e uso de substâncias. Sobre o estresse, as respostas foram de 38% para nível “alto” e também 38% para “adequado”. Em relação ao descanso e ao sono, quase metade dos participantes respondeu “às vezes” para a questão “Você reserva um tempo para você relaxar?”. E, para a média de horas dormidas por noites, predominou a alternativa “entre seis e sete horas”, com 38%, seguida por “acima de 7 horas” com 33%. Quanto à utilização de mídias, o aparelho celular despontou como o mais utilizado, com tempo de tela diária “entre uma e quatro horas” para 51% dos entrevistados. Sobre o uso de substâncias, como drogas lícitas e ilícitas, os resultados encontram-se na Figura 1.



**Figura 1:** Dados sobre o consumo de substâncias lícitas e ilícitas por parte de vegetarianos (n=202)

Tentamos fazer um comparativo desses indicadores de saúde mental com população não vegetariana, mas localizamos apenas um trabalho realizado no estado e com uma população um pouco mais jovem (de 18-24 anos). Nesta pesquisa, o uso de álcool, tabaco e substâncias ilícitas foi de 26,9%, 24,9% e 7,4% respectivamente (JANSEN *et al.*, 2011), dados um pouco menores do que os encontrados em nosso estudo para consumo de álcool e substâncias ilícitas. Pesquisas na área serão úteis para conhecer mais indicadores de saúde mental de vegetarianos.

Sobre atenção nutricional, a maioria dos participantes não fazia acompanhamento com nutricionista, embora 35% apontaram que gostariam de fazê-lo. Em relação ao estado

nutricional, 61% afirmaram que seu peso está adequado, dado bastante parecido com o encontrado por Hargreaves *et al.* (2020), em cuja pesquisa 65,8% declararam adequação de seu índice de massa corporal. Sobre atividade física regular, mais da metade dos entrevistados (61%) afirmou que realizavam, dos quais 34% afirmaram que praticavam de duas a três vezes por semana. Em relação a cuidados preventivos que impactam a saúde, 82% dos participantes utilizam sempre o cinto em segurança e 64% sempre praticam sexo seguro. Embora, em geral, os dados sinalizem que a maioria dos vegetarianos pesquisados possuía preocupação sobre a própria saúde, com poucas doenças crônicas não transmissíveis e com uma rotina de cuidados da condição nutricional e prática regular de atividade física.

As respostas dos participantes apontaram no sentido de que o vegetarianismo transcende a questão alimentar, o que vai ao encontro do posicionamento de Leonel e Menasche (2017) e de Menasche (2018) de que o ato de comer é também

político e é nesse quadro que novas questões têm permeado decisões de consumo alimentar, repercutindo em processos de produção e distribuição de alimentos, gerando tendências culinárias, transformando produtos e embalagens, incorporando inovações tecnológicas, criando novos mercados e orientando políticas públicas. Temas críticos de nossa época estão postos à mesa: comida é, entre outras coisas, consumo, direito humano, saúde, meio ambiente, direitos animais, patrimônio. (MENASCHE, 2018, p.1)

Poderíamos acrescentar: comer é também um ato ético, permeado por questões relacionadas a um determinado modo de se colocar no mundo. Nesse sentido, Doneda (2020, p. 175) coloca que:

O vegetarianismo pode se constituir numa estratégia para se defrontar com o gosto pelo novo, não como moda, mas como um chamado para criar um novo modo de se relacionar com os saberes e fazeres já conhecidos. Para isso, é necessário problematizar nossa relação com a história alimentar e com as práticas alimentares contemporâneas e seus efeitos, desnaturalizando um modo de ver a relação dos animais humanos com os não-humanos, tornando claro o jogo de forças que mantém a exploração animal e que subsidia as diferentes formas de dominação e de cooptação. Nesse sentido, é necessário apostar na força de intervenção sobre essa realidade que está dada e no processo de construção de novas relações de convivência seja entre [animais] humanos, ou desses e os não-humanos, produzindo melhores relações de *cuidado de si* e do outro.

## Considerações finais

Como a população pesquisada foi constituída por uma amostra de conveniência, a maior parte de Porto Alegre e região metropolitana, essa escolha limita o alcance dos resultados encontrados. É possível que eles digam respeito ao perfil cultural e de estilos de vida de segmentos similares em outras regiões, mas talvez não possam ser generalizados para o conjunto da população vegetariana brasileira. Outros estudos mais abrangentes e com temas semelhantes poderão confirmar ou não os dados encontrados em nossa pesquisa. Contudo, como pode ser visto no decorrer do trabalho, alguns itens também foram abordados por Hargreaves *et al.* (2020) com resultados semelhantes aos nossos.

Os dados de nossa pesquisa sugerem que a adesão ao vegetarianismo contribui com a estruturação dos processos de identificação dos indivíduos. Isso porque muitas circunstâncias e escolhas do cotidiano dos vegetarianos estão relacionadas a esta escolha alimentar, que traz em seu bojo diferentes visões de mundo, sociedade, indivíduo, consumo e também de relações políticas, sociais, econômicas e culturais, com seus desdobramentos éticos, ambientais e de saúde. Nesse sentido, a escolha pelo vegetarianismo transcende a alimentação, pois se torna um ativismo político, o qual desafia, em maior ou menor grau, as estruturas de poder, sejam elas entre indivíduos e sociedades, sejam entre os diferentes reinos de seres vivos e seu impacto sobre o meio ambiente. Além disso, essa escolha se relaciona com fatores culturais e de estilos de vida, indicando que o vegetarianismo se insere em uma “filosofia de vida” em que consumir determinados alimentos “fala” também acerca das subjetividades, das reflexividades e dos processos de identificação pelos quais os indivíduos almejam se perceber e ser percebidos em determinados contextos interativos.

## Referências

- ABONIZIO, Juliana. Conflitos à mesa: vegetarianos, consumo e identidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 31, n. 90, p. 115-136, fev. 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.17666/3190115-136/2016>. Acesso em 29 jul. 2020.
- AGNOLI, Claudia et. al. Position Paper on Vegetarian Diets From the Working Group of the Italian Society of Human Nutrition. **Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases**, v. 27, n. 12, p. 1037-1052, dec. 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.numecd.2017.10.020>. Acesso em 29 jul. 2020.
- ALTOÉ, Isabella; MENOTTI, Gabriel; AZEVEDO, Elaine de. Comida e afeto: as releituras dos pratos-totem na culinária vegana. **RBSE Revista Brasileira de Sociologia da Emoção**, v. 18, n. 52, p. 129-138, 2019. Disponível em: [http://www.cchla.ufpb.br/rbse/Alto%C3%A9Resumo\\_RBSEv18n52abril2019.pdf](http://www.cchla.ufpb.br/rbse/Alto%C3%A9Resumo_RBSEv18n52abril2019.pdf). Acesso em 20 jul. 2020.
- AZEVEDO, Elaine de. Alimentação saudável: uma construção histórica. **Revista Simbiótica**, n. 7, p. 83-111, dez. 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/index.php/simbiotica/article/view/9004/6386>. Acesso em 29 jul. 2020.
- AZEVEDO, Elaine de. Vegetarianismo. **Demetra**, v. 8, supl. 1, p. 275-288, 2013. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/6609/5673>. Acesso em 29 jul. 2020.
- AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, v. 19, n. 44, p. 276-307, 2017. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1517-45222017000100276&lng=pt&nrm=iso](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1517-45222017000100276&lng=pt&nrm=iso). Acesso em 29 jul. 2020.
- BARONA, Elizabeth; RAMANKUTTY, Navin; HYMAN, Glenn; COOMES, Oliver T. The Role of Pasture and Soybean in Deforestation of the Brazilian Amazon. **Environmental Research Letters**, v. 5, p. 1-9, 2010. Disponível em: <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1748-9326/5/2/024002/pdf>. Acesso em 29 jul. 2020.
- BEARDSWORTH, Alan D.; KEIL, Teresa E. Vegetarianism, Veganism, and Meat Avoidance: Recent Trends and Findings. **British Food Journal**, v. 93, n. 4, p.19-24, 1991. Disponível em: <https://doi.org/10.1108/00070709110135231>. Acesso em 29 jul. 2020.
- BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. 2 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

- BRÜGGER, Paula. Nós e os outros animais: especismo, veganismo e educação ambiental. **Linhas Críticas**, Brasília, v. 15, n. 29, p. 197-214, jul./dez. 2009. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193514388002>. Acesso em 29 jul. 2020.
- CRAIG, Winston J.; MANGELS, Ann Reed. Position of the American Dietetic Association: Vegetarian Diets. **Journal of the American Dietetic Association**, v. 109, n. 7, p. 1266-1282, 2009. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jada.2009.05.027>. Acesso em 29 jul. 2020.
- DONEDA, Divair. Vegetarianismo, o cuidado de si e do outro. In: KÖHLER, Bruna; DONEDA, Divair (org.). **Vegetarianismo: saúde e filosofia de vida**. Porto Alegre: UFRGS/FAMED, SEAD, 2020, p. 171-176. Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.ufrgs.br/da.php?nrb=001115573&loc=2020&l=99f41c42d13f6a55>. Acesso em 29 jul. 2020.
- FERREIRA, Patrícia Guimarães; MIRAGLIA, Fernanda. Os desafios de ser vegetariano na “terra do churrasco”. **Revista das Ciências da Saúde do Oeste Baiano - Higia**, v. 2, n. 1, p. 86-99, 2017. Disponível em: <http://fasb.edu.br/revista/index.php/higia/article/view/176/207>. Acesso em: 29 jul. 2020.
- FISCHER, Marta L.; CORDEIRO, Andressa Luiza; LIBRELATO, Rafael Falvo. A abstinência voluntária do consumo de carne pode ser compreendida como um princípio ético? **Ciências Sociais Unisinos**, v. 52, n. 1, p. 122-131, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.4013/csu.2016.52.1.14>. Acesso em 29 jul. 2020.
- FORCHTNER, Bernhard; TOMINC, Ana. Kalashnikov and Cooking-spoon: Neo-Nazism, Veganism and a Lifestyle Cooking Show on YouTube. **Food, Culture & Society**, v.20, n.3, p. 415-441, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/15528014.2017.1337388>. Acesso em 29 jul. 2020.
- FOX, Nick; WARD, Katie. Health, Ethics and Environment: A Qualitative Study of Vegetarian Motivations. **Appetite**, v. 50, n. 2-3, p. 422-429, 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2007.09.007>. Acesso em 29 jul. 2020.
- GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2002
- HARGREAVES, Shila Minari; ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; NAKANO, Eduardo Yoshio; ZANDONADI, Renata Puppini. Brazilian Vegetarians Diet Quality Markers and Comparison with the General Population: A Nationwide Cross-Sectional Study. **PLoS One**, v. 15, n. 5, p. 1-21, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.023295>. Acesso em 29 jul. 2020.
- IBOPE, Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística. Pesquisa de Opinião Pública sobre Vegetarianismo. Brasil: Ibope, 2018. Disponível em: [https://www.svb.org.br/images/Documentos/JOB\\_0416\\_VEGETARIANISMO.pdf](https://www.svb.org.br/images/Documentos/JOB_0416_VEGETARIANISMO.pdf). Acesso em 29 jul. 2020.

- JANSEN, Karen; MONDIN, Thaíse Campos; ORES, Liliane da Costa; SOUZA, Luciano Dias de Mattos; KONRADT, Caroline Elizabeth; PINHEIRO, Ricardo Tavares; SILVA, Ricardo Azevedo da. Transtornos mentais comuns e qualidade de vida em jovens: uma amostra populacional de Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 27, n. 3, p. 440-448, 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0102-311X2011000300005>. Acesso em 29 jul. 2020.
- LEONEL, Amália; MENASCHE, Renata. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 5, n. 2, p. 3-13, jul. 2017.
- MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dez. 2001. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-71832001000200008>. Acesso em 29 jul. 2020.
- MELINA, Versanto; CRAIG, Winston; LEVIN, Susan. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, v. 116, n. 12, p. 1970-1980, 2016.
- MENASCHE, Renata. O ato de comer enquanto prática política. **Cadernos IHU em Formação**, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, ano 10, n. 47, p. 41-43, 2014. Disponível em: [http://www.ihu.unisinos.br/images/stories/cadernos/formacao/47\\_cadernosihuemformacao.pdf](http://www.ihu.unisinos.br/images/stories/cadernos/formacao/47_cadernosihuemformacao.pdf). Acesso em 29 jul. 2020.
- MENASCHE, Renata. Tendências da alimentação contemporânea: percurso e elementos para uma agenda de pesquisa. **Campos**, v. 19, n. 2, p. 133-145, 2018.
- REGAN, Tom. **Jaulas vazias: encarando o desafio dos direitos animais**. Trad. Regina Rheda. Porto Alegre: Lugano, 2006.
- RODELLI, Carolina; ZANDONÁ, Dáphene; BITTENCOURT, Luane; POSSAMAI, Maria Eduarda; FERRARA, Mariana. Análise de hábitos de consumo dos ovolactovegetarianos em Curitiba. In: **Anais Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação XXXVII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**, Foz do Iguaçu, set. 2014. Curitiba: Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2014.
- ROSENFELD, Daniel L.; BURROW, Anthony L. Vegetarian on Purpose: Understanding the Motivations of Plant-Based Dieters. Department of Human Development, Cornell University, United States. **Appetite**, v. 116, p. 456-463, sep. 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.05.039>. Acesso em 29 jul. 2020.
- RUBY, Matthew B. Vegetarianism. A blossoming field of study. **Appetite**, v. 58, n. 1, p. 141-150, 2012. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0195666311005873?via%3Dihub>. Acesso em 29 jul. 2020.

- RUDY, Kathy. Locavores, Feminism, and the Question of Meat. **The Journal of American Culture**, v.35, n. 1, p. 26-36, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/j.1542-734X.2011.00795.x>. Acesso em 29 jul. 2020.
- SINGER, Peter; MASON, Jim. **A ética da alimentação**: como nossos hábitos alimentares influenciam o meio ambiente e o nosso bem-estar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
- SOUZA, Ravi Orsini Camargo de. **Vegetarianismo ambiental**: estudo das controvérsias na relação entre vegetarianismo e emissões de gases de efeito estufa. Dissertação (Mestrado em Ciência Ambiental) – Instituto de Energia e Ambiente da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2019.
- SLYWITCH, Eric. **Guia alimentar de dietas vegetarianas para adultos**. Florianópolis: Sociedade Vegetariana Brasileira, 2012. Disponível em: <https://www.svb.org.br/livros/guia-alimentar.pdf>. Acesso em 29 jul. 2020.
- TAVARES, Fátima Regina Gomes. O circuito “nova era”: heterogeneidade, fronteiras e ressignificações locais. **Religião e Sociedade**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 1, p. 60-72, 2003.
- TRIGUEIRO, Aline. Consumo, ética e natureza: o veganismo e as interfaces de uma política de vida. **Revista Internacional Interdisciplinar INTERthesis**, Florianópolis, v. 10, n. 1, p. 237-260, jun. 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/interthesis/article/view/25643>. Acesso em 29 jul. 2020.
- WHORTON, James C. Historical Development of Vegetarianism. **The American Journal of Clinical Nutrition**, v. 59, n. 5, p. 1103S–1109S, may. 1994. Disponível em: <https://doi.org/10.1093/ajcn/59.5.1103S>. Acesso em 29 jul. 2020.
- WRENN, Corey Lee. **Atheism in the American Animal Rights Movement**: An Invisible Majority. **Environmental Values**, v. 28, n. 6, p. 715-739, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.3197/096327119X15579936382509>. Acesso em 29 jul. 2020.

## **Fome e redes comerciais na Bacia Parisiense**

**(séculos VIII - XI)<sup>1</sup>**

### ***Famine and commercial networks in the Parisian Basin***

***(8th - 11th centuries)***

**Gabriel Rodrigues Sanches Cordeiro<sup>2</sup>**

**RESUMO:** 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. O século IX, em especial, traz um número alarmante de relatos escritos relacionados a crises alimentares durante toda sua extensão. Essa interpretação pessimista do período como um momento de decadência acentuada tem sido contestada nas últimas décadas, em grande medida, com a contribuição da Arqueologia. Com um panorama menos negativo com relação à economia medieval, também vieram questionamentos acerca da “veracidade” das crises alimentares, ou pelo menos de seus aspectos mais sombrios, como o canibalismo de sobrevivência, sua larga extensão e a altíssima mortalidade. Este artigo tem como objetivo realizar uma análise da situação alimentar na Bacia Parisiense entre os séculos VIII e XI, tendo como ponto de partida os vestígios encontrados em um sítio localizado a 20 quilômetros de Paris, *La Confiserie*. E, partindo dele, realizar comparações com outras duas ocupações contemporâneas que se

---

<sup>1</sup> O conteúdo deste artigo é parte da pesquisa de iniciação científica intitulada *Fome e abastecimento na região parisiense entre os séculos VII e XI*, realizada entre 2018 e 2019 com financiamento da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. Esta pesquisa encontra continuidade no mestrado desenvolvido pelo autor desde 2020.

<sup>2</sup> Bacharel em História e mestrando em História Social pela Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Membro do Laboratório de Estudos Medievais (LEME-USP) desde 2016. Contato: gabriel.cordeiro@usp.br.

desenvolveram na mesma região: *Les Ruelles*, na atual cidade de Serris, e *La Chapelle/La Croix Verte*, em Mesnil-Aubry.

**Palavras-chave:** fome; Arqueologia Medieval; abastecimento.

**ABSTRACT:** The Early Middle Ages were understood by historians until the middle of the 20th century as a long period of crisis and decline, not only due to multiple periods of famine, but also for economic and political reasons. The 9th century, in particular, brings an alarming number of written reports related to food crises throughout its length. This pessimistic interpretation of the period as a time marked by the decay has been contested in recent decades, to a large extent, with the contribution of Archaeology. With a less negative outlook in relation to the medieval economy, there were also questions about the “veracity” of food crises, or at least its darkest aspects, such as cannibalism of survival, its wide extent and very high mortality. This article aims to carry out an analysis of the food situation in the Parisian Basin between the 8th and 11th centuries, taking as a starting point the remains found in a site located 20 kilometres from Paris, *La Confiserie*. And starting from it, make comparisons with two other contemporary occupations that developed in the same region: *Les Ruelles*, in the current city of Serris, and *La Chapelle / La Croix Verte*, in Mesnil-Aubry.

**Keywords:** famine; Medieval Archaeology; food supply.

*Recebido em 16 de março de 2020; aprovado em 08 de junho de 2020.*

\*\*\*

As crises alimentares são fenômenos muito complexos e singulares. Ainda assim, por mais variadas que sejam suas razões, circunstâncias e espacialidades, compartilham características comuns entre si. Devido à complexidade do fenômeno da fome, para melhor compreendê-lo é necessário o estudo do abastecimento alimentar, das práticas alimentares, do clima e das dinâmicas comerciais de cada sociedade. Como apontou Cormac Ó Gráda, o território do historiador da fome atravessa os mais diversos campos, abrangendo desde questões demográficas e econômicas, passando por questões históricas, políticas, literárias, antropológicas etc. (Ó GRÁDA, 2015, p. 4).

Em uma acepção ampla, a fome pode ser definida como a escassez de alimentos ou a redução do poder de compra que conduz ao aumento da mortalidade por inanição ou por doenças provocadas pela desnutrição. A baixa natalidade também pode se mostrar presente em períodos de fome, acompanhada da queda no número de relações matrimoniais. Além disso, é comum que haja o aumento na recorrência de comportamentos criminosos. Com o aumento de preço dos alimentos para além do alcance dos mais pobres, estes passam a buscar condições de sobrevivência em outras regiões, aumentando as taxas de migração (Ó GRÁDA, 2015, p. 1-2).

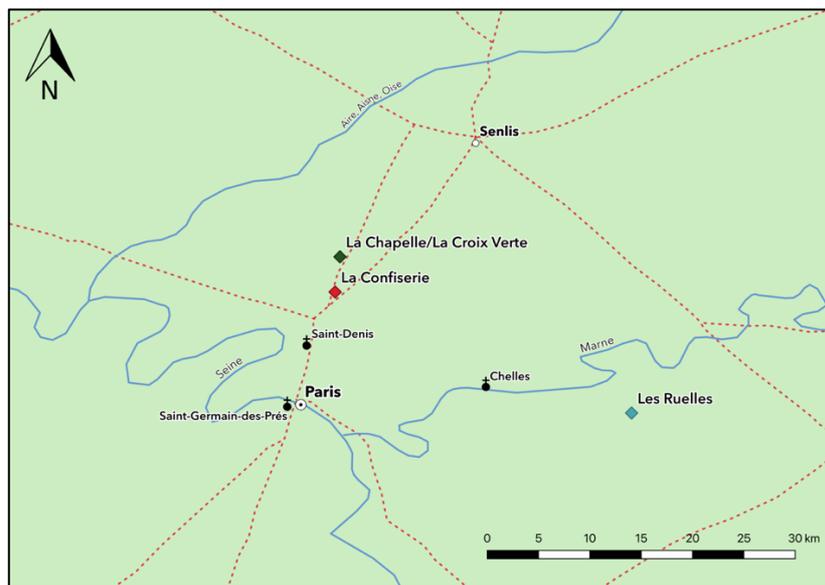
De fato, os múltiplos relatos de fome contribuíram para a construção de uma percepção bastante pessimista do período<sup>3</sup>. Nas últimas três décadas, a Arqueologia Medieval ganhou força na França, através das escavações preventivas (PEYTREMANN, 2012, p. 214-215). Esses trabalhos forneceram um volume muito grande de dados inéditos para os pesquisadores, principalmente referentes aos habitats camponeses, que são muito difíceis de serem estudados a partir dos documentos escritos. O florescimento da Arqueologia Preventiva na França foi muito benéfico para o estudo das crises alimentares. Principalmente por ter possibilitado a análise de vestígios diretos da produção, da estocagem e do consumo de alimentos, como os restos de grãos, ossos de animais, estruturas de armazenamento e processamento de alimentos etc. Em seu estudo sobre os sinais da fome detectáveis através da Arqueologia, Johanna Morgan mostrou que, em períodos de fome, a população abandona o que lhes é familiar, mudando as suas dietas tradicionais e os seus ritos funerários (MORGAN, 2013, p. 115). Para Morgan, poucos fenômenos afetam uma população de forma tão dramática quanto a fome. A estrutura e os comportamentos sociais estão sujeitos a intensa pressão na medida em que a saúde individual e coletiva é comprometida (MORGAN, 2013, p. 115).

Neste artigo, pretendo realizar um estudo de caso de um sítio arqueológico localizado a 20 quilômetros a Nordeste de Paris: *La Confiserie*. E, partindo deste, realizar comparações com outros dois sítios da região: *Les Ruelles*, em Serris, e *La Chapelle/La Croix Verte*, em Mesnil-Aubry. A fim de realizar uma análise da situação alimentar no local entre os séculos VIII e XI.

---

<sup>3</sup> Fritz Curschmann construiu um repertório desses relatos de fome em 1900. Timothy Newfield (2010) realizou uma atualização deste repertório, a qual será utilizada neste artigo.

## 1. Os sítios arqueológicos



**Figura 1:** Mapa da localização de *La Confiserie*, *La Chapelle/La Croix Verte* e *Les Ruelles* em relação aos centros urbanos e aos principais monastérios. Fonte: autoria própria

### 1.1. *La Confiserie*

Em 2004, uma obra realizada na cidade de Villiers-le-Bel, na rua Gambetta, possibilitou a descoberta de um novo sítio arqueológico, nomeado *La Confiserie*. As escavações realizadas em caráter preventivo pelo *Institut national de recherches archéologiques préventives* (Inrap), e coordenadas por François Gentili, revelaram vestígios de ocupações intermitentes desde a Idade do Bronze até o período moderno (GENTILI *et al.*, 2008, p. 6-11).

Nas camadas estratigráficas referentes ao período medieval, foi encontrado um habitat camponês, construído por volta do fim do século VIII (ABADIE *et al.*, 2013, p. 187). Esta ocupação era cortada por um eixo de circulação sob a atual rua Gambetta que se estendia no sentido Leste-Oeste. Ao Norte da via, há uma grande estrutura sobre pilastras, que correspondia, provavelmente, a um celeiro. Ao redor dessa construção há outras estruturas menores anexas. Entre elas, silos<sup>4</sup> e fornos culinários<sup>5</sup>, estes últimos localizados próximos ao

<sup>4</sup> Os silos são estruturas cavadas no chão com paredes em argila, utilizadas para armazenar alimentos. Não são o único modo de armazenamento, mas foram muito frequentes durante o período carolíngio (CATTEDDU, 2009, p.35).

<sup>5</sup> Fornos culinários são encontrados de modo geral na periferia do habitat para evitar incêndios. São estruturas dotadas de um cinzeiro e um forno utilizadas para cozer grãos, pão e cerâmicas (CATTEDDU, 2009, p. 34).

eixo de circulação. Por fim, há um conjunto de silos localizados a Oeste do celeiro, associados a uma estrutura que foi apenas parcialmente escavada, devido à limitação imposta pelas construções em volta da área escavada (ABADIE *et al.*, 2013, p. 187).

Ao Sul do eixo de circulação, o habitat desenvolveu-se mais densamente. Nesse setor, o sítio é organizado em torno de um grande pátio central, formado por estruturas como fundos de cabana<sup>6</sup> e cabanas sobre pilastras<sup>7</sup>. No centro do pátio foram encontrados grupos de silos de grãos. Assim como ao Norte, os fornos culinários estão presentes, localizados à beira da via. Ainda que muito próximo de uma importante rota comercial que ligava Paris a Amiens, não há nenhum indício de que *La Confiserie* estivesse conectado com redes comerciais (ABADIE *et al.*, 2013, p. 187). À exceção do abandono dos fornos culinários entre o século XI e XII, o sítio de *La Confiserie* mantém sua configuração estável durante todo o período carolíngio até o final do século XII, na contramão de uma série de abandonos de habitats durante os séculos X e XI, em Île-de-France. A partir de sua implementação no século VIII, o sítio permanece de forma ininterrupta, apresentando sobreposição de construções com a mesma função até o século XIII (GENTILI, 2014). Essa estabilidade pode ser explicada, segundo Gentili, pela permanência da ordem social e da propriedade das terras.

É necessário mencionar que ao fim do século X e início do XI, há o surgimento de um habitat senhorial a cerca de 50 metros a oeste de *La Confiserie* (GENTILI, 2014). O sítio na região da atual igreja de Saint-Didier foi escavado em 2005, durante um projeto de restauro do edifício (ABADIE *et al.*, 2008, p. 18). O habitat é composto por um polo privilegiado, uma necrópole e um conjunto de silos, que são maiores que a média dos silos encontrados em *La Confiserie*. Além do tamanho dos silos, o padrão alimentar do sítio destaca-se em relação a *La Confiserie*, dada a presença de restos de cervo, lebre e até mesmo de auroque, que era um animal relacionado às elites medievais (GENTILI, 2014).

---

<sup>6</sup> O “fundo de cabana” é a manifestação arqueológica de um tipo particular de estrutura, a cabana escavada, cujos furos de pilastra são os únicos vestígios visíveis. Vários critérios caracterizam essas instalações: área rebaixada entre 25 centímetros a 1 metro em relação ao nível do solo, de 5 a 10 metros quadrados em geral, mas há exceções, é claro. A forma é geralmente quadrada ou retangular, mas há exemplos de circular ou oval. Os fundos de cabana são tradicionalmente considerados anexos de habitats medievais durante os períodos merovíngio e carolíngio. São por vezes interpretados como estábulos, granjas e celeiros (CATTEDDU, 2009, p. 32; CHOPELAIN, 2000-2001, p. 35).

<sup>7</sup> As cabanas sobre pilastras são estruturas suspensas por uma série de pilastras em madeira enterradas no solo. No sítio arqueológico a única evidência para detecção dessa estrutura são os furos deixados por essas pilastras. São estruturas maiores que os fundos de cabana e geralmente possuem base retangular (CATTEDDU, 2009, p. 28).

## 1.2. La Chapelle/La Croix Verte

Localizado na atual comuna de Mesnil-Aubry, *La Chapelle/La Croix Verte* é mencionado pela primeira vez em um documento escrito no século IX, com o nome de *Manillo Alberici* (GENTILI, 2008, p. 266). Contrariamente à maioria das vilas, Mesnil-Aubry não é mencionada nem em 832, nem em 862, nas atas constitutivas de Saint-Denis, estabelecidas pelo abade Hilduin e confirmadas por Carlos, o Calvo, nem em nenhum outro documento durante a Alta Idade Média. Atualmente, Mesnil-Aubry é um pequeno vilarejo (*village-rue*) organizado às margens da RN16. *La Chapelle/La Croix Verte* foi descoberto durante uma série de sondagens preventivas para a construção da estrada Francilienne, em 1996 (GENTILI, 2008, p. 266). A região abrigou uma vila romana, abandonada por volta do século V (LEFEUVRE, 2011, p. 19). A ocupação foi retomada durante o período carolíngio, entre o final do século VIII e início do IX (LEFEUVRE, 2011, p. 19). *La Chapelle/La Croix Verte* apresenta poucos vestígios do período galo-romano e merovíngio. Mesmo que nada confirme, ainda não se pode descartar uma possível continuidade da ocupação do período galo-romano ao carolíngio.

A escavação do sítio cobriu 5250 metros quadrados, e o habitat carolíngio de *La Chapelle/La Croix Verte* apresenta uma grande concentração de estruturas (GENTILI, 2008, p. 269). Há apenas dois fornos culinários no sítio que correspondem ao período medieval. Posteriormente, durante os séculos X e XI, o habitat expandiu e foram construídas novas cabanas em madeira. Os silos de grãos, em especial, estão em grande número em *La Chapelle/La Croix Verte*; foram encontrados cerca de 80 deles, datados dos séculos IX e X (GENTILI, 2008, p. 289).

As construções do habitat carolíngio concentram-se ao Nordeste da área escavada, apresentando densidade particularmente alta na área central ao norte de uma vala que corta o sítio ao meio no sentido Nordeste-Sudoeste. Assim como em Villiers-le-Bel, a presença da vala pode indicar uma paliçada. A vala que corresponde ao período carolíngio, ao contrário das predecessoras, obstrui o espaço da via *Le Chemin Blanc*. Isso pode indicar o abandono do eixo de circulação no período carolíngio ou a presença de um portão. A sobreposição das valas pode contribuir para a hipótese da reconstrução ininterrupta da ocupação da Idade Antiga até a Idade Média. Nessa região, particularmente, foram encontradas estruturas escavadas como silos e fundos de cabana (GENTILI, 2008, p. 269).

### 1.3. Les Ruelles

Descoberto durante uma série de escavações preventivas efetuadas entre os anos de 1989 e 1997, *Les Ruelles* foi encontrado em decorrência da expansão urbana do setor IV de Marne-la-Vallée e da construção de uma linha férrea de alta velocidade (TGV Nord) (FOUCRAY, 1996, p. 203). É localizado no Vale do Rio Marne, que abrigou ocupações intermitentes desde o Neolítico (FOUCRAY, 1996, p. 203). O sítio medieval começou a ser construído no final do século VII, porém, a maior parte do habitat só surgiu durante o século VIII (GENTILI; VALAIS, 2007, p. 102). *Les Ruelles* é um sítio arqueológico muito extenso, abrangendo uma área superior a 160 mil metros quadrados (FOUCRAY, 1996, p. 203). O sítio não é composto apenas por um habitat camponês, mas apresenta grandes estruturas em pedra que correspondem a uma habitação aristocrática, além de uma necrópole e edifícios religiosos.

O habitat camponês possui os mesmos tipos de estruturas já descritos, como os silos, fornos, cabanas sobre pilastra e fundos de cabana. *Les Ruelles* conta com 154 silos de grãos identificados. O volume desses silos varia de 1 a 2 metros cúbicos, porém, também foram encontrados silos de até 6 metros cúbicos, volume que não é comum em um habitat camponês (FOUCRAY, 1996, p. 205). O habitat aristocrático possui duas grandes construções em pedra, uma delas em formato retangular, medindo 30 por 9 metros, e o segundo em formato quadrangular, medindo 19 por 19 metros. O edifício retangular corresponde a uma habitação, possui uma divisória ao meio, delimitando a *aula* e a *câmara*. A segunda estrutura é um anexo da primeira, provavelmente abrigava as tarefas domésticas da habitação (FOUCRAY, 1996, p. 204). A Leste dessas grandes estruturas em pedra foram escavadas duas cabanas sobre pilastras com dimensões muito mais modestas do que as de pedra, completando os anexos do conjunto aristocrático. O mobiliário, as vestimentas, as armas e as joias, além do padrão alimentar observado no habitat deixam claro o caráter privilegiado do sítio. A arquitetura também evidencia esse aspecto com o vidro associado às janelas, além de fundações em pedra e gesso. A alimentação parece ser baseada em carne suína. Além disso, há restos de animais de prestígio e luxo, como o pavão, as ostras e o esturjão (GENTILI; VALAIS, 2007, p. 102).

A necrópole de *Les Ruelles* começou a ser escavada e estudada ainda em 1989. As escavações revelaram o total de 956 indivíduos, dentre eles, 62 foram encontrados nas duas zonas de inumação descobertas no seio do habitat senhorial. Também foram descobertas inumações em pequenos grupos de dois a quatro indivíduos, além de algumas outras isoladas. A necrópole nasce com o habitat e as últimas inumações encontradas nela são contemporâneas ao abandono de *Les Ruelles*. Uma análise global da necrópole indica a existência de três fases (FOUCRAY, 1996, p. 208).

Num primeiro momento, múltiplos locais de sepultamento coexistem no mesmo espaço. Os grupos aristocráticos realizam suas inumações nas proximidades da capela cemiterial, onde se encontram os sepultamentos mais antigos. Há mobília funerária em algumas dessas sepulturas. Os camponeses formam pequenos grupos mais ou menos familiares e realizam os sepultamentos nas proximidades do próprio habitat. Os sepultamentos aristocráticos são, em sua maioria, de mulheres e imaturos. As inumações localizadas no interior do habitat aristocrático levantam problemas mais complexos. A contemporaneidade dessas inumações com o funcionamento das diferentes fases do habitat aristocrático demonstra uma ligação intrínseca entre esses indivíduos e o funcionamento do habitat. Talvez, essas inumações sejam de camponeses com status social mais elevado que os demais. Na segunda fase, a área de inumação no habitat camponês é abandonada e o conjunto da população é reagrupado na necrópole. Uma das zonas de inumação no habitat aristocrático continua sendo utilizada. E, na terceira fase, com o desaparecimento do habitat aristocrático, essa última zona de sepultamentos é abandonada também. Ao fim do século VIII e início do IX, não resta mais do que um lugar de inumação (FOUCRAY, 1996, p. 208).

## **2. Análise zoológica de *La Confiserie***

A maioria das construções descobertas no habitat camponês de *La Confiserie* está relacionada ao processamento, armazenamento e descarte de alimentos. Os vestígios descobertos nessas estruturas foram coletados e estudados pelos arqueólogos do Inrap. A seguir, trabalharemos com os dados obtidos a partir da análise zoológica do sítio.

Nas tabelas a seguir, NR é o número total de vestígios encontrados de uma espécie específica dentro do sítio. Os restos que podem ser identificados por espécie correspondem ao conjunto dos determinados; os que não podem, aos dos indeterminados. O Peso dos Restos

(PR) é um critério de quantificação baseado na pesagem do total dos vestígios de cada espécie encontrado em todo o sítio<sup>8</sup>. Destaca-se pela simplicidade de obtenção e sua reprodutibilidade (diferentemente do NR, que pode ter critérios específicos de caso para caso<sup>9</sup>). O PR dá às amostras uma dimensão adicional para a análise, como poderemos observar nos conjuntos aqui analisados, além de dar uma ideia da massa de carne em questão. Com o PR e o NR, pode-se obter o Peso Médio dos Restos (PM). Através desse dado podemos analisar os níveis de fragmentação das amostras.

	NR	%NR	PR (g)	%PR	PM
<b>Bovinos</b>	31	41,33	3575	57,78	115,32
<b>Porcos</b>	11	14,67	69	1,12	6,27
<b>Caprinos</b>	22	29,33	251	4,06	11,4
<b>Cavalos</b>	8	10,67	1426	23,05	178,25
<b>Determinados</b>	75	84,27	6187	98,57	
<b>Indeterminados</b>	14	15,73	90	1,43	
<b>TOTAL</b>	89	100	6277	100	

**Tabela 1:** Dados zooarqueológicos de *La Confiserie* referentes ao período entre os séculos VIII-X.  
Fonte: Jouanin e Yvinec (2008, p. 161)

<sup>8</sup> A pesagem dos restos deve ser feita com ossos limpos, de mesma densidade e com diáfises secas. Deve-se atentar ao estado de fossilização dos ossos, pois ele pode interferir na densidade das amostras significativamente (CHAIX; MÉNIEL, 1996, p. 57).

<sup>9</sup> A contabilização do NR exige o estabelecimento de certos termos com relação aos ossos fragmentados e não longos. Um crânio bovino, por exemplo, depositado em uma determinada estrutura pode se rachar naturalmente na terra, se revelando na escavação em dezenas de fragmentos. Assim, se cada fragmento for contabilizado individualmente, a presença bovina será artificialmente elevada. Por isso devem-se contar os fragmentos associados como um osso único. Também é preciso estabelecer a forma pela qual contabilizar os conjuntos em conexão anatômica, pois eles podem ser contabilizados como uma peça única ou pelo número de ossos que os compõe, dependendo do objetivo da análise realizada a partir dos ossos (CHAIX; MÉNIEL, 1996, p. 55-56).

	NR	%NR	PR (g)	%PR	PM
<b>Bovinos</b>	30	21,43	2572	61,21	85,73
<b>Porcos</b>	38	27,14	418	9,95	11
<b>Caprinos</b>	33	23,57	252	6	7,63
<b>Cavalos</b>	9	6,43	532	12,66	59,11
<b>Asnos</b>	3	2,14	417	9,92	139
<b>Lebre</b>	1	0,71	0	0	N/A
<b>Galos</b>	7	5	9	0,21	1,28
<b>Determinados</b>	140	72,16	4202	95,18	
<b>Indeterminados</b>	54	27,84	213	4,82	
<b>TOTAL</b>	194	100	4415	100	

**Tabela 2:** Dados zoológico-arqueológicos de *La Confiserie* referentes ao período entre os séculos X-IX  
Fonte: Jouanin e Yvinec (2008, p. 161)

Os dados aqui apresentados foram editados com a finalidade de trazer apenas os restos referentes aos animais destinados ao uso humano<sup>10</sup>. As tabelas originais podem ser consultadas no relatório de escavação do Inrap<sup>11</sup>. Vale lembrar que a simples presença das espécies animais no sítio não implica automaticamente o consumo de carne; os animais podem fornecer diferentes produtos como a lã, o leite e a força de trabalho (HORARD-HERBIN; LEFÈVRE; VIGNE, 2005, p. 70). Como podemos ver, ambas as fases de ocupação apresentam a predominância da tríade doméstica: bovinos, caprinos e suínos. A primeira fase (VIII-X) parece ser caracterizada pela criação de bovinos. Os caprinos também estão presentes em uma boa quantidade, entretanto, há poucos restos de suínos durante esse recorte de tempo (JOUANIN; YVINEC, 2008, p. 163). Pode-se notar que, apesar de o NR ser elevado, o PR dos caprinos é extremamente baixo. Isso denota um alto nível de fragmentação dos vestígios, como pode-se notar pelo baixo PM. O oposto acontece com os restos de equinos, por exemplo. Isso pode ser um indício de que os caprinos abatidos eram consumidos no próprio sítio.

<sup>10</sup> Entre os animais encontrados no sítio, ainda podemos citar a presença de restos de anfíbios, cães, gatos e ratos.

<sup>11</sup> O relatório pode ser baixado mediante consulta no catálogo do Inrap. Disponível em: <http://dolia.inrap.fr>. Acesso em: 16 mar. 2020.

Na fase seguinte (X-XI), temos um quadro muito mais equilibrado do que o anterior, dessa vez com um leve aumento nos números de criação de suínos. A carne bovina perde presença em relação à fase anterior e esse processo se arrasta durante as fases seguintes, levando-se em conta, principalmente, o PR. Os vestígios de equinos continuam representando aproximadamente um quarto do total dos restos encontrados no sítio, tendo em vista o PR. Entretanto, porcos e caprinos ganharam mais espaço. De modo geral, *La Confiserie* ganha maior diversidade nos vestígios animais durante a segunda fase.

As aves em *La Confiserie* são representadas apenas por duas espécies: o galo doméstico e a *pega*, que é uma espécie selvagem. Os arqueólogos evidenciam a ausência completa do ganso como segunda ave doméstica (JOUANIN; YVINEC, 2008, p. 158). Para o período entre o VIII e X, nenhum resto de ave foi encontrado. As aves podem estar pouco representadas, talvez, pelos métodos empregados na escavação: devido ao tamanho, os ossos passam despercebidos se o sedimento retirado durante os trabalhos não for peneirado. Também deve-se lembrar que esses ossos são mais frágeis e de difícil conservação.

A presença de equinos no sítio é particularmente alta, assim como em alguns outros sítios no Pays de France. Isso pode ser explicado pelo fato de o Pays de France, em especial, ter sido um consumidor notável da carne de equinos. Para a Alta Idade Média, o consumo da carne de cavalo é afetado pela proibição no Antigo Testamento<sup>12</sup>, chegando a ser mencionado em cartas papais como alimento interdito. No entanto, durante os períodos merovíngio e carolíngio, o consumo de carne de cavalo parece bastante frequente. Todavia, não permanece assim durante a Baixa Idade Média. De fato, a interdição do cavalo como alimento não é refletida pelos dados arqueológicos. Segundo Jouanin e Yvinec (2008, p. 166), essa ideia aparece nos textos somente durante episódios de fome ou de sítio. Um dos cavalos analisados era jovem, tendo entre 2 e 3 anos no momento do abate, o que afasta um pouco a hipótese de morte natural. O abatimento de cavalos jovens pode denotar que o sítio produzia carne de alta qualidade.

Para Jean-Hervé Yvinec e Gaëtan Jouanin, o número significativo de restos de equinos encontrados nos sítios abre espaço para duas hipóteses: a primeira explicação seria em decorrência do uso do cavalo para os trabalhos no campo. A região da bacia parisiense foi uma importante área de produção de cereais; para esse trabalho, o cavalo era mais eficiente do que o boi, devido à sua maior mobilidade. A segunda explicação considera o Pays de

---

<sup>12</sup> Cf. o livro de Levítico 11: 1-8.

France como um produtor de equinos para suprir a demanda aristocrática e das atividades guerreiras. É importante ressaltar que a criação de cavalos foi incentivada por Carlos Magno no *Capitular De Villis* (JOUANIN; YVINEC, 2008, p. 167). A primeira hipótese apresentada por Yvinec explicaria a presença dos restos com marcas de consumo, se esses fossem cavalos de idade avançada, entretanto, em ambos os sítios os animais foram abatidos jovens, e alguns dos restos encontrados exibiam marcas de consumo.

Como pudemos observar através dos altos valores de PM, a fragmentação dos ossos de cavalo, principalmente depois da instalação do habitat senhorial, é extremamente baixa. Isso sugere que o sítio seria apenas o local de abate. Ao levarmos em conta que o peso dos vestígios de equinos supera até mesmo o dos bovinos após a instalação do habitat senhorial, podemos considerar a hipótese de que a criação de cavalos no sítio poderia ser justificada pela tarefa de suprir a elite da região com montaria, como diz Yvinec e Jouanin, e também com carne de alta qualidade.

Os caprinos não são criados para abate, no geral. A criação de cabras e ovelhas é mais voltada para a produção de lã e leite do que de carne. Normalmente, os caprinos são abatidos somente quando não podem mais fornecer esses subprodutos. O abate de caprinos machos e jovens poderia indicar que esse gado era destinado à produção de leite. No entanto, não temos dados para identificar o gênero dos animais. Segundo Gaëtan Jouanin e Yvinec, essa abundância de restos de caprinos deve ser explicada pela produção e pela venda de lã e carne para cidades próximas como Paris e Pontoise. Todavia, como Isabelle Abadie apontou, não há sinal da conexão de *La Confiserie* a redes comerciais, o que, somado à alta taxa de fragmentação parece sugerir que o gado era explorado não apenas para a produção de lã, mas também para o consumo de carne.

A idade de abate desses animais é um dado difícil de obter, uma vez que foram recuperados poucos ossos. No entanto, foi possível fazer algumas estimativas a partir dos restos encontrados em *La Confiserie*. Quanto aos restos bovinos, existem apenas duas mandíbulas para a estimativa da idade: uma delas referente à primeira (VIII-X) e a outra referente à segunda fase (X-XI). De acordo com a análise, o animal tinha aproximadamente 9 anos de idade no momento do abate na primeira fase. Para o intervalo entre os séculos X e XI, a estimativa está entre 1,5 e 2 anos. Não há material para fazer estimativas entre os séculos XI e XII. Os suínos fornecem documentação suficiente para estimativas de dois períodos: entre os séculos X-XI e XI-XII. Na segunda fase de ocupação não foi possível estimar a idade

de indivíduo, sabemos apenas que se trata de um animal senil. Na terceira etapa foram identificados dois indivíduos com idade entre 6 e 12 meses. O abate dos porcos jovens coincide com a chegada do habitat aristocrático localizado a 50 metros de distância de *La Confiserie*. Por isso, é importante lembrar também que a carne de porco é um alimento comum no ambiente aristocrático. Quanto aos caprinos, apesar de muito presentes, há poucas possibilidades para estimar a idade de abate. Apenas um indivíduo para a primeira fase (VIII-X) com aproximadamente 4 anos foi identificado. Entre os séculos XI e XII existem dois indivíduos com algo entre 6 e 12 meses.

	VIII-X	X-XI	XI-XII
Bovinos	9 anos	1,5 - 2 anos	N/A
Suínos	N/A	Senil <sup>13</sup>	6-12 meses
Caprinos	4 anos	N/A	6-12 meses

**Tabela 3:** Idade de abate por espécie em cada fase de ocupação de *La Confiserie*  
Fonte: Gentili *et al.* (2008, p. 156-177)

Como podemos observar, na primeira fase do sítio, a idade de abate dos animais é bastante avançada. Já na segunda, podemos ver uma tendência de queda ao observarmos os restos bovinos. Se estendermos a análise para a terceira fase, vemos uma queda drástica. A idade avançada de abate pode indicar que a lógica da produção nas primeiras fases, em particular na primeira, estava voltada para a quantidade de alimento que se obteria no abate, não para a sua qualidade. Ou talvez isso se explique pela prioridade no aproveitamento máximo da tração e dos produtos desses animais antes de abatê-los, o que é uma prática comum no ambiente camponês. Podemos notar também o aumento na variedade de espécies entre as duas primeiras fases de ocupação no sítio. Na primeira fase há apenas quatro espécies representadas no sítio, o que mostra uma menor diversidade do que a observada em outros sítios contemporâneos e também uma alimentação mais pobre<sup>14</sup>. Como, por exemplo, em outra ocupação camponesa, *La Chapelle/La Croix Verte*, a poucos quilômetros ao Norte, onde encontramos durante o mesmo período sete espécies diferentes.

<sup>13</sup> O relatório não especifica a idade do suíno analisado, apenas diz que se trata de um indivíduo senil.

<sup>14</sup> É possível também que, devido a problemas metodológicos, ossos de outras espécies não tenham sido detectados, como no caso das aves.

### 3. O silo 1441

No setor sul de *La Confiserie*, em um dos silos descobertos no centro do pátio do habitat camponês foram encontrados os restos de três indivíduos humanos depositados em dois momentos distintos, de acordo com a estratigrafia da estrutura. O silo 1441, como foi nomeado, tem formato de pera, é datado do início do século IX e possui 1,21 metro cúbico de volume reconstituído<sup>15</sup>. Após perderem sua utilidade original, os silos são comumente usados como um depósito de dejetos domésticos da ocupação (como ossos de animais, restos de alimentos e fragmentos cerâmicos) (BAYARD *et al.*, 2019, p. 9). O silo 1441 estava sendo utilizado como depósito. No estrato mais antigo do silo estavam depositados os restos de dois indivíduos, os corpos de ambos foram encontrados incompletos. De um deles foram encontradas apenas as quatro últimas vértebras lombares ainda conectadas com o sacro, um segmento de sete vértebras torácicas em conexão anatômica e uma vértebra torácica isolada (VT 5), bloco craniofacial, com a mandíbula ausente, ainda conectado com as três primeiras vértebras cervicais; por fim, a extremidade proximal do fêmur direito. Apenas um fragmento da parte frontal do bloco craniofacial do segundo indivíduo foi encontrado no silo. Isabelle Abadie, em seu estudo sobre os restos humanos descobertos no silo 1441, os chamou respectivamente de indivíduos 2 e 3. Neste artigo, seguiremos sua classificação. Devido à ausência de muitos ossos, há grande dificuldade em determinar o gênero e a idade destes sujeitos no momento da morte. Podemos somente afirmar que o indivíduo 2 era adulto, enquanto o 3, a partir de uma aproximação pela craniometria, teria no momento da morte entre 3 e 6 anos (ABADIE *et al.*, 2013, p. 201).

A saúde do indivíduo 2 era bastante precária, há apenas nove dentes na arcada dentária, em mau estado e extremamente desgastados. Ele também apresenta artrose e osteófitos nas três regiões da coluna. Além disso, há um desvio axial em direção à direita, um quadro de escoliose lombar (ABADIE *et al.*, 2013, p. 191-201). Ele também apresenta muitas lesões traumáticas, como múltiplas fraturas no bloco craniofacial (ABADIE *et al.*, 2013, p. 201). No segmento de vértebras torácicas (VT 6 à VT 12), há duas marcas de corte paralelas na região das costelas. Essas marcas de corte se repetem na mesma direção no segmento

---

<sup>15</sup> Os silos são abastecidos por completo após as colheitas e desabastecidos por completo quando necessário. Ao serem esvaziados, suas paredes colapsam, fazendo com que o mesmo perca seu formato original. O volume reconstituído é o volume estimado antes do fim da vida útil do silo, ou seja, com seu formato original.

vertebral lombar (VL 2 à VL 5). As três primeiras vértebras cervicais que continuam ligadas ao bloco craniofacial estão muito desgastadas, porém, sem nenhuma marca de lesão. Os traços de corte e no indivíduo 2 apresentam muitas semelhanças quando comparadas ao corte de açougueiro da época galo-romana (ABADIE *et al.*, 2013, p. 215). O fêmur está fraturado na diáfise, além disso, foi seccionado na epífise que conectava o osso a bacia. O fragmento do fêmur apresenta acentuada erosão, fissuras e concreções amareladas. As vértebras e o bloco craniofacial também apresentam essas características, porém, menos marcadas que as do fêmur. O bloco craniofacial, além das concreções amareladas, exhibe manchas escuras, principalmente na arcada dentária. Essas manchas indicam a exposição ao fogo, porém, não por tempo suficiente para carbonizar o osso, distanciando-se dos vestígios de uma cremação (ABADIE *et al.*, 2013, p. 214). Concreções amareladas também podem ser encontradas no fragmento do bloco craniofacial infantil encontrado no silo. Essas marcas demonstram que os ossos foram expostos em céu aberto por um determinado tempo antes de serem enterrados (ABADIE *et al.*, 2013, p. 209). Além disso, o fragmento apresenta uma pequena incisão sob a órbita ocular esquerda. A ausência de qualquer outro osso do indivíduo 3 impossibilita outras observações.

As manchas de carbonização parcial, os indícios de que os ossos ficaram expostos por certo tempo a céu aberto e as marcas de corte visíveis no fêmur e nas vértebras levaram os arqueólogos a teorizar que os restos humanos do silo 1441 são, possivelmente, resultantes de um ato de canibalismo de sobrevivência. O caso do silo 1441 é o único registro arqueológico conhecido até o momento. No entanto, os documentos escritos descreveram casos de canibalismo treze vezes ao longo dos séculos VIII e XI (BONNASSIE, 1989, p. 1049). O período onde o silo se insere, no início do século IX, é bastante conturbado.

#### **4. Os séculos VIII e IX nas fontes escritas**

Tanto o surgimento do sítio *La Confiserie*, no fim do século VIII, quanto o silo 1441, do início do IX, se situam num período de crises alimentares. Entre 793-794 há o que parece ser uma das crises alimentares mais graves do reinado de Carlos Magno. Os *Annales sancti Germani minores* descrevem a França como região atingida pela fome, entretanto também há documentos que incluem a Burgúndia e Benevento na lista das localidades afetadas pela escassez. A *Gesta Karoli magni imperatoris* escreve que a fome teria atingido “o mundo todo”. A

*Vita Benedicti abbatis Anianensis* de Ardo Smaragdus fala em um número enorme de necessitados enchendo as estradas até o monastério (*Vita Benedicti abbatis Anianensis*, 1979, p. 57-58, *apud* NEWFIELD, 2010, p. 204). O relato da hagiografia demonstra a ação dos monastérios nos períodos de escassez. Entretanto, Ardo Smaragdus deixa claro que as pessoas, ainda com o auxílio dos monastérios, morriam pela inanição.

A passagem de 793 dos *Annales Mosellani* é o relato de canibalismo de sobrevivência mais antigo que temos registro para a Alta Idade Média. Ele pode ser visto como um fortíssimo sintoma da crise:

A fome que começou no ano anterior cresceu de tal maneira, que não forçou apenas outras máculas, mas até mesmo os nossos pecados a emergirem. Ela compeliu humanos a devorarem humanos, irmãos a irmãos, mães às crianças. Na primavera do mesmo ano, incontáveis plantações falsas, que podiam ser vistas e tocadas, mas ninguém podia comê-las, apareceram em diferentes lugares; pelos campos, bosques e pântanos. (NEWFIELD, 2010, p. 424)<sup>16</sup>

A forma pela qual o evento foi descrito se assemelha à passagem de Ezequiel 5:10. Os modelos bíblicos presentes nas fontes escritas medievais levaram historiadores a questionar até onde esses relatos eram baseados em fatos reais e até onde eram meras referências bíblicas ou figuras de linguagem. Para Timothy Newfield (2010, p. 395), não se deve desconsiderar os atos de canibalismo encontrados nos documentos durante a Alta Idade Média, pois esses relatos fazem parte de uma longa história escrita da fome. Além disso, segundo ele, ainda que essa passagem, hipoteticamente, seja apenas uma menção bíblica, o canibalismo de sobrevivência pode ter sido praticado em todas as fomes de meados do século VIII até meados do século X, documentadas ou não. Porém, em pequena escala, pois trata-se de um ato envolvido por uma série de conflitos morais. Para Newfield (2010, p. 396), os relatos de canibalismo podem ser lidos como indicadores de que todas as alternativas possíveis de fonte de alimento já foram esgotadas, sendo uma ação de desespero, um sinal claro de uma crise profunda.

---

<sup>16</sup> "Famis vero, quae anno priori caepit, in tantum excrevit, ut non solum alias immundicias, verum etiam, peccatis nostris exigentibus, ut homines homines, fratres fratres ac matres filios comedere coegit. Ostensa autem eodem anno in ipso regno per diversa loca verno tempore falsa annona per campos et silvas atque paludes innumera multitudo, quam videre et tangere poterant, sed comedere nullus" (*Annales Mosellani*, 1859, p. 498, *apud* NEWFIELD, 2010, p. 424).

O início do século IX foi marcado pelas medidas imperiais para proteger os *pauperes*, enfatizando em diversas ocasiões a proibição imposta aos agentes públicos e bispos de comprar ou tomar a força os bens materiais dos pobres (DEVROEY, 2006, p. 335-337), como pode se ver no *Capitulare missorum generale* de 802 (1883, p. 96-97, *apud* NEWFIELD, 2010, p. 429). O *Capitulare missorum in Theodonis villa datum secundum generale*, de 805, foi visto por alguns como um atestado de impotência do governo imperial para lidar com as crises alimentares, uma vez que nele se ordena que, em caso de qualquer tipo de crise, não seja aguardado o édito real, mas que se rezasse pela misericórdia divina. Entretanto, focar nesse aspecto do *Capitulare missorum* é ignorar completamente o que vem depois dessa passagem. Carlos Magno proíbe a saída de alimentos do reino em momentos de crise alimentar. E orienta homens a cuidarem de sua *familia*, que neste período não engloba apenas o que nós conhecemos por família nuclear, mas todos os dependentes desse indivíduo:

A respeito disso: se ocorrer falta de alimentos, desastre, pestilência, clima instável ou problemas de qualquer tipo, que nosso édito não seja aguardado, mas a misericórdia de Deus seja imediatamente clamada. E no presente ano da escassez de alimentos, cada homem ajude sua própria família como ele é capaz e não venda seus grãos a preços muito altos; e que nenhum alimento seja vendido fora do nosso império. (NEWFIELD, 2010, p. 429)<sup>17</sup>

Além disso, podemos lembrar que a fome de 793-794 foi relacionada com a ação de demônios, como descrito nos *Synodus Franconofurtensis* (794). Seguindo esta lógica, clamar a misericórdia divina se torna uma ação racional e necessária. Como podemos ver, essa não foi a única ordem real no *Capitulare missorum*, há medidas pragmáticas dentro da mesma passagem. A primeira década do século IX apresenta diversos documentos que incentivam a doação de esmolas aos pobres<sup>18</sup>. Ainda assim, Carlos Magno, em uma carta de 805 ao bispo Ghaerbaldum, deixa claro que o risco da fome não estava distante e, mais do que isso, atribui os infortúnios de seu tempo aos pecados cometidos por todos, incluindo-se na afirmação (*Karoli ad Ghaerbaldum episcopum epistola*, 1883, p. 245, *apud* NEWFIELD, 2010, p. 245).

---

<sup>17</sup> “4. De hoc si evenerit fames, clades, pestilentia, inaequalitas aeris vel alia qualiscumque tribulatio, ut non expectetur edictum nostrum, sed statim depraecetur Dei misericordia. Et in praesenti anno de famis inopia, ut suos quisque adiuvet prout potest et suam annonam non nimis care vendat; et ne foris imperium nostrum vendatur aliquid alimoniae” (*Capitulare missorum in Theodonis villa datum secundum generale*, 1883, p. 122-23, *apud* NEWFIELD, 2010, p. 429).

<sup>18</sup> Como a *Capitula per episcopos et comites nota facienda* no ano de 805.

Os esforços legais do Império para proteger as classes mais baixas parecem pouco efetivos. O arcebispo de Lyon, Agobardo (†840), denunciava que os tribunais eclesiásticos, bem como os laicos, “rasgavam a lei ao preço de dinheiro” e que “favoreciam mais os pecados dos ricos que as boas ações dos pobres” (DEVROEY, 2006, p. 335-337). O *Capitulare missorum Niumagae datum* de 806 (1883, p. 132, *apud* NEWFIELD, 2010, p. 431) traz um aumento nos preços estabelecidos no século anterior, após o *Capitulare Francofurtense* (1906, p. 166, *apud* NEWFIELD, 2010, p. 427-428). A medida para apaziguar os efeitos da crise foi estabelecer os preços máximos na venda dos grãos e pão, além de estabelecer preços menores aos grãos vendidos pelo rei. Alguns historiadores interpretam o fato de que a medida de combate à fome por parte do rei tenha saído de uma assembleia episcopal é um sinal do desespero do rei em face a um problema que extrapola os meios de reação disponíveis no momento. No entanto, como Marcelo Cândido (2013, p. 194) apontou, essa visão impõe sobre o reino de Carlos Magno uma concepção de Estado completamente estrangeira à época. O relato dos *Annales Mosellani* em 794 parece apontar para um quadro de melhora, na medida em que relatam que, apesar da seca, houve abundância de bens (NEWFIELD, 2010, p. 428).

## 5. Conclusão

O panorama apresentado pelos documentos escritos em fins do século VIII e início IX, como vimos no tópico anterior, são bastante sombrios. *La Confiserie* e o silo 1441 estão espremidos entre crises e tentativas de contenção da fome. Ainda que os restos humanos no interior da estrutura não possam ser categoricamente classificados como prova de um caso de canibalismo, não há outra teoria que explique as lesões apresentadas pelos indivíduos do silo. E, mesmo que não consideremos o silo 1441, os dados zooarqueológicos parecem apontar para um quadro crítico na primeira fase de ocupação do sítio, entre o fim do século VIII e o X. Há uma variedade irrisória de espécies animais no sítio, e a idade do abate desses animais é muito alta.

Todavia, a fome descrita nas fontes não afeta a região de maneira uniforme, como os documentos escritos parecem apontar. Se olharmos sítios contemporâneos na mesma região de *La Confiserie* podemos encontrar quadros onde não se podem detectar sinais da crise, ou até mesmo locais que apresentam indícios de abundância. Em *La Chapelle/La Croix Verte* não há nenhum indício extremo de escassez, ainda que também não haja sinais de abundância.

Talvez um dos traços que mais distanciem *La Chapelle/La Croix Verte* de *La Confiserie* é sua integração com as rotas comerciais da região (GENTILI, 2008, p. 266-267).

Além da suposta estabilidade a poucos quilômetros ao norte de *La Confiserie*, podemos ainda apontar para um sítio camponês com sinais de abundância alimentar: *Les Ruelles*, na atual Serris. No setor camponês do sítio, os silos chegam aos 6 metros cúbicos, que são comuns apenas em ambientes senhoriais. O habitat camponês de *Les Ruelles* está ligado com as redes comerciais da região, de acordo com o mobiliário encontrado no sítio. Além da dimensão dos silos camponeses, a presença de vidro tingido aponta para um quadro de estabilidade no habitat. Não há nenhum indício de produção local de vidro em *Les Ruelles*, o que necessariamente implica a importação do material. Foram encontrados fragmentos por todo o sítio: na necrópole, no habitat aristocrático e no camponês. Em todos os casos, o vidro era associado à arquitetura dos edifícios. O fragmento encontrado no habitat camponês é um vidro de potássio, de produção mais simples. Porém, isso não anula o fato de que o vidro é um material de distinção social; o tamanho dos silos e a presença deste material associado à arquitetura do habitat são sinais fortes de abundância (GENTILI, 2005).

No entanto, mesmo que nos limitemos a *La Confiserie*, a situação alimentar melhora com o passar do tempo, tendo um salto significativo já entre a primeira e a segunda fase. Salto esse visível pela queda na idade de abate dos animais e pelo aumento na variedade de espécies presente no sítio. Na arquitetura, o gesso passa a ser mais presente nas construções de *La Confiserie* após a instalação do habitat senhorial próximo à igreja Saint-Didier. A abundância de matéria-prima para fabricação do gesso na região pode explicar essa presença (GENTILI, 2014). Entretanto, o gesso é um material muito mais comum na arquitetura dos habitats da elite. Embora esses dados não sejam diretamente relacionados à alimentação, eles apontam para um certo grau de estabilidade nos habitats, aparentemente associada à presença de um polo senhorial próximo. A situação alimentar em *La Confiserie* passa por transformações significativas a partir do século X. A idade dos animais no momento do abate, como pudemos observar, reduz consideravelmente até o fim do período medieval. Essa redução pode ser um indicador de que, a partir desse momento, a qualidade da carne passa a ser um fator de peso cada vez maior.

Para finalizar, creio ser necessário ressaltar duas ideias, ainda parciais, frutos dessa primeira tentativa de reunir os sítios em uma mesma análise da situação alimentar. Em primeiro lugar, as diferenças que podemos observar nos habitats camponeses parecem ter

ligação com a proximidade ou o isolamento em relação às rotas comerciais. Não apenas isso: a proximidade com um habitat senhorial parece impactar positivamente o padrão de vida camponês. A carne abatida nos habitats camponeses podia não ser destinada ao consumo dentro do sítio, contudo esses camponeses foram capazes de utilizar materiais de alto valor agregado, como o vidro e o gesso. Em segundo lugar, a dicotomia que Georges Duby (1993) aplicou no título de seu livro *Guerreiros e camponeses* parece não ser suficiente para abarcar a sociedade rural da Alta Idade Média. O vidro, o tamanho dos silos no habitat camponês de *Les Ruelles* e os supostos sepultamentos de famílias camponesas dentro do habitat aristocrático, o gesso em *La Confiserie* são possíveis indícios arqueológicos de uma profunda estratificação social, não simplesmente na sociedade medieval como um todo, mas também no interior do campesinato.

## Referências

- ABADIE, Isabelle; GENTILI, François; BOULESTIN, Bruno; CHARLIER, Philippe; YVINEC, Jean-Hervé. Traces d'interventions anthropiques sur des restes osseux humains déposés dans un silo du haut Moyen Âge. **Revue archéologique d'Île-de-France**, n. 6, p. 185-222, 2013.
- ABADIE, Isabelle; CAILLOT, Isabelle; EPAUD, Frédéric; GENTILI, François (org.). **Villiers-le-Bel (Val-d'Oise), Église Saint-Didier. Rapport final d'opération d'une fouille archéologique préventive**. Pantin: Service Régional de L'Archéologie d'Île-de-France, 2008.
- BONNASSIE, Pierre. Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Âge. **Annales. Économies, Sociétés, Civilisations**, ano 44, n. 5, p. 1035-1056, 1989.
- BAYARD, Adrien; BAYARD-MARET, Vanessa; CORDEIRO, Gabriel. Vers une archéologie des crises alimentaires ? **Mélanges de l'École Française de Rome**, n. 131, v.1, p. 7-18, 2019.
- CÂNDIDO, Marcelo. Crise e fome na Alta Idade Média: o exemplo dos capitulários carolíngios. **Anos 90**, v. 24, n. 45, p. 185-207, 2013.
- CATTEDDU, Isabelle. **Archéologie médiévale en France: Le premier Moyen Âge (V-XI)**. Paris: La Découverte, 2009.
- CHAIX, Louis; MÉNIEL, Patrice. **Éléments d'Archéozoologie**. Paris: Editions Errance, 1996.

- CHOPELAIN, Patrick. Le fond de cabane: permanence et mutation d'une structure annexe de l'habitat d'après des données archéologiques récentes (dijonnais). **Mémoires de la Commission des Antiquités de la Côte-d'Or**, v. XXXIX, 2000-2001. Disponível em: <https://bm.dijon.fr/documents/MEMOIRES%20CACO/1832-2001/2000-2001-039-05-035-058-1964155.pdf>. Acesso em: 16 mar. 2020.
- DUBY, Georges. **Guerreiros e camponeses**: os primórdios do crescimento econômico europeu séc. VII-XII. Lisboa: Editorial Estampa, 1993.
- DEVROEY, Jean-Pierre. **Puissants et misérables: système social et monde paysan dans l'Europe des Francs (VIe-IXe siècles)**. Bruxelas: Academie Royale de Belgique, 2006.
- FOUCRAY, Bruno. Les Ruelles de Serris: habitat aristocratique et paysanne du haut Moyen Âge. **Ruralia**, n. 1, p. 203-210, 1996.
- GENTILI, François (org.); ABADIE, Isabelle; BONNARD, Maurice; JOUANNIN, Gaëtan; LAFARGE, Ivan; LEFÈVRE, Annie; LE ROUX, Joëlle; MATHIS, Dorothée; PREISS, Sidonie; WARMÉ, Nicolas; YVINEC, Jean-Hervé. **Villiers-le-Bel (Val-d'Oise). La "confiserie", 72, avenue Gambetta. Rapport final d'opération d'une fouille archéologique préventive**. Pantin: Service Régional de L'Archéologie d'Île-de-France, 2008.
- GENTILI, François; VALAIS, Alain. Composantes aristocratiques et organisation de l'espace au sein de grands habitats ruraux du Haut Moyen Âge. In: DEPREUX, Philippe; BOUGARD, François; LE JAN, Régine (orgs.). **Les élites et leurs espaces**. Turnhout: Brepols, 2007, p. 99-134.
- GENTILI, François. Archéologie d'un village du Moyen Âge à la période moderne. L'exemple de Villiers-le-Bel. *Archéopages*, n. 40, 2014. Disponível em: <https://journals.openedition.org/archeopages/639>. Acesso em: 16 mar. 2020.
- GENTILI, François. L'habitat du haut Moyen Âge de « La Chapelle, La Croix Verte » au Mesnil-Aubry (Val-d'Oise). **Revue archéologique d'Île-de-France**, n. 1, p. 265-308, 2008.
- GENTILI, François. Le verre architectural sur les habitats ruraux du haut Moyen Âge d'Île-de-France : quelques exemples. **Actes du premier colloque international de l'Association Verre et Histoire**. Paris/La Defense/Versailles, oct. 2005. Disponível em: [http://www.verre-histoire.org/colloques/verrefenetre/pages/p321\\_01\\_gentili.html](http://www.verre-histoire.org/colloques/verrefenetre/pages/p321_01_gentili.html). Acesso em: 16 mar. 2020.
- HORARD-HERBIN, Marie-Pierre; LEFÈVRE, Christine; VIGNE, Jean-Denis. Chapitre 3 – L'alimentation carnée et les produits alimentaires. In: HORARD-HERBIN, Marie-Pierre;

- VIGNE, Jean-Denis (orgs.). **Animaux, environnements et sociétés**. Paris: Errance, 2005, p. 63-92.
- JOUANIN, Gaëtan; YVINEC, Jean-Hervé. Etude archéozoologique du site de Villiers-le-Bel (Gambetta 2004 et Confiserie 2005 (VIII-XVIe s.). *In*: GENTILI, François (org.); ABADIE, Isabelle; BONNARD, Maurice; JOUANNIN, Gaëtan; LAFARGE, Ivan; LEFÈVRE, Annie; LE ROUX, Joëlle; MATHIS, Dorothée; PREISS, Sidonie; WARMÉ, Nicolas; YVINEC, Jean-Hervé. **Villiers-le-Bel (Val-d'Oise). La "confiserie", 72, avenue Gambetta**. Rapport final d'opération d'une fouille archéologique préventive. Pantin: Service Régional de L'Archéologie d'Île-de-France, 2008, p. 156-177.
- LEFEUVRE, Aurélien. **Le Plessis-Gassot Le Mesnil-Aubry**: « Le Haut du Mesnil ». Paris: Service Régional de l'Archéologie d'Ile-de-France, 2011.
- MORGAN, Johanna. The Invisible Hunger: Is Famine Identifiable from the Archaeological Record? **Antrocom Online Journal of Anthropology**, v. 9. n. 1, p. 115-129, 2013.
- NEWFIELD, Timothy, **The Contours of Disease and Hunger in Carolingian and Early Ottonian Europe**. Ottawa: Heritage Branch, 2010.
- Ó GRÁDA, Cormac. **Eating People is Wrong**: and Other Essays of Famine, its Past, and its Future. Oxford/Princeton: Princeton University Press, 2015.
- PEYTREMANN, Edith. The Archaeology of Early Medieval (6th-12th century) Rural Settlements in France. **Arqueología de la Arquitectura**, n. 9, p. 213-230, 2012.

## Artigos livres

**“Querem matar de fome”**: médicos e “bestas-feras” na dietética do Hospital de Caridade Juvino Barreto em Natal (1909-1927)

**“They want to starve”**: doctors and “beasts” in the dietetics of the Hospital de Caridade Juvino Barreto in Natal (1909-1927)

**Rodrigo Otávio da Silva<sup>1</sup>**

**RESUMO:** Este artigo se propõe a rastrear alguns aspectos da alimentação institucional do Hospital de Caridade Juvino Barreto (HCJB), na cidade de Natal, entre 1909, data da criação do nosocômio, e 1927, quando sua administração passou às mãos da Sociedade de Assistência Hospitalar (SAH). Explorando fontes documentais diversas (arquivo hospitalar, artigos de imprensa, memórias médicas, mensagens de autoridades governamentais), buscamos acompanhar o processo de constituição de uma “dietética hospitalar” no HCJB nas primeiras três décadas do século XX, analisando, para isso, as relações entre médicos e doentes a partir dos regimes alimentares praticados no hospital, o que nos levou ao exame das “especialidades do comer” no interior da instituição (cozinha, refeitório, enfermarias), do corpo de agentes responsáveis pela produção, circulação e consumo dos alimentos, das prescrições médico-alimentares e do comportamento dos doentes diante desses regimes dietéticos. O estudo apontou-nos que o disciplinamento do regime dietético hospitalar do HCJB teve de ser construído na difícil relação entre determinação da teoria médica, aspectos da economia local e hábitos alimentares, produzindo-se, muitas vezes, conflitos nos arranjos alimentares institucionais e, por consequência, na própria terapêutica médica.

**Palavras-chaves:** Hospital de Caridade Juvino Barreto; dietética hospitalar; alimentação popular.

---

<sup>1</sup> Doutorando em Medicina Preventiva na Universidade de São Paulo, Mestre em História na Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Contato: rodrigootvio@gmail.com.

**ABSTRACT:** This article aims to discuss some aspects of institutional feeding at the Hospital de Caridade Juvino Barreto (HCJB), in the city of Natal, between 1909, the date of the creation of the hospital, and 1927, when its administration passed into the hands of the Hospital Assistance Society (HAS). Exploring diverse documentary sources (hospital archives, press articles, medical memoirs, messages from government authorities), we seek to understand the process of constituting a “hospital dietetics” at HCJB in the first three decades of the 20th century, analyzing, for this, the relationship between doctors and patients based on the dietary practices in the hospital, which led us to examine the “spatialities of eating” within the institution (kitchen, cafeteria, wards), the body of agents responsible for the production, circulation and consumption of food, medical-dietary prescriptions and the behavior of patients facing these dietary regimes. The study pointed out that the disciplining of the HCJB dietary regime had to be built on the difficult relationship between the determination of medical theory, aspects of the local economy and food habits of the population, often producing conflicts in institutional and institutional food arrangements, and, consequently, in medical therapy itself.

**Keywords:** Hospital de Caridade Juvino Barreto; hospital dietetics; popular food.

*Recebido em 17 de março de 2020; aprovado em 09 de junho de 2020.*

\*\*\*

## **Prolegômenos**

No artigo “A História da alimentação: balizas historiográficas” (1997), os historiadores Ulpiano Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro buscaram caracterizar o campo dos estudos históricos da alimentação. Na distribuição dos estudos realizados até então, a preocupação com a alimentação em instituições hospitalares foi inserida na abordagem sociológica, referente ao tema dos padrões de sociabilidade, ocupando no texto apenas um parágrafo de três linhas: “Dentro dos padrões de sociabilidade, não se pode esquecer a

alimentação institucional: escolas, prisões, *hospitais*, navios, quartéis etc.” (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 24).

Na seção sobre o balanço da historiografia brasileira, a situação não destoava do panorama internacional: os estudos sobre alimentação seriam marcados por certa marginalidade, tratados como “apêndice”, frequentemente presentes em histórias do cotidiano ou da vida privada, exceção feita, segundo os autores, ao domínio da História Econômica (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 55-56). De fato, trabalhar com história da alimentação hospitalar constitui, assim, um desafio *tremendum* para o historiador. Uma busca sistemática por pesquisas históricas sobre o tema “topa”, aqui e ali, com alguns artigos bem localizados em termos de delimitação temática, como os excelentes textos “Transformações socioculturais da alimentação hospitalar” (GODOY; LOPES; GARCIA, 2007), que investiga as mudanças na dietética hospitalar em hospitais de Campinas entre final do século XIX e meados do século XX, e “Discurso médico e práticas alimentares no Hospital Real de Moçambique no início do século XIX” (RODRIGUES, 2014), voltado para as alterações nas dietas provocadas pelas teorias médicas dos físico-mores europeus no cotidiano do Hospital Real.

Há, portanto, uma escassez de estudos sobre dieta hospitalar no Brasil, seja no campo da nutrição, da saúde pública, das ciências sociais ou mesmo da própria comunidade médica, como bem apontou Peter Kandela (1999, p. 763), em “Hospital food”. Some-se a isto a precária documentação sobre alimentação hospitalar no país, principalmente aquela referente ao período anterior às décadas de 1960 e 1970. A ideia que comanda essa breve introdução não é a de fazer um balanço historiográfico sobre o tema, o que seria trabalho de monta para outro texto. Desejamos chamar a atenção, isso sim, para as dificuldades de escrever sobre alimentação hospitalar no Brasil sob o enfoque histórico: há poucos escritos de referência, uma tradição historiográfica consolidada com a qual aprender, o que nos leva a examinar os casos particulares, concretos, como os dos artigos já mencionados, e conduzir a pesquisa com sensibilidade e criatividade. Antes de partirmos para uma discussão teórico-conceitual a respeito de nossas escolhas no trato com o tema da alimentação hospitalar no HCJB, comentemos a indispensável especificidade dos arquivos hospitalares no Brasil e a situação da documentação compulsada em nosso trabalho.

## A questão dos arquivos hospitalares: apontamentos

Os arquivos hospitalares, de modo geral, eram quase inexistentes nas primeiras décadas do século XX, e, mesmo depois, ainda careciam de uma verdadeira “política de arquivo”. A rotina diária de trabalho na máquina nosocomial, o pouco tempo disponível e os recursos escassos obstaculizavam o trabalho de memória da instituição de atenção à saúde, além, é claro, da ausência de pessoal qualificado para o exercício arquivístico ou biblioteconômico. A socióloga Yara Khoury (2004) levou a efeito um largo estudo sobre os arquivos das Misericórdias no Brasil, analisando sistematicamente 110 Irmandades (de um total de 475) criadas entre o século XVI e 1900. Em “O silêncio de seus arquivos, as misericórdias nos falam”, Khoury descreveu o estado dos arquivos encontrados durante a pesquisa:

Além das distâncias, algumas Santas Casas não tinham nem telefone para agendamento prévio das visitas. Exceção feita a alguns arquivos muito bem cuidados, como o de Porto Alegre, muitos se encontravam em depósitos, galpões ou salas, por vezes dispostos em caixas ou pilhas amarradas, expostas a goteiras, poeira, insetos e roedores, sem as condições mínimas de preservação. Os modos como esses arquivos são chamados nessas instituições – arquivo morto, inativo, almoxarifado, galpão, depósito – já anuncia a situação em que se encontram. Houve casos, como o de Vitória, no Espírito Santo (1545), em que as más condições de armazenamento não permitiram a consulta, nem mesmo para um levantamento geral preliminar; outros, como em Olinda, Pernambuco, onde foi criada a mais antiga Santa Casa do Brasil (1539), em que o acervo não foi encontrado. (KHOURY, 2010, p. 272)

Algumas dessas Irmandades, como a de Belo Horizonte, solicitaram o trabalho especializado de empresas para a guarda de documentos, enviando prontuários médicos de 1987 a 1998 para a empresa Memovip, por falta de espaço físico no Serviço de Arquivos Médicos e Estatística. E mesmo as instituições detentoras de algum acervo, como essas das misericórdias, sua administração pela direção do hospital é marcada pelo descaso e desconhecimento do valor dos documentos: na circulação entre o arquivo morto e o arquivo permanente, a documentação mais antiga é rapidamente descartada sem qualquer critério técnico adequado. Estudando os periódicos médicos em São Paulo entre 1889 e 1950, Márcia Regina Barros da Silva, professora de História da Universidade de São Paulo, apontou outra

característica do processo de arquivamento desses acervos hospitalares: seu caráter imediatista. Assim,

O conteúdo e o formato de cada conjunto são construídos a partir de fatores imediatos, tais como público-alvo, localização geográfica, “poder aquisitivo” da biblioteca, espaço físico e instalações. Outros fatores, complementares a estes, também devem ser levados em conta na hora de organizar tais instituições. As políticas culturais do país e da cidade em que a biblioteca se inscreve, as políticas científicas e os objetivos mais imediatos dos seus organizadores, públicos e privados; o instrumental tecnológico a que a instituição terá acesso. (SILVA, 2010, p. 278)

E mesmo quando é enviado a outras instituições de arquivamento, como as universidades, o material ainda terá seu valor de conservação ligado a “problemas de seleção de periódicos ou texto com maiores e melhores índices de aceitação, de impacto, de representatividade, em tal e qual campo de atividades” (SILVA, 2010, p. 278). Os traços aqui descritos para as Irmandades e os acervos universitários (bibliotecas ou centros de pesquisa) se estendem a outros arquivos hospitalares no Brasil, tanto públicos, sob a tutela do Estado ou município, quanto privados ou pessoais (fundações ou arquivos domésticos).

Essa produção historiográfica e a precariedade dos arquivos nosocomiais, particularmente anteriores ao surgimento da Divisão de Organização Hospitalar dos anos 1940, no governo Vargas, tornam-se sensíveis no caso do Hospital de Caridade Juvino Barreto, em Natal, nas décadas iniciais do século XX. Ao longo desse período, a palavra “arquivo” nem sequer aparecia na documentação hospitalar do HCJB. Em 1927, quase duas décadas depois da inauguração do hospital, ainda não constava, na divisão interna do HCJB, nenhum espaço específico destinado à salvaguarda dos materiais de ofício<sup>2</sup>. Nos anos 1930, a palavra “arquivo” saltou pela primeira vez na documentação do hospital. Em compensação, não voltou mais. Em 1947, a Sociedade de Assistência Hospitalar<sup>3</sup>, entidade da sociedade civil que administrava o HCJB, afirmava não haver um serviço de estatística nem sequer um fichário!

A maior parte das fontes sobre esse hospital, no sentido de produção escrita corrente das atividades internas de funcionamento regular da instituição, encontra-se acondicionada

---

<sup>2</sup> Arquivo Público do Estado do Rio Grande do Norte. Hospital Miguel Couto. Caixa 198 (Diversos 1960 1909 1967), Setor Saúde, Estante 7, Prateleira 5. Ata da Sociedade de Assistência Hospitalar (SAH) em 1927.

<sup>3</sup> Arquivo Público do Estado do Rio Grande do Norte. Hospital Miguel Couto. *Exposição de Motivos de 1947*, Caixa 0743, p. 29.

no Arquivo Público do Estado do Rio Grande do Norte (APE/RN). A documentação está reunida e classificada em 50 caixas-arquivo, comportando diferentes registros documentais e bastante fragmentários. São, em sua maioria, fontes de caráter administrativo, financeiro e legal da instituição, que tratam da dimensão burocrática e funcional do hospital.<sup>4</sup> No mesmo arquivo, acessamos o periódico *A República*, jornal oficial de publicações do governo estadual, que regularmente veiculava informações sobre a vida da instituição hospitalar, como o regimento interno, a entrada e a saída de doentes, a legislação sanitária e higiênica, bem como outros aspectos da saúde pública.

Nessa massa de fontes – versando a maior parte delas sobre aspectos do HCJB posteriores a 1927 – a questão da alimentação na instituição hospitalar guardou profundo silêncio. Isso significa que uma narrativa sobre o “comer no hospital” tem de ser tecida no modo indiciário, nos rastros visíveis e invisíveis dos materiais, nos traços mesmos de uma documentação que teima em não falar, mas que diz nas entrelinhas, nos interditos e entreditos (GINZBURG, 1991, p. 143-145). Nem todos os documentos desse *corpus documental*, como já vimos, são úteis na reconstrução da “alimentação hospitalar”, aliás, bem poucos. Desses, privilegiamos algumas memórias médicas do chefe de clínicas do hospital, o regimento interno, fotografias<sup>5</sup>, lista de compras do hospital e alguns dados esparsos da antiga Inspetoria de Higiene. O desafio é analisar o conteúdo dessas fontes diversas naquilo que elas apresentam de específico, ou seja, seu lugar de produção (unidades de época, sociedade, autoria, identidades, intertextualidades, demandas sociais, circunstâncias) (BARROS, 2020), costurando as informações de modo a formar uma narrativa inteligível.

---

<sup>4</sup> Entre as fontes disponíveis, destacamos: atas de reuniões, folhas de pagamento, recibos, duplicatas, livros de ponto, autorizações, faturas, relações de pessoal, ofícios e correspondências, balanços financeiros, listas de funcionários, prestações de contas, exposições de motivos, memorandos, inspeções de saúde, guias de recolhimento, inventário, apurado de farmácia, registro de empregados, receitas, livro de atas, registro de pensionistas, despesas, livro de ponto da Maternidade, relatório da Sociedade de Assistência Hospitalar, contratos, folhas de pagamento, recibos, aluguéis de casas, obituários, coletas de nascimento, circulares, guias de recolhimento, matérias de jornais, certidões de nascimento, fichas de médicos, livros de credores, atas, movimento hospitalar, entre outras.

<sup>5</sup> As fotografias do HCJB foram cedidas pelo Grupo de Pesquisa História da Cidade, do Território e do Urbanismo (HCUrb) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte). A imagem interna da cozinha do hospital de que lançamos mão no texto faz parte desse acervo.

## Aspecto teórico-conceitual

Em seus estudos de sociologia da alimentação, Jean-Pierre Corbeau (2005) propôs uma abordagem da alimentação na instituição hospitalar que busca acompanhar o caminho completo realizado pelos alimentos desde a sua colheita até o seu consumo pelos pacientes, uma espécie de “economia do comer no hospital”:

Trata-se de considerar o comer como um fenômeno social total, começando com a decisão de cultivar ou de criar certos produtos em vez de outros; de fazê-los de forma efetiva (no seio de uma autarquia ou de forma mais industrial e mais deslocada, seguindo o percurso da história humana); de transformá-los, conservá-los, estoca-los (não sendo essas fases obrigatórias, no caso de autoconsumo ou colheita própria); transportá-los e comercializá-los [...] A sequência do comer se prolonga com a compra ou a decisão do cozinhar, depois com o ato culinário e as proibições, preferências e procedimentos aos quais obedece. Vem então, o consumo propriamente dito... Solitário, comensal (com outras pessoas, sem que haja, necessariamente, uma troca) ou convival (a partilha inicia a comunicação que adquire, às vezes, a forma negativa de um conflito), regido por códigos e maneiras variáveis, segundo os tipos de consumidores e as formas de sociabilidade nas quais se inscreve. (CORBEAU, 2005, p. 228-229)

Essa economia ou circuito da alimentação, que Corbeau chamou de “sequência do comer”, não se restringiria tão somente ao fluxo material dos alimentos, “do garfo ao consumo”, mas deveria incorporar aspectos da dimensão discursiva, do âmbito simbólico e do campo imaginário:

Depois da ingestão, emergem impressões, lembranças, discursos que agem sobre nosso imaginário e sobre nossos comportamentos alimentares posteriores. O que justifica não considerarmos a sequência do comer como um vetor mecânico, mas como uma forma complexa na qual todas as fases da história do alimento, a identidade do consumidor, a situação de consumo e os discursos que pretendem normalizá-lo estão em perpétua interação. (CORBEAU, 2005, p. 229)

O conceito de “sequência do comer”, enquanto ferramenta teórica, revela-se bastante significativo, apontando possibilidades ricas quanto à análise da alimentação hospitalar. Contudo, sua operacionalização torna-se complicada quando passamos aos aspectos práticos da pesquisa, como a coleta de fontes. Como acompanhar o longo percurso dos

alimentos até o interior do hospital contando com uma documentação seriamente lacunar? E quanto mais recuamos no tempo, menos possibilidades temos de recorrer, por exemplo, como alternativa, a metodologias da História Oral. A documentação, com efeito, impõe-nos dificuldades para a operacionalização do conceito em termos de representação historiadora.

Além do problema das fontes a ser considerado na dimensão entre conceito e realidade na noção de “sequência do comer”, temos também de observar um traço mais constitutivo da conceitualidade de Corbeau, que diz respeito à sua genealogia formativa, aos vínculos com determinada tradição sociológica e filosófica. Inserido no conceito de “sequência do comer”, encontramos a noção de “totalidade” que remonta às reflexões da sociologia de Marcel Mauss, no clássico *Ensaio sobre a dádiva*, de 1925. O “fato social total” guardava, na sociologia maussiana, uma ambiguidade estrutural: ora podia ser interpretada como referência a um fato abordado em suas múltiplas conexões com o sistema social, ora como evento que afetava globalmente uma sociedade (GASTALDO, 2013). Embora legítimo na tradição à que pertence, seu uso neste texto se dá sem tomar esse traço histórico-conceitual, que acaba por valorizar a continuidade do circuito dos alimentos em detrimento das discontinuidades. Despojado dessa conexão semântica, a “sequência do comer” de Corbeau ganha neste artigo uma dimensão próxima de um “tipo-ideal” que orienta a pesquisa e a escritura do texto, sem o compromisso de qualquer totalização.

Entendido assim, o conceito de Corbeau abre perspectivas diversas por meio das quais se pode abordar a alimentação hospitalar. Em vista das análises do sociólogo francês, esboçaremos aqui uma descrição um tanto oscilante dessa “sequência do comer” no Hospital de Caridade Juvino Barreto, enfocando as relações entre médicos e pacientes a partir de certas dificuldades enfrentadas pelo hospital na imposição de uma dietética hospitalar.

### **O Hospital de Caridade: de antecâmara da morte a hospital terapêutico**

Foi somente no século XIX, com a epidemia do *cólera-morbo*, que o governo do presidente Bernardo Pereira Passos criou a primeira instituição hospitalar do Rio Grande do Norte: o Hospital de Caridade, de 1855. Encravado na Rua da Salgadeira, antigo matadouro, e hoje Casa do Estudante, a referida casa de saúde não tinha as características de um hospital terapêutico. Segundo o presidente de província Antônio Bernardo de Passos, o prédio fora construído às pressas, reunindo todos os pedreiros da cidade e a totalidade dos carpinteiros,

tendo pouco mais de 176 palmos de comprimento e 53 de largura, acomodando cerca de 40 doentes do sexo masculino e outros tantos do feminino (*apud* CASCUDO, 2010, p. 329).

A transição entre o século XIX e o XX no Rio Grande do Norte será marcada pelas transformações materiais ligadas ao anseio das elites locais em “modernizar” a cidade à maneira europeia, implementando-se, para isso, reformas urbanas guiadas pelo “paradigma higienista”, como “O Plano Sanitário para Natal”, de autoria do médico e Inspetor de Higiene Pública Manuel Segundo Wanderley, em 1896 (ARRAIS *et al.*, 2008, p. 84).

Em 1906, o doutor Januário Cicco<sup>6</sup>, médico formado na Faculdade de Medicina da Bahia, retornou a Natal para clinicar, instalando seu consultório na Avenida Duque de Caxias, na Ribeira. Preocupado com a desassistência aos doentes pobres – a elite tinha seus médicos particulares –, insistiu junto ao governador Alberto Maranhão para a construção de um novo hospital, em substituição ao da Salgadeira, intento alcançado com a compra de terreno no alto do Monte Petrópolis, facultando a construção do Hospital de Caridade Juvino Barreto, inaugurado em 1909. Esse terreno, no extremo norte do Monte, fora propriedade do industrial Juvino Barreto. Com a sua morte, os seus herdeiros, Alberto Maranhão (genro), Pio Barreto (filho) e Inês Barreto (viúva), construíram casas de veraneio. Alberto Maranhão, antes de seu mandato, vendeu sua propriedade a um capitalista chamado Aureliano Medeiros por dez contos de réis. Ao assumir seu primeiro mandato como governador, e atendendo aos pedidos de Januário Cicco, o então governador resolveu comprar o terreno, ali instalando o novo hospital da cidade.

---

<sup>6</sup> Januário Cicco (1881-1952) foi médico formado pela Faculdade de Medicina da Bahia em 1906, quando voltou para clinicar em Natal, no Rio Grande do Norte. Nesse período, também exerceu o cargo de Inspetor de Saúde do Porto. Em 1909, como médico-cirurgião, inaugurou o Hospital de Caridade Juvino Barreto, em Petrópolis. Organizou em 1927 a Sociedade de Assistência Hospitalar (SAH), organização médica beneficente que, mediante contrato com o Estado, passou a administrar o hospital. Era presidente da SAH e chefe de clínicas e, depois, diretor do HCJB (rebatizado de Hospital Miguel Couto em 1935). Sua atuação foi chave na consolidação de uma saúde pública no estado. É autor de obras como *O destino dos cadáveres* (1906), *Como se higienizaria Natal* (1920), *Memórias de um médico de província* (1928) e *Eutanásia* (1937).



**Figura 1:** Vista geral do Hospital de Caridade Juvino Barreto, década de 1920.  
Fonte: Cicco (1920)

A assistência hospitalar na cidade do Natal não teve sua origem ligada à fundação de uma Santa Casa de Misericórdia. Os presidentes de província, como Pedro Leão Veloso, em 1860, e Antônio Francisco de Carvalho, em 1887, até realizaram contato com irmandades religiosas, mas não obtiveram sucesso: mesmo contando com um dispositivo legal (Lei Provincial nº 989, de 10-03-1888), as freiras procuradas não aceitaram as tarefas. A documentação não descreve a Ordem nem os motivos da recusa. A segunda obra hospitalar (HCJB), contudo, gozou da presença das Irmãs Filhas de Sant'Ana, vindas da Bahia, em 15 de julho de 1909, a bordo do vapor Acre, sob a direção da sóror Clemens Rizzi, e tendo como auxiliares Rosa Sampaio, Helena Maria Menezes, Rinalda Mereti e Alinda Gararaglia (CASCUDO, 2010, p. 332). O Asilo de Mendicidade (1912) e o Orfanato Padre João Maria, criado em janeiro de 1912, também contaram com as freiras nos serviços de administração interna, tendo à frente as irmãs Dídima Cassot, Paulina dos Santos, Natividade, Henriqueta de Freitas, Silvia Gianni, Ernestina Viana e Blandina Diógenes (CASCUDO, 2010, p. 333).

Embora o hospital tivesse sua presidência nas mãos do Inspetor de Saúde Pública, o doutor Calixtrato Carrilho, com seu médico-chefe na figura de Januário Cicco, a atividade das irmãs à frente da enfermagem foi essencial, se considerarmos que nos primeiros anos o citado doutor Januário só tinha ao seu lado a desempenhar as funções médicas o prático José Lucas do Nascimento. O antigo prédio do Hospital de Caridade foi cedido para a instalação da Escola de Aprendizes Artífices. Todo o material remanescente do hospital foi levado para o HCJB, sob os cuidados de Januário Cicco, médico-cirurgião, e os antigos funcionários

tiveram destino diverso: uns foram reaproveitados no novo hospital; outros em repartições; e o restante esteve à disposição do Estado para realocamento funcional (MEDEIROS, 1960, p. 39).

A construção do novo hospital, inaugurado com festa em 12 de setembro de 1909, deve ser entendida como produto de um duplo cruzamento de forças: as teorias médicas dos “bons ares”, que viam no contato com os ventos marinhos terapêutica médica eficaz, e a expansão imobiliária da cidade com a criação de um novo bairro, zona residencial da elite urbana. Em 30 de dezembro de 1901, o intendente Joaquim Manuel Teixeira de Moura criou, pela Resolução n. 55, o terceiro bairro da cidade, a Cidade Nova. Havia, até então, somente dois bairros em Natal: Cidade Alta e Ribeira. Em 1908, pela Resolução n. 115 da Intendência Municipal, a praia de Areia Preta foi alçada ao posto de balneário, tornando-se lugar oficial para os banhos de mar. Em 28 de outubro de 1912, o articulista Carlos D. Fernandes publicou extensa matéria no jornal *A República*, intitulada “Banhos de mar” (1912), comentando as inúmeras vantagens que a proximidade com o mar oferecia à saúde da população litorânea:

E' uma perfeita cura sérumtherapica a que se faz no contato das águas marinhas, cuja dynamica vitalidade nos penetra pelos sentidos e pelos poros, na mais doce e cariciosa volúpia. Folgam os olhos nas gradações luminosas, nas tonalidades chromicas, na (...) mutação das paysagens: no franjado de espumas, em que as ondas se desfazem; gozam os ouvidos na sonora e forte audição daquellas musicas bárbaras, que os ventos entoam; afina-se o olphato no salino aroma das águas e sargaços; deleita-se o facto nas finas e macias areias, nas frescas vegetações marinhas, que os refluxos arrojam á praia; e o próprio gosto é ás vezes surpreendido com a súbita ingestão de um vasto gole cathartico d'agua salgada.<sup>7</sup>

Em 1915, os bondes elétricos já cumpriam a rota da Ribeira à praia de Areia Preta, integrando a Cidade Alta, parte elevada da urbe, ao bairro da Ribeira (MIRANDA, 1999, p. 63). Como se percebe, o espaço onde o HCJB fora edificado inseria-se em importante zona de expansão imobiliária da cidade, além de situar-se, segundo o discurso higienista, em zona de confluência dos ventos marinhos vindos da faixa litorânea, considerados pela ciência médica como elemento de caráter terapêutico. Assim, no começo do século XX, o HCJB emergiu como parte de uma rede de equipamentos urbanos em expansão e de um processo de organização das instituições de saúde pública e assistência social na cidade do Natal,

---

<sup>7</sup> *A República*, 28 out. 1912, n.p. Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Norte (IHG/RN).

transformações que nos possibilitam contextualizar melhor os hábitos alimentares e suas mudanças.

### **Alimentando as “feras”: disciplina médica na dietética hospitalar**

Em 12 de setembro de 1909 (*apud* MEDEIROS, 1960), num domingo, o Hospital de Caridade Juvino Barreto fora oficialmente inaugurado. O acontecimento ganhou longa matéria no jornal *A República* do dia seguinte, que descrevia em detalhes a solenidade festiva:

Conforme noticiamos, realizou-se ontem, á uma hora da tarde, a inauguração do Hospital de Caridade Juvino Barreto.

Assistiram a esse fato, entre outras pessoas, o Exmo. Dr. Alberto Maranhão, acompanhado de sua exma. Família, seu secretário e ajudante de ordens, major Joaquim soares e capitão Joaquim Anselmo, coronel Joaquim Manoel, presidente do govêrno municipal, Dr. Manoel Dantas e sua gentilíssima filha, senhorita Beatriz, Dr. Calistrato Carrilho, inspetor de Higiene, Dr. Pedro Amorim, diretor do serviço médico-legal da Polícia, coronel Joaquim Etelvino, Ricardo Barreto e Montano Emerenciano, representante desta folha.

Ao servir-se um copo de cerveja, S. Excia. Congratulou-se com a diretoria do estabelecimento e com o Doutor Januário Cicco, externando a excelente impressão recebida e declarando oficialmente inaugurado o Hospital de Caridade Juvino Barreto.

Tocou, durante o ato, a banda de música do Batalhão de Segurança.

Terminado este, fizemos, por nossa vez, minuciosa visita às dependências do estabelecimento.<sup>8</sup>

Bebidas, autoridades políticas e administrativas, banda de música: o hospital também era uma festa! O longo dia da celebração começara, em verdade, bem antes da 1 hora da tarde. Em torno das 8 horas da manhã, realizou-se uma missa a cargo do padre Moisés Ferreira do Nascimento, ajudado pelo acólito Antônio Fagundes, recheada de cânticos, cheiro de rosas, vela queimada e incenso. Tarcísio de Medeiros conta com galhofa um episódio ocorrido com seu irmão durante a missa:

Meu irmão Humberto Medeiros, em jejum, meio estropeado da caminhada matinal, da rua das Laranjeiras ao Monte, não resistiu. Caiu com uma vertiegm [sic], perdendo os sentidos. Removido em braços n'um quarto de primeira classe; e bastou o ar fresco do mar para reanimá-lo, más, cronologicamente, ficou sendo o primeiro assistido da seção de pensionistas. (MEDEIROS, 1960, p. 42)

---

<sup>8</sup> *A República*, 13 set. 1909, n.p. Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Norte (IHG/RN).

E o incidente não parou por aí:

Depois, serviram um lauto café, e quem dêle provou, naquela ocasião, quanto mais açúcar botava, mais salgado ficava. Foi uma hilaridade geral, quando se descobriu o equívoco. Haviam colocado nos açucareiros, sal refinado, e, quem o fez, por uma singular e feliz coincidência, não sabia que dava a provar do secular símbolo da hospitalidade. (MEDEIROS, 1960, p. 42)

A “vítima da fumaça”, e que se tornou inesperadamente o primeiro paciente do hospital, e a troca involuntária do açúcar pelo sal são casos miúdos, banais, mas que revelam, aos olhos de Tarcísio de Medeiros, o ambiente descontraído do dia da inauguração.

Em 13 de setembro de 1909, o articulista do jornal *A República*, Montano Emerenciano, propôs um passeio pelo interior do recém-inaugurado HCJB: “Terminado êste [a exibição da banda de música], fizemos, por nossa vez, minuciosa visita às dependências do estabelecimento”. Curiosamente, embora já houvesse um espaço para despensa dos alimentos e uma cozinha, a descrição da visita feita pelo jornalista ignorou essas espacialidades do comer, dando mais atenção, nesse quesito, ao “lauto café”, “símbolo da hospitalidade”. O simbolismo da comida, aqui, tinha cunho pragmático/retórico, pois o objetivo era atrair a atenção do leitor para a receptividade do ambiente em contraposição ao antigo nosocômio, cuja imagem negativa costumava afastar os doentes. A questão era estética, e certamente a cozinha não era nenhum desses espaços modernos dignos de ser revelado ao público leitor e futuros usuários do hospital.

Reconstruir esse ambiente e sua atividade, contudo, é essencial, e pode ser feito, ainda que de forma um tanto limitada, por outras fontes. Uma delas é a fotografia. Algumas dessas fotos foram tiradas por João Galvão, da Fotografia Chic, loja que ficava na Cidade Alta. Na foto abaixo, podemos ver parte da cozinha e alguns funcionários, posando devidamente para o *clic* do fotógrafo.



**Figura 2.** Cozinha do HCJB. Fonte: Arquivo do Grupo de Pesquisa Histórica da Cidade, do Território e do Urbanismo (HCUrb/UFRN), s.d.

Este espaço já existia na inauguração, contando com um cozinheiro que recebia o numerário de 50\$00 réis, o mesmo salário de “enfermeiro” e “enfermeira”, e mais valorizado do que o “servente de farmácia”! Equipe? Parece que não... Com o tempo, a cozinha passaria a contar com vários funcionários, pois o movimento do hospital crescia todos os anos. A cozinha era simples. Dois cozinheiros negros uniformizados (barrete e avental branco) aparecem lado a lado de um fogão de gavetas, sobre o qual estão tachos, bules, caçarolas, um caldeirão e outras vasilhas. As gavetas em frente ao fogão serviam como espaço para colocar carvão, matéria-prima que fornecia o calor. À esquerda, uma mesa sustentando uma panela de ágata e marmitas para os pacientes; à direita, uma grande balança de pesagem dos alimentos, que chegavam a granel para os cozinheiros. O espaço aqui já se encontrava reformado, a julgar pela presença dos ladrilhos nas paredes e do grande fogão ao centro, importado da França em 1916. Estamos provavelmente na década de 1920.

A posição hierática do cozinheiro da esquerda denuncia a artificialidade da cena fotográfica, que fora produzida como simulacro, representação de um espaço da ordem e da limpeza, preparado para atender os pacientes. O autor da fotografia foi João Galvão Filho, tesoureiro do hospital e depois auxiliar na diretoria, muito estimado por Januário Cicco, chefe de clínicas. A ideia era compor um “álbum” do HCJB, mostrando as boas condições de trabalho do espaço hospitalar. Daí toda a preparação do ambiente, angulação central da foto, que enquadra quase por completo toda a cozinha, que se encontra bem iluminada e aparentemente limpa. A lâmpada no lado esquerdo da imagem, fixada à parede por um

torno metálico em “S”, informa que o hospital dispõe de energia elétrica, o que pode ser confirmado pelo contrato da Sociedade de Assistência Hospitalar em 1927.

Que faziam então os cozinheiros da foto para as refeições dos pacientes internados? Questão difícil de responder com precisão. Há, contudo, algumas pistas. Em 1927, alguns alimentos figuraram como “gêneros condenados” pela “Inspeção Sanitária”, e que deviam ser, por isso, de uso comum entre os habitantes da cidade: frutas, carne verde e de sol, “bacalhão”, carne de “xarque”, batatas, peixe salgado e “seco”, ossos, farinha, feijão, queijo, milho, bofe e linguiças<sup>9</sup>. Deviam fazer parte, portanto, da dietética comum, alguns deles sendo utilizados na elaboração do cardápio hospitalar. A maior parte deles pertencia ao cotidiano da cidade, como as carnes e peixes, mandioca e feijão. Em algumas listas de produtos importados de outros estados pelo hospital, apareciam o feijão e o milho, embora tais alimentos pudessem ser encontrados também em pequenas hortas domésticas, cultivadas nos quintais, que abasteciam as feiras.

O médico Januário Cicco deixou importantes comentários sobre a dietética do brasileiro em geral, fazendo severas críticas a ela. A certa altura de suas reflexões sobre o regime alimentar nacional, ele descreveu com fina ironia o comportamento dos pacientes nas enfermarias hospitalares (o que incluía o próprio HCJB), contando um caso de cirrótico internado que teimava em alimentar-se de carne, considerada à época um verdadeiro veneno para os doentes:

Quem moireja nas enfermarias dos hospitaes e se acostumou a observar o doente e o homem, guarda de certo a convicção de que a besta-féra escabuja como um corvo sobre a carniça, e nada a demove do propósito que lhe morde o bestunto. A convicção de todo o doente hospitalizado é que o querem matar de fome, e dahi o insucesso do seu tratamento; e mais lamentável é que a família do enfermo, nos dias de visita, consiga levar-lhe “jabá” e farinha, e algumas vezes um *vidrinho de cachaça*, sem que a vigilância possa obstar a quebra de regimen do cirrhotico ou do brigthico. (CICCO, 1928, p. 197-198)

O comentário do médico revela um conflito entre a alimentação prescrita do hospital e a culinária popular. Entre os mais pobres, a carne com farinha e a cachaça eram seculares

---

<sup>9</sup> RIOGRANDE DO NORTE. Mensagem lida perante a Assembléa Legislativa na terceira sessão da 12<sup>o</sup> Legislatura em 1<sup>o</sup> de Outubro de 1926 pelo Presidente José Augusto Bezerra de Medeiros [...] 1927, p. 67-68. Hemeroteca Digital/BN. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=873330&pasta=ano%20192&pagfis=2714>. Acesso em: 12 mar. 2020.

na dieta comum (CASCUDO, 2011), panaceia de primeira necessidade para os mais humildes. Há aqui um conflito de códigos alimentares. O positivismo médico do doutor, talvez, não o permitisse enxergar os costumes alimentares populares como algo a ser compreendido, ou até adaptado às condições da terapêutica médica. Não será incomum em alguns de seus textos enxergar a “cachaça”, por exemplo, como item de uma medicina do vício, numa moderna acepção do alcoolismo (CARNEIRO, 2010, p. 179), revelando também uma regulação moral do alimento. A dieta hospitalar, às vezes, se fazia acompanhar às escondidas da dietética popular mais arrojada... Nas dietas prescritas pelos médicos clínicos, a família do enfermo tinha papel fundamental, pois devia estar a par da alimentação adequada recomendada pelo médico ao paciente, o que nem sempre ocorria:

Quando o clínico termina os seus exames e toma a pena para prescrever a medicação que convém ao caso, muitas vezes mesmo antes das indicações therapeuticas, a família do doente pergunta logo ‘o que elle pode comer?’ A esta ou aquella dieta, conforme a natureza da infecção ou afecção, as pessoas interessadas pelo enfermo objetam o regimen prescripto, dizendo que o doente não gosta de tal alimento, de qual massa, vomita os caldos, não supporta o *leite*, e indagam com azedume ‘si faria mal um bifezinho feito na manteiga fresca, sem banha nem pimenta do reino?’ (CICCO, 1928, p. 198)

Para alguém habituado ao bom “bifezinho feito na manteiga fresca”, certamente um simples caldo ou canja e o leite do hospital não satisfaziam o estômago. O uso de caldos e líquidos era comum na dieta hospitalar. Sua justificativa do ponto de vista do discurso médico poderia variar. Em geral, no fim do século XIX, prevalecia uma teoria médica mais centrada nas fibras e nos nervos, distinta da fisiologia humoralista anterior.<sup>10</sup> O solidismo advogava que os vasos sanguíneos e os nervos eram como tubos pelos quais os fluidos percorriam o corpo tonificando os nervos (RODRIGUES, 2014, p. 612). A saúde, com efeito,

---

<sup>10</sup> No século XIX, a fisiologia se desgarrou da anatomia clássica e adquiriu status experimental, sendo praticada fundamentalmente no laboratório. E essa autonomia foi decisiva também para o processo de “laboratorização” da medicina. A disciplina da fisiologia, agora um modo de saber ligado à perspectiva de análise dos fenômenos naturais, consolidou-se como o estudo das funções dos corpos vivos, observados como corpos em estado dinâmico. Seu padrão de cientificidade era o das ciências como a física, a química, a mecânica, buscando as leis que regem o fenômeno da vida. Graças a Claude Bernard, tornava-se a fisiologia um parâmetro biológico na separação entre as fronteiras do normal e do patológico. Como se vê, instaurada em espaços de pesquisa da Alemanha e da França, a fisiologia servia como lugar na formação prática de médicos nas ciências da natureza e no método experimental (vivissecção de animais, análises químicas, métodos de medição e registros de dados). Para mais informações sobre a história da fisiologia e sua importância para a medicina no século XIX, consultar: GOMES, Ana Carolina Vimieiro. **Uma ciência moderna e imperial: a fisiologia brasileira no final do século XIX (1880-1889)**. Belo Horizonte: Fino Traço; Campina Grande: EDUEPB; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2013.

ligava-se à desobstrução desses vasos para que os fluidos circulassem sem produzir fermentação. O que não quer dizer que havia consenso sobre as teorias médicas alimentares:

Alguns médicos aprovavam dietas frugais e, sobretudo, a exclusão de condimentos. Para certos doentes, insistiam no consumo de carnes leves, como a de galinha, e de peixes brancos. Outros recomendavam o aumento das porções de alimentos estimulantes, nomeadamente a carne, para, por exemplo, tratar doentes febris e doentes debilitados. Outros, ainda, consideravam que os médicos regulavam demasiado a comida dos doentes, que deviam ter liberdade de escolha. (RODRIGUES, 2014, p. 613)

O mais comum, todavia, era combinar rações inteiras, médias ou leves conforme a idade e doença do paciente. Não estamos seguros daquilo que esposava o HCJB, simplesmente porque não há documentos claros discutindo essas questões. Parece-nos, todavia, que a dietética seguia alguma postura mais particular ou intuitiva do médico-chefe do hospital.

Segundo Januário Cicco, era difícil, assim, educar um doente acometido de “esclerose atrophica” que costumava se alimentar de “feculentos”, “ovos”, “carne salgada” e “carangueijo”, a tomar um singelo copo de leite ou dar uma mordiscada em uma fruta tropical, questões que, para ele, tinham sua explicação também na economia:

Uma garrafa de leite no Brasil custa uma fortuna, e o pobre nem se abalança a desejar uma chicara, ao menos, para matar o capricho do paladar! As frutas? Não há; laranjas acidas, mangas, limas, a peso de oiro, e em certas epochas do anno. (CICCO, 1928, p. 202)

De fato, o consumo de leite fluido não alcançava grandes parcelas da população mais pobre. A expansão do produto, com o incremento da malha ferroviária, da tecnologia da pasteurização lenta (30 minutos em temperatura maior que 60°C) e da refrigeração doméstica e comercial, tornou-se opção importante para a alimentação das massas urbanas. Envasado em frascos retornáveis de vidro, contudo, o leite industrializado não se destinava às classes mais pobres, mas tinha na classe média que se formava nos núcleos urbanos seus consumidores. Mais seguro, porém mais caro. Talvez fosse mais comum a produção do leite nas propriedades de vaqueiros das periferias da cidade, produto, não raro, condenado pelas autoridades sanitárias devido à presença de contaminantes (TANCREDI; MARINS, 2014, p. 28-29).

Na descrição acerca das dificuldades de acesso da população aos alimentos prescritos pelos médicos, como leite e frutas, podemos perceber a distinção comum, na dieta hospitalar, entre o alimento mais pesado e o mais leve, baseada na fisiologia da digestão: quanto tempo leva o alimento para ser digerido. O hospital seria o lugar da leveza, da comida desligada do “capricho do paladar”, do alimento como remédio. Trata-se de outro vocabulário e outro registro alimentar: agora, o funcional, terapêutico. Aqui, não entrava a questão do gosto, que somente será retomada com a gastronomia hospitalar da década de 1970. Porém, a consideração da economia local e a flutuação dos preços introduz mais uma variável na discussão: os alimentos dependiam das condições locais de produção bem como das possibilidades de aquisição do hospital.

<b>FUNCIONÁRIOS</b>	<b>ORDENADO</b>	<b>GRATIFICAÇÃO</b>	<b>TOTAL</b>	<b>TOTAL GERAL</b>
Um médico-cirurgião encarregado da sala de operações e das enfermarias civis, inclusive a de maternidade, e da sala do banco para receituário externo	2:800\$000	1400\$000	4:200\$000	4:200\$000
Um médico encarregado dos gabinetes bacteriológico e hidroterápico		1800\$000	1:800\$000	1:800\$000
Oito Irmãs de Caridade contratadas para se encarregarem da direção dos estabelecimentos das farmácias e das enfermarias		480\$000	480\$000	480\$000
Um enfermeiro		720\$000	720\$000	720\$000
Uma enfermeira		600\$000	600\$000	600\$000
Três serventes de enfermaria		360\$000	360\$000	1:080\$000
Um barbeiro	800\$000	400\$000	1:200\$000	1:200\$000
Uma cozinheira		1:000\$000	1:000\$000	1:000\$000
Uma servente de farmácia		400\$000	400\$000	400\$000
Uma lavadeira		400\$000	400\$000	400\$000
Um jardineiro-horteleiro		400\$000	400\$000	400\$000
Um criado		200\$000	200\$000	200\$000
Soma				12:480\$000

**Tabela 1.** Quadro de funcionários do HCJB em 1911. Fonte: *A República*, 1911 (IHG/RN)

Segundo o Decreto n. 206, de 31 de agosto de 1909, os trabalhadores oficiais do hospital contabilizavam cerca de nove funcionários: dois enfermeiros, um cozinheiro, lavadeira, servente de farmácia, empregado do motor de água, servente de enfermaria, hortelão jardineiro e um criado para compras e recados.<sup>11</sup> Em 1911, dois anos após esse decreto, o quadro dos médicos e do pessoal interno, com seus respectivos ordenados e gratificações, revelava um quadro de 21 funcionários, número que duplicou em relação ao ano de 1909. Na tabela acima, podemos perceber as mudanças: as funções de médico, dois ao todo, sendo um deles especialista em cirurgia; mais três irmãs de Santana além das cinco existentes na inauguração; mais dois serventes de enfermaria; um barbeiro (servente responsável por aparar a barba e cortar o cabelo); e desaparecia o responsável pelo motor d'água (?). Ligeiramente diferente da tabela do pessoal interno, o Art.1º do Regimento Interno do HCJB ainda previa alguns outros membros: o §5º acrescentava duas ajudantes de enfermaria; o §6º incluía quatro serventes para o trabalho interno e externo, à disposição da “regente”, responsável pela administração das atividades do nosocômio; e o §7º falava de duas ajudantes de cozinha.<sup>12</sup> O jardineiro-hortelheiro indica que, além da função de cuidar dos jardins, deveriam existir pequenas hortas no hospital, que serviriam para abastecer a instituição com algumas ervas e plantas. Em 1912, ano da inauguração do Asilo de Mendicidade Padre João Maria, parte das ampliações do hospital que se dariam ao longo das décadas de 1910, 1920 e 1930, o HCJB registrava a entrada de 693 pacientes, o dobro daqueles de 1910, o que talvez justificasse as alterações no quadro funcional.<sup>13</sup>

---

<sup>11</sup> *A República*, 6 set. 1909. APE/RN.

<sup>12</sup> Regimento Interno do Hospital de Caridade “Juvino Barreto”, 26 de setembro de 1911, art. 1º, parágrafos §1º a §8º. *A República*, 26 set. 1911, p. 1. APE/RN.

<sup>13</sup> RIO GRANDE DO NORTE. Mensagem apresentada ao Congresso Legislativo na abertura da Terceira Sessão da Sétima Legislatura em 1º de Novembro de 1912 pelo governador Alberto Maranhão. Natal: Typographia d'A República, 1912. *Seção de Hygiene e Assistência*, p. 16. Hemeroteca Digital/BN. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=873330&pasta=ano%20192&pagfis=2714>. Acesso em: 12 mar. 2020.



**Figura 3.** Enfermaria masculina do HCJB. Fonte: Arquivo do HCUrb/UFRN

Os cuidados com o funcionamento do HCJB também pediam grande atenção com a qualidade dos alimentos comprados e armazenados. Em geral, a dietética hospitalar parecia girar em torno do consumo de carne verde, café, açúcar, pães e bolachas. Pelo menos, é o que se encontra nos despachos e ofícios dos governadores. Em 20 de abril e 2 de setembro de 1923, Manoel Eugênio apareceu cobrando do Inspetor do Tesouro pagamento pelo envio de carne verde ao hospital<sup>14</sup>; no mesmo ano, Francisco Câmara cobrava pelos de 110 quilos de café moído fornecido aos estabelecimentos de assistência, no mês de junho<sup>15</sup>, e os 95 quilos do mês de agosto<sup>16</sup>; em novembro, O. J. O'Grady exigia o pagamento do açúcar vendido para a Assistência Pública<sup>17</sup>; em 8 de maio de 1929, no expediente do diretor-geral, o Departamento de Saúde Pública (DSP) expediu um ofício mandando pagar a Senna & Irmão os pães e bolachas a ele vendidos<sup>18</sup>. Esse padrão de consumo baseado nos sólidos também fazia parte de outras instituições asilares. No Hospital Santa Águeda, em Recife, por exemplo, pães, bolachas e carne compunham a dieta básica do hospital em 1902 (DINIZ, 1994, p. 58).

Havia certamente outros alimentos no hospital, mas a documentação não deixou registro direto sobre o tema. Podemos deduzir alguns deles a partir dos editais publicados pela Enfermaria Militar e pelo 29º Batalhão de Caçadores. Em 23 de maio de 1911, a Enfermaria Militar do Natal, sob o comando do 2º tenente intendente Henrique do

<sup>14</sup> Despachos. *A República*, 20 abr.; 12 set. 1923. APE/RN.

<sup>15</sup> Despachos. *A República*, 9 jun. 1923. APE/RN.

<sup>16</sup> Despachos. *A República*, 15 ago. 1923. APE/RN.

<sup>17</sup> Despachos. *A República*, 24 nov. 1923. APE/RN.

<sup>18</sup> Departamento de Saúde: Expediente do Diretor Geral. Ofícios expedidos. *A República*, 15 mai. 1929. APE/RN.

Nascimento Gonçalves, lançou um edital com a lista de produtos exigidos aos comerciantes interessados, nela constando os seguintes itens: arroz, ovos, pães, frango, leite, vinho do Porto, goiabada, geleia, macarrão, feijão preto, farinha de mandioca, manteiga nacional e estrangeira, peixe fresco, tapioca, sal, chá verde, chá preto, carne de carneiro, carne verde de vaca, carne verde de porco, carne de charque, batatas, verduras, banha de porco, cerveja, massa para sopas, temperos diversos, linguiça, banana e laranja.<sup>19</sup> Talvez fossem os mesmos utilizados na preparação das refeições no HCJB.

À exceção de doentes acometidos de doenças infectocontagiosas, que eram direcionados aos asilos apropriados, o hospital costumava acolher, de modo geral, enfermos oriundos das camadas mais pobres da população, que eram a razão de ser da instituição. Posteriormente, passou a receber, em ala específica, funcionários públicos e particulares, que pagavam pelos serviços prestados. A autorização para o internamento não estava a cargo exclusivamente do médico-cirurgião, mas podia ser concedida por outras autoridades, como o governador, policiais, o Inspetor de Saúde do Porto, o Inspetor Geral de Higiene e Assistência Públicas (que funcionava no próprio hospital) e o comandante do Batalhão de Segurança. Assim, indigentes e pensionistas acomodavam-se em espaços distintos, divididos em alas masculina e feminina. Os leitos dos pensionistas gozavam, nessa divisão, de maior conforto, sendo segmentados em classes (1ª, 2ª e 3ª), a primeira das quais, no final dos anos 1920, era denominada de “apartamento de luxo”.

Os pacientes registrados no “movimento de entrada e saída de doentes”, que protocolava o atendimento e/ou internamento, provinham, em sua maioria, de camadas sociais mais baixas, como operários de fábrica, ferroviários da Great Western, sapateiros, pequenos comerciantes, agricultores, mendigos, entre outros. Não à toa, o primeiro atendimento realizado pelo hospital deu-se a um operário com um fleimão<sup>20</sup>, em 1909. Muitos pacientes deslocavam-se desde o interior do estado, percorrendo longas distâncias, como o caso de um homem ferido à faca que foi conduzido numa rede por nove dias (!) até o HCJB, em estado desesperador: com grave infecção, acabou falecendo três dias depois de internado (CICCO, 1928, p. 50). Além dos doentes pobres ou indigentes, o hospital tratava os chamados pensionistas, que pagavam pelos serviços. Soldados, funcionários públicos, marinheiros, estrangeiros e as classes abastadas em geral. Embora pudessem ser atendidos

---

<sup>19</sup> Enfermaria Militar do Natal. *A República*, 23 mai. 1911. APE/RN.

<sup>20</sup> Infecção bacteriana da pele, que fica vermelha e inchada.

em clínicas particulares, a presença de médicos afamados e o conforto da ala dos pensionistas de 1ª classe tornavam-se bastante atrativos. Em alguns momentos, o hospital, para fazer receita, dispensava aposentos como serviço de hotel, que escasseava na cidade, passando então a receber mais ou menos regularmente hóspedes oriundos de outras paragens.

De acordo com o Regimento Interno de 1911, a prescrição das dietas era tarefa específica do médico-cirurgião. A ele exclusivamente caberia registrar fielmente “do próprio punho as visitas diárias nas papéletas existentes na cabeceira dos leittos dos doentes, assignando os diagnosticos de moléstias, as prescripções medicamentosas, o regime dietético e mais que julgar necessário na therapia do doente”<sup>21</sup>. A vistoria dos alimentos também era responsabilidade do médico-cirurgião, que objetivava averiguar o estado em que se encontravam os víveres, pois era comum que alguns produtos viessem a se estragar, principalmente carnes. O DSP, nas suas inspeções sanitárias, divulgava regularmente os produtos vetados na fiscalização, e as frutas e carnes verdes costumavam frequentar a lista dos alimentos deteriorados. Daí a preocupação do Regimento Interno do HCJB em vigiar os alimentos do hospital, recomendando a tarefa diária ao médico-cirurgião.

Pode-se, com efeito, perceber então a alta responsabilidade que o cargo de Januário Cicco demandava. Cabia-lhe cuidar de todo e qualquer aspecto médico que envolvesse o funcionamento do hospital, dos casos mais graves de internamento, como as altas cirurgias, ao receituário da “sala do banco”, numa simples conversa; das visitas diárias aos enfermos, anotando suas observações nas papeletas, à preocupação com o estado dos alimentos que seriam utilizados na preparação das refeições dos doentes.

Na Prestação de Contas com Exposição de Motivos referente ao exercício de 1947, o diretor do hospital comentou:

[...] cabe-me dizer que o velho Hospital, que recebemos em 1927, não tem mais nenhuma das antiquadas dependências. A ultima que exigiu nossas atenções foi a bolorenta e esfumaçada Cosinha, agora construída em moldes modernos, ampla, bem iluminada e abundante de ar, dispoendo de moderna Despensa, sala de refeição para os auxiliares deste serviço, vasta Copa, Deposito para frutas, e de um pequeno Elevador para o transporte de alimentos para o andar superior.<sup>22</sup>

<sup>21</sup> Regimento do Hospital de Caridade “Juvino Barreto”. Capítulo IV, §8ª. A *República*, 26 set. 1911. APE/RN.

<sup>22</sup> Sociedade de Assistência Hospitalar. Prestação de Contas e Exposição de Motivos apresentada à diretoria da Sociedade de Assistência Hospitalar pelo seu diretor dr. Januário Cicco, referente ao Hospital “Miguel Couto” no exercício de 1947. Natal, Caixa 0743, p. 13. APE/RN.

O próprio diretor, avaliando a dependência da cozinha, qualificou-a *a posteriori* de “bolorenta e esfumaçada”, certamente devido ao carvão utilizado como fonte de energia para o fogão. O comentário também funcionava como justificativa e forma de conferir legitimidade às reformas empreendidas pela Sociedade de Assistência Hospitalar. Em 30 de junho de 1927, quando o hospital passou a ser administrado pela SAH, foi realizada uma lista dos móveis do HCJB, e nesse rol constava como dependências uma cozinha, uma despensa, um refeitório das mulheres e um refeitório dos enfermeiros.<sup>23</sup> A comensalidade hospitalar, então, ampliava-se para os funcionários da enfermagem, que ainda eram, de modo geral, exercidos por freiras da Ordem de Sant’Ana. A criação de espaços específicos de alimentação no interior do hospital, para além da cozinha, apontaria transformações importantes na alimentação coletiva da instituição. A distribuição segundo estratificações profissionais (médicos, enfermeiros, irmãs de caridade) e sociais (primeira classe, segunda classe, terceira classe) sinalizaria para o crescimento da complexidade funcional do hospital, com a aumento da demanda pelos serviços hospitalares, e para a formação de identidades coletivas entre os diferentes grupos envolvidos.

## **Conclusão**

O estudo da alimentação hospitalar passa necessariamente pela compreensão do tipo de hospital com o qual estamos lidando. O HCJB era um hospital geral administrado pela presidência do Rio Grande do Norte até 1927. Pequeno, financeiramente problemático, atendia efetivamente aos pacientes pobres, só posteriormente recebendo pensionistas. Além disso, seu corpo de funcionários era dominado por freiras, o que influía decisivamente na condução do hospital. Desse modo, a questão dos alimentos refletia a precariedade material do hospital: cozinha e despensas de pequeno porte; ausência, no período estudado, de refeitório, o que reforçava o isolamento dos pacientes; dieta hospitalar ao sabor das circunstâncias (economia local, receitas da instituição, diretriz médica). Tudo girava em torno do médico-cirurgião e com a colaboração da regente e das irmãs. O Regimento Interno de 1911 sancionava isso.

---

<sup>23</sup> Relação dos móveis existentes no Hospital de Caridade Juvino Barreto em 30 de junho de 1927 quando passou ao cargo da Sociedade de Assistência Hospitalar. Inventário feito pelo João Filho, 2ª Oficial da Secretaria Geral de Estado. Natal, 1927, 10p. APE/RN.

Assim, a alimentação hospitalar dependia de uma quádrupla articulação: discurso médico, com a orientação teórica flexível que combinava humoralismo e solidismo; hábitos alimentares dos pacientes; recursos hospitalares e características da economia local. Não adentramos ainda a era da rede hospitalar, que terá início na década de 1940, nem do hospital moderno e tecnológico, preconizado pela Divisão de Organização Hospitalar (DOH) de 1941-1942.

A questão do gosto e o foco na nutrição, que modificarão profundamente a alimentação no ambiente hospitalar, ainda não faziam parte frequente do cotidiano das práticas dietéticas, ao menos como paradigma alimentar. Havia, ao que parece, um conhecimento das dietas que mais se aproximava do âmbito da “higiene alimentar” do que da nutrição como campo disciplinar. Não que a nutrição e a higiene alimentar estivessem claramente separadas uma da outra, mas que as práticas alimentares do hospital sinalizavam para uma preocupação mais estrita com a higiene e a fiscalização dos alimentos, algo mais alinhado com a normatividade da saúde pública do que com o campo da nutrição.

Embora a discussão científica sobre a nutrição como campo estudos tenha seus traços em meados do século XIX, com os avanços da química e da fisiologia, somente na década de 1940, encontraremos documentos oficiais do governo brasileiro orientando acerca da importância da nutrição no funcionamento do hospital moderno. O “hospital padrão máximo”, conforme a DOH, teria, entre as suas divisões, uma seção de dietética, que “envolve a técnica da nutrição e a aquisição, preparo e distribuição dos alimentos, o controle das cozinhas e copas”<sup>24</sup>. Em janeiro de 1949, um funcionário do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), Aparício de Carvalho Teixeira, veio a Natal selecionar futuras alunas para um curso de nutricionista no Rio de Janeiro, com o objetivo de aproveitar as formadas em restaurantes e cozinhas dietéticas espalhados pelos país.<sup>25</sup> No jornal local *O Poti*, em 29 de dezembro de 1956, o médico Pessoa de Mello informou, em anúncio, sua Clínica de Nutrição, cujo consultório, instalado na rua Gonçalves Ledo, recebia interessados em “nutrição, regimes alimentares e emagrecimento”.<sup>26</sup> Nos anos 1930, eram comuns, nas páginas dos jornais, textos versando sobre a relação entre alimentação e saúde, manuseio e

---

<sup>24</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento Nacional de Saúde. História e evolução dos hospitais, Rio de Janeiro, 1944, p. 152. Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cdo4\\_08.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cdo4_08.pdf). Acesso em: 12 mar. 2020. Sobre alimentação hospitalar, cf. Godoy; Lopes; Garcia (2007).

<sup>25</sup> Um curso de nutricionista no Rio: oportunidade para nossas conterrâneas. *A Ordem*, Natal, 20 jan. 1949, n.p.

<sup>26</sup> Clínica de Nutrição. *O Poti*, Natal, 29 dez. 1956, n.p.

potencial nutricional de certos alimentos. Em fevereiro de 1939, por exemplo, um longo artigo, no centro da página, discorria sobre o “problema da alimentação: a Liga das nações preocupa-se com esse importante assunto”, mostrando as pesquisas sobre o tema realizadas pela referida instituição internacional<sup>27</sup>. Como se vê, o campo da nutrição veio mais tarde na ordem dos discursos científicos e práticas alimentares.

Com efeito, ainda que os médicos do HCJB demonstrassem conhecimento sobre aspectos nutricionais, como bem revelou o chefe de clínicas do hospital em seus apontamentos e memórias, acreditamos que o preparo da dieta hospitalar parecia seguir, naquela altura, mais afinada com as preocupações do campo da higiene alimentar, cujo modelo já se encontrava mais largamente difundido. Seria necessário um pouco mais tempo para que uma confluência dos saberes da epidemiologia com a política da educação sanitária viessem a sedimentar as bases de uma alimentação hospitalar regida pelo paradigma da nutrição propriamente dito.

Nas condições históricas do começo do século XX, os hospitais, em geral, pertenciam a Santas Casas, que viviam da filantropia. Alimentava-se a alma antes do corpo. Embora a comida fosse também um remédio – situação que será alterada com a indústria farmacológica –, comia-se, na verdade, o que estava disponível, normalmente dispensado aos doentes mais graves. Daí os possíveis conflitos dietéticos dos jabás, farinhas e vidrinhos de cachaça fazendo frente aos caldos e leites (quando os preços permitiam). As listas de alimentos para o hospital, adquiridos mediante compra com a subvenção governamental ou por meio de doação caritativo-filantrópica, apontam mudanças nos hábitos alimentares da instituição nosocomial. Carne verde, bolachas, pão e vinho, por exemplo, são signos das transformações promovidas no processo de urbanização e “modernização” da cidade do Natal, iniciadas com a instauração da organização republicana. O movimento do porto trazia, com as embarcações a vapor, produtos de outros estados brasileiros, como gêneros agrícolas, remédios e roupas. O próprio deslocamento do hospital do bairro da Ribeira, região portuária, para o alto do “monte Petrópolis”, zona nobre e em franca expansão imobiliária, revela uma outra compreensão do espaço hospitalar, voltado para a cura dos enfermos e não mais para seu isolamento social, como na época da antiga casa de palha para variolosos na Redinha em meados de 1830 ou mesmo do prédio do Hospital de Caridade, na rua da

---

<sup>27</sup> O problema da alimentação: a Liga das Nações preocupa-se com esse importante assunto. *A Ordem*, Natal, 3 fev. 1939, n.p. Cf. Tancredi e Marins (2014, p. 15-16).

Salgadeira, a partir de 1855, revelou-nos outra concepção do viver no espaço urbano, que buscou aliar, ao menos enquanto ideal, a vida “ilustrada” na cidade vivida em um corpo saudável. Cidade sã e bela (FERREIRA *et al.*, 2018)...

Destarte, as tensões entre medicina e artes de curar e entre a perspectiva religiosa-filantrópica e a prática médico-científica emergem nesse contexto de higienização e saneamento da cidade. As ações reformadoras levadas a cabo por médicos, engenheiros e políticos se estenderam ao longo das três primeiras décadas do século XX, produzindo modificações e melhoramentos nos espaços públicos do centro da cidade, ocupação de novas áreas fora do núcleo central (1900-1919) e a organização sistemática de ações preventivas, técnicas e científicas (1920-1935). Dentre as preocupações higiênicas e de política sanitária dessas reformas, a “higiene alimentar” já encontrava sua normatividade na Inspeção de Higiene, na Lei n. 24, de 22 de maio de 1893, quando incumbia ao Inspetor a “análise dos gêneros alimentícios suspeitos de infecção”<sup>28</sup> e visitar espaços “verificando se estão em boas condições higiênicas e mandando inutilizar os gêneros alimentícios deteriorados ou imprestáveis”<sup>29</sup>. A relação entre controle dos alimentos e saúde da população parecia ser estratégica aos olhos do poder público, que tinha nos saberes médicos uma de suas fundamentações. O hospital abordado neste artigo fora edificado próximo à praia de Areia Preta, no cimo do “monte Petrópolis”, na confluência dos chamados “bons ares”, com seus “sais marinhos”, fugindo da miasmática e pestilenta Ribeira.

Os conflitos entre dietética hospitalar e alimentação popular que abordamos ao longo do texto serviram, em nossa análise, para demonstrar as dificuldades no processo de construção de uma “nutrição” no espaço de cura nas primeiras décadas do século XX em Natal. A documentação sobre o tema é lacunar e fragmentária, o que tornou a tarefa ainda mais complexa. A narrativa, com isso, teceu-se indiciária, fortemente baseada em documentos externos ao hospital, memórias alusivas de médicos, regimento interno da instituição e registros em jornais. A dieta hospitalar, no período estudado, respondia mais aos imperativos da longa tradição da higiene alimentar que propriamente aos saberes do campo da nutrição, não significando isto que as práticas de alimentação no HCJB desconhecêssem os discursos da ciência da nutrição. Talvez, como já esclarecemos, a questão seja como articular de modo compreensivo as relações entre o discurso médico, os hábitos

---

<sup>28</sup> *Ibidem*, p. 55.

<sup>29</sup> *Ibidem*.

alimentares dos pacientes, os recursos do hospital e os aspectos da economia local. Este artigo foi o produto um tanto pendular desse esforço.

## Referências

- ARRAIS, Raimundo; ANDRADE, Alenuska; MARINHO, Márcia. **O corpo e a alma da cidade: Natal entre 1900 e 1930**. Natal: EDUFRRN, 2008.
- BARROS, José D'Assunção. **A fonte histórica e seu lugar de produção**. Petrópolis: Vozes, 2020.
- CARNEIRO, Henrique Soares. **Bebida, abstinência e temperança na História Antiga e Moderna**. São Paulo: Editora Senac, 2010.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da cidade do Natal**. Natal: EDUFRRN, 2010.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
- CICCO, Januário. **Como se higienizaria Natal**: algumas considerações sobre o seu saneamento. Natal: Atelier Typ. M. Victorino A. Camara & C, 1920.
- CICCO, Januário. **Notas de um médico de província**: ensaios de crítica médico-social. Rio de Janeiro: Paulo, Pongetti & Cia., 1928.
- CORBEAU, Jean-Pierre. Alimentar-se no hospital: as dimensões ocultas da comensalidade. *In*: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 227-238. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/v6rkd>>. Acesso em: 09 ago. 2020.
- DINIZ, Luís Carlos. **A história do Hospital de Santa Águeda**. Recife: Avellar, 1994.
- FERREIRA, Ângela Lúcia; EDUARDO, Anna Rachel Baracho; DANTAS, Ana Caroline; DANTAS, George (coord.). **Uma cidade são e bela**: a trajetória do saneamento de Natal (1850-1969). Natal: IAB/RN; CREA/RN, 2018.
- GASTALDO, Édison. O fato social total brasileiro: uma perspectiva etnográfica sobre a recepção pública da Copa do Mundo no Brasil. **Horizontes Antropológicos**, v. 19, n. 40, p. 185-200, 2013.
- GINZBURG, Carlo. Sinais: raízes de um paradigma indiciário. *In*: GINZBURG, Carlo. **Mitos, emblemas, sinais**. São Paulo: Companhia das Letras, 1991, p. 143-179.

- GODOY, Andresa Michele; LOPES, Doraci Alves; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Transformações socioculturais da alimentação hospitalar. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 4, p. 1197-1215, out./dez. 2007.
- KANDELA, Peter. Hospital food. **Lancet**, London, v. 353, n. 9154, p. 763, 1999.
- KHOURY, Yara Aun (coord.). **Guia dos arquivos das Santas Casas de Misericórdia do Brasil, 1500-1900**. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo/PUC-SP/Cedic/Fapesp, 2004, 2v.
- KHOURY, Yara Aun. O silêncio de seus arquivos, as misericórdias nos falam. *In*: MONTEIRO, Yara Nogueira. **História da saúde: olhares e veredas**. São Paulo: Instituto de Saúde, 2010.
- MEDEIROS, Tarcísio de. Ontem, Hospital do “Monte”, Hoje “Miguel Couto”. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Norte**, Natal, v. 53, p. 33-46, 1960.
- MENESES, Ulpiano Bezerra de; CARNEIRO, Henrique Soares. História da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v. 5, p. 9-91, jan./dez. 1997.
- MIRANDA, João Maurício Fernandes de. **Evolução urbana de natal em 400 anos**. Natal: s. e., 1999.
- RODRIGUES, Eugénea. Discurso médico e práticas alimentares no Hospital Real de Moçambique no início do século XIX. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 21, n. 2, p. 609-627, abr./jun. 2014.
- SILVA, Márcia Regina Barros da. Periódicos médicos em São Paulo entre 1889 e 1950. *In*: MONTEIRO, Yara Nogueira (org.). **História da saúde: olhares e veredas**. São Paulo: Instituto de Saúde, 2010.
- TANCREDI, Rinaldini C. P.; MARINS, Bianca Ramos. Evolução da higiene e do controle de alimentos no contexto da saúde pública. *In*: MARINS, Bianca Ramos; TANCREDI, Rinaldini C. P.; GEMAL, André Luís (org.). **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014, p. 15-36.

**Entre ingredientes, cozinhas e afetos:**

aspectos socioculturais de uma vida dedicada à comida<sup>1</sup>

***Among ingredients, cuisines, and affects:***

*sociocultural aspects of a life dedicated to food*

**Isabella Altoé<sup>2</sup>**  
**Elaine de Azevedo<sup>3</sup>**

**RESUMO:** É possível afirmar que, em alguma medida, todos os seres humanos são afetados pela culinária. Entre diferentes intensidades de afinidade com a comida, há um grupo que se destaca por nutrir uma relação mais intensa com a alimentação: os cozinheiros. Cozinheiras e cozinheiros podem ser vistos como humanos que trilham suas vidas junto à dos alimentos e dedicam-se a eles diariamente. Essa caminhada conjunta faz parte de uma jornada de vidas construída historicamente, composta por muitos momentos de experiência culinária, bem como por diversos aspectos simbólicos e culturais que antecedem a vivência dentro da cozinha. Nesse sentido, voltar a atenção para questões socioculturais e simbólicas que englobam a alimentação é essencial para compreender como a relação entre cozinheiros e culinária é formada. Cozinheiros não nasceram com uma conexão inata com os alimentos, eles criaram um poderoso afeto pela comida ao longo de suas vidas. Sendo assim, como é estabelecida esta íntima relação entre humanos que cozinham e a culinária? Quais aspectos socioculturais e simbólicos ajudam a construir essa rede de afetos? Este artigo se volta à

---

<sup>1</sup> Este artigo é uma versão do segundo capítulo da dissertação de mestrado da autora, Isabella Altoé, defendida no Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais da Universidade Federal do Espírito Santo em 2019, sob a orientação da Professora Doutora Elaine de Azevedo.

<sup>2</sup> Doutoranda em Estudos Culturais na Queen's University, mestre em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Espírito Santo. Contato: isabella.altoe@queensu.ca.

<sup>3</sup> Doutora em Sociologia Política pela Universidade Federal de Santa Catarina, Professora Adjunta do Departamento de Ciências Sociais da Universidade Federal do Espírito Santo. Contato: elainepeled@gmail.com.

análise teórica de três aspectos considerados importantes para essa relação: a memória, a comensalidade e o afeto. A comida deixa trilhas na vida dos seres humanos; cria memórias poderosas nos imaginários, convoca pessoas para o convívio e evoca sentimentos duradouros. Relatar esses aspectos mais abrangentes da alimentação é descrever uma parte da história da comida fundamental para todos os seres humanos, em especial, os cozinheiros.

**Palavras-chave:** alimentação; afetos; culinária; memória; convívio.

**ABSTRACT:** It can be said that to some extent all human beings are affected by food. Among different affinity intensities with food, there is a group that stands out for nurturing a more intense relationship with it: the cooks. Cooks can be seen as humans who walk their lives along with food and dedicate themselves to it daily. This joint journey is part of a historically constructed journey of life, made up of many moments of culinary experience, as well as several symbolic and cultural aspects that precede living the kitchen. In this sense, turning attention to sociocultural and symbolic issues that encompass food is essential to understand how the relationship between cooks and food is built. Cooks were not born with an innate connection to food, they created a powerful affection for food throughout their lives. So how is this close relationship between human cooks and food established? What sociocultural and symbolic aspects help to build this mesh of affects? This article turns to the theoretical analysis of three aspects that are considered important to this relation: the memory, the commensality, and the affection. Food leaves trails in the lives of human beings, it creates powerful memories in the imaginary, gather people together, and evokes everlasting feelings. Reporting these broader aspects is describing a part of the history of food that is fundamental for all human beings, especially cooks.

**Keywords:** food; affects; culinary; memory; commensality.

*Recebido em 15 de março de 2020; aprovado em 16 de junho de 2020.*

## Introdução

Aspectos socioculturais e simbólicos da culinária vêm sendo discutidos desde que Lévi-Strauss (1965) desenvolveu o célebre conceito do Triângulo Culinário, em que descreve as características do cru, do cozido e do apodrecido, e nos oferece uma análise sobre a relação entre esses estados dos alimentos com a natureza e a cultura. Desde então, estudiosos como Contreras (2005; 2011), Fischler (2011) e Poulain (2017) têm se dedicado a investigar como as sociedades contemporâneas se alimentam e quais as características sociais e culturais do ato de comer.

Comumente focados no comensal cotidiano, muitos trabalhos falham em dar visibilidade aos aspectos socioculturais de outro grupo profundamente ligado à comida: os cozinheiros. Cozinheiros são aquelas pessoas que cozinham profissionalmente, tenham elas feito curso profissionalizante ou apenas começado a trabalhar em uma cozinha profissional a fim de aprender o ofício. De maneira simplificada, a profissão é reduzida ao preparo de alimentos para clientes, mas ainda há outras maneiras de enxergar os cozinheiros, muitas vezes considerados artistas ou maestros da cozinha.

Neste artigo, pretendemos expandir horizontes e abordar o cozinheiro para além dos aspectos técnicos de suas carreiras. Seguindo uma perspectiva ingoldiana (2015), consideramos cozinheiros aqueles seres humanos que trilham suas vidas junto à dos alimentos e se dedicam a eles diariamente. Assim como cada ser vivo trilha um caminho pelo mundo de maneira particular, cada cozinheiro tem sua forma de viver e praticar a culinária. Interessa-nos mostrar que isso acontece porque cada cozinheiro é *afetado* pela culinária de um jeito diferente.

Para desenvolver essa relação entre cozinheiro e culinária a partir da perspectiva dos afetos, resgatamos as ideias de Spinoza (2009), que identifica o afeto como *a potência de agir desencadeada por encontros*. Nesse sentido, assumimos que afeto é tudo aquilo que coloca uma vida em movimento – que pode “tocar uma alma”, tanto no sentido de ação quanto de sentimento. Ora o cozinheiro afeta os alimentos, criando novos modos de preparo e novas combinações, ora o alimento afeta o cozinheiro, tocando seu paladar e sua alma de maneira especial.

Nesse contexto, cada profissional se envolve com ingredientes e é afetado por eles de maneira diferente. Enquanto sujeitos que se dedicam a compor com os alimentos, cada cozinheiro desenvolve uma relação particular com os ingredientes, dando origem aos diferentes usos, sabores, texturas que caracterizam a culinária. Alguns cozinheiros se envolvem com certos ingredientes no que se torna uma verdadeira caminhada lado a lado, que pode ser exemplificada historicamente pela relação entre os cozinheiros italianos e os tomates da América Latina, ou ainda pela aproximação mais recente dos chefs de cozinha contemporâneos com ingredientes nacionais. Já outros, em busca de inovação, podem preferir a diversidade de plantas, ou a aplicação das mesmas técnicas a diferentes produtos, sempre visando a resultados surpreendentes. Contudo, de uma forma ou de outra, é inegável que os cozinheiros sejam pessoas cujas vidas são afetadas pelos ingredientes.

Para estimular essa abordagem, buscamos investigar a prática de viver lado a lado com os alimentos a partir do relato de cozinheiros argentinos que trabalham em uma cozinha profissional na cidade de Vitória, no Espírito Santo. Suas experiências nos afetaram durante uma observação participante realizada entre abril e junho de 2019. Ao observar o ato de viver lado a lado com os alimentos em uma cozinha profissional, dois cozinheiros se destacaram: Pilar e Pablo<sup>4</sup>. Ambos são originários da província de Mendoza, na Argentina, e tornaram-se amigos na capital capixaba, quando começaram a trabalhar no mesmo restaurante especializado em comida típica argentina. Contudo, a origem e a formação gastronômica comuns não garantiram que os dois partilhassem as mesmas vivências ao lado dos ingredientes. Aspectos simbólicos e socioculturais, que ora determinam similaridades no envolvimento dos profissionais com a comida, também ocasionam profundas diferenças. No restaurante, Pilar é chef de produção; ela comanda a equipe diurna, que prepara todos os alimentos com antecedência para que Pablo, o chef de cozinha, possa finalizar os preparos com o time que trabalha durante a noite, quando o restaurante abre para os clientes.

As diferenças e semelhanças estão relacionadas às experiências particulares de cada um. Cada sujeito vivencia a realidade de acordo com seus aprendizados, sua cultura e sua formação simbólica, constituindo o que para Ingold (2015) seria uma perspectiva relacional: só se compreende os materiais com os quais trabalhamos quando os experimentamos na prática. De acordo com essa perspectiva, Ingold (2015) sugere que as propriedades dos materiais não deveriam ser compreendidas como *atributos inerentes*, mas como *derivadas de*

---

<sup>4</sup> Todos os nomes foram alterados a fim de manter a privacidade dos interlocutores.

*histórias*. Descrever ingredientes não implica *explicar a sua aparência*, mas *narrar o que acontece com eles enquanto se misturam e se modificam*. Essas descrições nascem do movimento, da prática diária de experimentar com os ingredientes e acompanhar as suas transformações.

Na medida em que se dispõe a entender as propriedades dos ingredientes e juntar a história deles à sua própria, o cozinheiro tem a sua vida afetada pelos ingredientes. Essa história acontece efetivamente na cozinha, mas transborda as panelas e os tabuleiros. Caminhar em conjunto com os alimentos faz parte de uma jornada de vidas construída historicamente, composta por muitos momentos de experiência com os ingredientes, bem como por diversos aspectos simbólicos e culturais que antecedem a vivência dentro da cozinha.

Voltar a atenção para aspectos simbólicos, sociais, sensoriais e culturais que englobam a comida é essencial para compreender a culinária para além do ato de cozinhar, uma vez que essas dimensões são responsáveis por tornar a comida um poderoso veículo de afeto na vida de seres humanos. Cozinheiros não nasceram com uma conexão inata com os alimentos; eles foram afetados pela comida ao longo de suas vidas. Sendo assim, procuramos observar como é estabelecida a relação entre os seres humanos que cozinham e a culinária. Quais aspectos socioculturais e simbólicos contribuem para a construção da rede de afetos que os envolve?

Antes, é importante apontar nesse artigo que utilizamos comida e cozinha como sinônimos. Certamente, “comida” pode ser vista como um alimento pronto para consumo – esteja ele *in natura* ou já tendo passado por algum preparo. Já “cozinha” pode ser compreendida como “ingredientes básicos, com princípios de cozimento característicos e um conjunto de procedimentos culinários, regras, usos, práticas, utensílios, representações simbólicas e valores sociais” (CONTRERAS, 2005, p. 139). Apesar das diferenças, pensar em comida envolve pensar em cozinha, ou seja, o conjunto de práticas e valores que fazem uma comida ser o que ela é. Portanto, tomamos a liberdade de utilizar os dois termos para nos referir a comidas específicas, proveniente de uma cozinha particular.

No sentido de compreender as relações com a culinária e os ingredientes na prática de cozinheiros imigrantes, este artigo se dedica à análise de três aspectos fundamentais da sua história: a memória, a comensalidade e o afeto. A comida deixa trilhas na vida dos seres humanos; cria memórias poderosas em seus imaginários; convoca sujeitos para o convívio e evoca sentimentos duradouros. Relatar esses aspectos mais abrangentes da alimentação é

descrever uma parte da história da comida fundamental para todos os seres humanos, em especial para aqueles que escolherem viver junto aos ingredientes.

### **Nutrindo memórias**

A memória é um componente indispensável unindo a trajetória de vida de pessoas e alimentos. Se fizermos um resgate da história da alimentação, observamos que diversos relatos fundamentais, tais como o de Mintz (2003) sobre o açúcar ou o de Carneiro (2003) sobre a relação entre os cereais e a civilização, partem de lembranças coletadas a respeito da comida. Tais reminiscências, embora sejam relatadas pelo indivíduo pesquisador, partem de uma memória coletiva, que deriva da caminhada conjunta de pessoas, plantas, animais, coisas e lugares. É a memória conjunta de seres humanos que tiveram suas vidas cruzadas, mas nunca chegaram a se conhecer diretamente, como os primeiros ameríndios, que plantaram milho antes mesmo de a América ser invadida por europeus, e os italianos que hoje servem o ingrediente na forma de um dos seus pratos mais tradicionais: a polenta. Essas vidas separadas têm na comida um elemento em comum que as cruza, independentemente do tempo e do espaço.

Isso fica evidente em nossos cozinheiros, Pablo e Pilar. Por terem nascido na mesma região, os dois possuem referências gustativas muito similares, originárias de uma cultura alimentar em comum. Por diversas vezes, ambos falaram sobre as geleias e compotas argentinas, iguarias muito comuns no país, onde as estações frias impedem a produção ininterrupta de frutas durante o ano. Por isso, é comum comprar caixas e caixas de frutas e transformá-las em geleias que duram todo ano – uma lembrança forte para ambos os cozinheiros. Esse processo foi aprendido no ambiente caseiro, no caso de Pilar, e na escola, no de Pablo. Trata-se de uma referência compartilhada, mas que acessa diferentes memórias em cada profissional.

Cada comida possui características próprias atreladas a uma cozinha de origem, seja ela nacional, regional ou familiar. Todo esse conjunto implica ainda uma história que se relaciona com um território e seus recursos, com uma forma de produção e distribuição, com conhecimentos e práticas historicamente desenvolvidas (CONTRERAS, 2005). A história da comida começa antes de a planta brotar da semente e inclui correntes do meio ambiente, a atenção dos agricultores, a interação com outras formas de vida. Depois de todo esse

processo, a comida se envolve mais profundamente com elementos culturais e com as mãos que dão forma ao alimento, transformando-se em iguaria para o consumo. A comida carrega memórias de todas as coisas que compuseram com ela ao longo dessa longa trajetória. Estar em contato com uma comida é uma forma de conhecer todo um complexo sistema de histórias de vidas que se cruzaram até resultar no quitute apreciado. Ao compreender o mundo como um fluxo, vemos a cozinha também como parte desse constante movimento. A cozinha, mesmo quando reconhecida como regional ou familiar, recebe influências de diferentes culturas, sendo impossível conceber a ideia de uma cozinha pura, completamente original e intocada.

Nesse sentido, a memória de uma culinária encontra-se ligada às suas origens na terra, bem como às festas, rituais, na forma de um prato-totem<sup>5</sup> nacional que “coloca em ação o *savoir-faire* doméstico, artesanal ou industrial, [que] torna-se a área de uma continuidade histórica, de uma memória e uma consciência de pertença comum” (CSERGO, 2018, p. 811). Um exemplo disso é a tradicional feijoada brasileira, que pode não ser a principal iguaria nos almoços de domingo, nem mesmo o prato favorito de grande parte dos brasileiros, mas faz parte da nossa história coletiva e é sempre lembrado no imaginário social como uma comida tipicamente brasileira. A comida de importância simbólica está na ponta da língua de todo um povo, mesmo que não esteja em seus pratos com tanta frequência.

Para os nossos cozinheiros argentinos, a iguaria correspondente seria o conhecido *asado*. O churrasco com cortes nobres de carne preparados na *parrilla* é o carro-chefe do restaurante. Ele está no cardápio, mas também permeia as lembranças e histórias que os cozinheiros nos contaram. Segundo Pilar, a primeira coisa que se constrói em uma casa argentina é a *parrilla* – a churrasqueira com grelhas inclinadas –, já que o *asado* se consagrou como prato de todo domingo, quando a família se reúne para saborear o churrasco. A cozinheira lembra de se reunir com sua família e amigos com frequência nessas ocasiões. Ela ainda conta que construiu uma churrasqueira em sua casa brasileira para continuar a atividade culinária e, embora as práticas do churrasco brasileiro sejam diferentes das do *asado* argentino, tentou manter algumas tradições, como usar lenhas que soltam perfume quando queimadas para que a carne fique mais saborosa. Já Pablo se lembra com frequência de cortes que não são comuns no Brasil, como o *asado de tira*, e do prazer de fazer fogo a céu

---

<sup>5</sup> São denominados pratos-totem comidas culturalmente específicas que possuem grande valor simbólico para determinados grupos (CONTRERAS; GRACIA, 2011; CALVO, 1982).

aberto, um preparo que demanda conhecimento e esforço, mas que torna a iguaria ainda mais prazerosa. O que os cozinheiros nos contam são detalhes sutis do preparo do *asado*, como um corte específico ou um modo de acender o fogo, mas que fazem diferença dentro de sua tradição culinária, em que o título de *asadores* costuma preceder em importância o de chef de cozinha.

Essas memórias culinárias fomentam o pertencimento por meio da criação de uma identidade social, que caracteriza todo um território e permite reconhecimento social. Para Mintz (2001, p. 34), “seria mais fácil mudar o sistema político da Rússia do que fazê-los abandonar o pão preto; a China abandonaria sua versão do socialismo mais facilmente do que o arroz”. Por mais que diferentes culinárias e ingredientes façam parte da alimentação de um povo durante anos, tais pratos-totem permanecem no imaginário como representantes de uma cultura historicamente derivada, que evocam memórias de uma terra, um povo e sua narrativa. O poder simbólico e cultural de tais pratos é tão forte que, muitas vezes, distorce a memória de um povo, como acontece em relação à lembrança que os argentinos têm dos bovinos, animais de origem europeia. De acordo com Verhaert (2018), após a inserção total da carne bovina no cardápio dos argentinos, o insumo tornou-se alimento nacional e os locais passaram a ver a carne de boi como ingrediente originalmente local, e não como um insumo proveniente de outro continente.

A comida, além de se situar na memória de um coletivo cultural, também está associada à história e à memória pessoais, em narrativas de vida que ligam intimamente indivíduos a alimentos. Essas também são histórias cruzadas, que se dão sob uma perspectiva subjetiva e particular. Lembranças de locais específicos, de cheiros e gostos quase palpáveis, de pessoas conhecidas. Memórias singulares com que os seres humanos compõem a própria existência, encontrando na culinária familiar um lugar seguro. Lembranças tornam-se o aspecto simbólico fundamental para que a vida dos seres humanos e dos alimentos seja trilhada junto, já que as reminiscências alimentares são fonte de conhecimento, de ideias, de conforto e de intimidade com a cozinha.

Para Pilar, as memórias familiares foram responsáveis por moldar sua trajetória como cozinheira. Muitas vezes, a argentina compartilhou conosco as experiências culinárias ao lado da avó, responsável por ensiná-la os primeiros gestos dentro da cozinha. Tal vivência domiciliar, amparada por alguém importante em sua vida, foi responsável por moldar a forma com a qual Pilar lida com a profissão, sempre tratando ingredientes e colegas de

maneira cuidadosa e afetiva. Isso fica evidente quando ela nos relata que, mesmo cozinhando de maneira profissional, prepara a comida como se fosse alimentar os próprios familiares.

Lembranças da culinária caseira mostraram-se frequentes no campo. Certa semana, Manoel, sócio do restaurante, também de origem argentina, pediu para Pilar fazer *medialunas* – massa folhada típica do país sul-americano, bem semelhante ao *croissant*. A cozinheira contou que fazer tal quitute na cozinha do restaurante era um desafio, pois as altas temperaturas do ambiente derretiam a manteiga durante o preparo, impedindo que ela permanecesse sólida o bastante para preservar as várias camadas da massa. Sabendo que as *medialunas* eram um agrado para os colegas, Pilar preparou uma fornada completa. Apesar dos defeitos, ela relatou que foi muito prazeroso preparar os pãezinhos, pois a fez lembrar de casa. O gosto doce e amanteigado transportava a cozinheira de volta a Mendoza.

Essas lembranças atuam como uma ponte entre passado e presente, entre reminiscência e sensação. Nesse sentido, não se resumem aos acontecimentos facilmente resgatados pela mente como imagem e sentido, mas também à memória sensorial, ativada ao tocar uma massa durante o preparo, ao sentir um gosto conhecido. Os cinco sentidos trabalham sem a intenção de trazer à tona momentos, alimentos e pessoas do passado, mas, todavia, o fazem. Segundo Le Breton (2016), a memória olfativa e gustativa possui alto poder de evocação: um odor relembra fortes emoções, um gosto pode nos transportar de volta à infância. Os sentidos podem fazer histórias e vidas se cruzarem novamente no tempo-espaço. Essa capacidade coloca os indivíduos em contato com toda sua trajetória de vida: para o autor, o mero ato de degustar um alimento já implica uma imersão em si mesmo.

A vocação dos sentidos para a reminiscência está ligada ao fato de que muitos gostos e cheiros gravados na memória remetem a coisas importantes: acontecimentos, comidas, pessoas e lugares suficientemente relevantes para não serem de todo esquecidos, mesmo que não estejam sempre acessíveis na mente. São memórias passadas que podem ser despertadas por sensações presentes, resgatadas sem grande intenção. Horta (2015) assim descreve tais lembranças:

Só nos lembramos de verdade daquilo que miramos com atenção desatenta, que fica preso naquele fundo de alma, na borra que o hábito não cobriu, lugar sem chave. É lá que se grudam as memórias, a essência, o perfume, todos os vidrilhos de cada eu, coisas das mais simples, nosso

mundo vivido, embrulhado, escondido de nós mesmos. (HORTA, 2015, p. 18)

Algumas características da alimentação nos ajudam a compreender porque a comida é um desses elementos com alto grau de reminiscência. Como citado acima, comer envolve sentidos, sensações e reações que ficam retidas em nosso inconsciente e vêm à tona sempre que nos alimentamos de determinada comida de novo. Além disso, comer é uma ação diária para grande parte da população, o que torna a alimentação uma parte simultaneamente importante e ordinária da vida das pessoas. A história do ser humano é também a história da alimentação.

Outro fator significativo que condiciona a memória gustativa é o aprendizado. Mintz (2001) ressalta como os hábitos alimentares são ensinados desde cedo e, grande parte das vezes, por adultos afetivamente poderosos nas vidas das crianças. Segundo o autor, isso acaba por conferir um caráter emocional duradouro à alimentação, de maneira que o aprendizado das práticas alimentares permanece gravado na consciência para sempre.

Tal vivência estende-se à cozinha profissional, para onde os cozinheiros trazem referências e gestos provenientes de casa, do aprendizado e das experiências com os familiares, gerando o que Ingold (2015) chama de *conhecimento vivido experiencialmente*, construído na relação diária com os ingredientes e com outros seres humanos que ensinam a atividade de comer e cozinhar. Embora existam técnicas culinárias universais que orientam a prática dos cozinheiros, cada profissional cria formas particulares de compor com os alimentos que lhes afetam, produzindo diferentes tipos de conhecimento.

De modo a desenvolver habilidades técnicas, o ser humano percebe o ambiente à sua volta e se movimenta de acordo. “O movimento corporal do praticante é, ao mesmo tempo, um movimento de atenção; porque ele olha, ouve e sente, mesmo quando trabalha” (INGOLD, 2010, p.18). Dessa maneira, Pilar, por meio de uma observação atenta, desde muito nova teria aprendido a associar os gestos de sua avó com aquilo que as suas próprias mãos seriam capazes de executar.

Reesoando o pensamento de Ingold, a cozinheira nos conta sobre a feitura das empanadas. Enquanto os cozinheiros aprenderam dentro do restaurante a dobrar os pastéis argentinos, Pilar cresceu dobrando as pontas da massa com sua família. Sua experiência prévia, de anos cozinhando com a avó e também com a mãe, lhe deram uma destreza inigualável. As mãos da argentina dobravam as empanadas sem precisar do apoio da

bancada, em uma velocidade que ninguém mais na cozinha conseguia acompanhar. Segundo Pilar, certa vez, na Argentina, ela e sua mãe competiram contra o tempo para saber quantas empanadas conseguiam dobrar em uma hora. “*Trescientos cincuenta empanadas*”, disse com sotaque carregado.

Nos pequenos gestos, a cozinha profissional encontra a todo momento a cozinha caseira. São momentos que passam despercebidas, como a dobra de empanadas, o preparo de pratos conhecidos ou as inspirações que resgatam a infância. Era comum ver Pablo e Pilar sugerindo para o cardápio do restaurante receitas que fazem sucesso em suas casas. Em uma semana, o chef colocou como sobremesa da semana o bolo de aniversário que sua mãe fazia. Uma receita, segundo ele, simples, que levava massa branca, suspiro, doce de leite e *lemon curd* (creme de limão), mas que fez bastante sucesso entre os fregueses. Nessas situações, é possível notar como a cozinha profissional torna-se uma extensão da cozinha de casa, onde os afetos passados são resgatados no presente.

O cinema e a literatura relembram isso constantemente, como no filme *Chocolat* (HALLSTRÖM, 2000), em que o personagem Armande revive momentos esquecidos após comer o doce homônimo ao título, ou no consagrado episódio das *madeleines*, no romance *Em busca do tempo perdido*, de Marcel Proust. Deleuze (1987) analisa esse último para explicar o que ele chama de *mecanismo das reminiscências*, responsável por juntar uma sensação presente à outra passada. Para o autor, ao mínimo contato com o alimento, a memória evoca o passado que vivemos, ressuscitando-o sob a ação da sensação presente. No caso de Proust, a semelhança entre o gosto da *madeleine*, provada com aquele sentido pela primeira vez na cidade de Combray, acaba por ressuscitar toda a cidade em sua imaginação. As memórias, nesse sentido, tornam-se um complexo sistema de resgate de sensações que mexem com a ordem do tempo e do espaço. Portanto, o autor classifica esses resgates da memória como “reais sem serem atuais, ideais sem serem abstratos.” Esse real ideal, esse virtual, é a essência, que se realiza ou se encarna na lembrança involuntária” (DELEUZE, 1987, p. 61).

Por estarem inseridas em um sistema múltiplo de histórias, práticas e lugares que fazem parte da vida das pessoas, as memórias alimentares não são facilmente esquecidas. Vivências alimentares que estão além do prato de comida fazem com que o preparo e a ingestão de um alimento conhecido evoquem emoções, sensações de conforto e de familiaridade. Nesse sentido, a comida se torna não apenas um meio pelo qual o ser humano sustenta sua saúde fisiológica, mas também sua saúde emocional, relacionada às memórias

que garantem bem-estar. Não à toa, alguns alimentos são chamados de *comfort food*: a comida que conforta.

A partir de uma pesquisa feita com estudantes vivendo longe da casa dos pais, Locher *et al.* (2005) distinguem três tipos de comida que conforta. Tais alimentos podiam ser considerados *comida de indulgência*, caracterizada por pratos gordurosos e açucarados; *comida de conveniência*, consumida pela facilidade do acesso; e *comida nostálgica*, relacionada a uma época ou lugar importante na história de vida das pessoas. Em todos os casos, os autores verificaram que os alimentos evocavam o senso de familiaridade. Embora fossem pratos simples e cotidianos, eles eram escolhidos como comida que conforta pois traziam à tona memórias de casa e de pessoas próximas.

Por serem de ordem extremamente pessoal e subjetiva, tais alimentos podem ser muito diferentes uns dos outros, bem como se relacionar a memórias distintas. Um dos entrevistados tinha como comida que conforta o bolo de mirtilo, que o lembrava dos cafés da manhã compartilhados com a família em outra época. Já outros evocavam o sentido de cuidado, principalmente vindo da mãe, que preparava certos alimentos cotidianamente como forma de dar atenção à família. Ainda havia comidas que traziam lembranças de eventos sociais, como festas e feriados em família, e também do preparado na companhia de pessoas queridas. Cada um dos relatos ressalta a experiência pessoal com o alimento e seu preparo, da mesma forma que cada história de vida determina quais comidas afetam cada pessoa.

A presença de comidas que confortam foi notada em diversas situações durante o campo. Entre as mais notáveis está o prato preferido de Pablo: o nhoque, iguaria italiana que se tornou muito comum na Argentina devido à imigração europeia. O nhoque é uma das comidas favoritas do cozinheiro porque sempre foi um prato preparado por sua mãe. Quando se sente solitário ou com saudades da casa distante, Pablo conta que prepara a receita de sua mãe para o jantar. O nhoque afeta tanto o cozinheiro que ele fez questão de levar uma versão similar para o menu do restaurante, ainda que não seja um prato normalmente associado à culinária argentina.

A sensação de nostalgia pode surgir tanto no preparo quanto no consumo desses pratos, provocando, como apontam Locher *et al.* (2005), conforto físico e emocional. Numa analogia a Freyre (1977), podemos dizer que é comida que começa a ser degustada pela boca, mas acaba sendo experimentada pela memória e aos poucos promove sensações em todo o

corpo. Essa ideia de uma cozinha que resgata e entrecruza histórias (Locher *et al.*, 2005), que nutre também a mente e a alma, é reforçada em Le Breton:

Os sabores prediletos constituem um vínculo secreto e intemporal que religa o indivíduo às mesas da própria infância, à mãe nutritiva em sua presença ou ausências, em sua vigilância ou indiferença. No fato de nutrir-se sempre existe esta raiz que nos faz encontrar na culinária algo que ultrapassa o nutritivo, um relicário de memória que se reaviva toda vez que comemos. Em outras palavras: não nos saciamos pura e simplesmente do alimento ingerido, mas principalmente do *sentido* que ele propicia. (LE BRETON, 2016, p. 409, grifo no original)

A comida enquanto veículo de memória chama atenção para a presença significativa da alimentação em nosso cotidiano. O sujeito não precisa ser cozinheiro para ter a sua vida trilhada junto a alimentos e ser afetado por eles de diferentes formas. Frequentemente, esse afeto é positivo, já que muitas das memórias atreladas à alimentação estão ligadas também à família e ao conforto. A comida, assim, torna-se viva num sentido simbólico. Ela nos traz de volta um momento, uma sensação, e nos desperta para a vida no presente.

Na cozinha profissional, essas memórias e afetos ganham espaço para serem expandidos, na medida em que as lembranças alimentares contribuem para formar o cardápio de um restaurante. Quem chega ali para jantar come muito mais do que uma comida *argentina*; come também a *comida familiar de cada cozinheiro*. Como mencionado anteriormente, pratos como o bolo de aniversário de Pablo, o nhoque da sua mãe e a compota da avó de Pilar, entre tantos outros, entram no cardápio porque um dia estiveram no cotidiano dos cozinheiros em seu país de origem.

Isso chama atenção para a importância das comidas cotidianas que, apesar de prosaicas, escondem histórias complexas (MINTZ, 2001). São histórias vividas entre pessoas e suas cozinhas, espaços que são capazes de falar. Segundo Long (2004), a comida conta memórias, relações, histórias culturais e pessoais, refletindo o passado e também o futuro. Esse poder narrativo da comida existe porque suas histórias não são trilhadas sozinhas, mas na companhia de inúmeras outras pessoas, culinárias, ingredientes e lugares. Mesmo que pessoal, a narrativa entre um ser humano e o seu alimento envolve muitos outros sujeitos. A dimensão emocional da comida implica não só memórias, como também relações que existem ao longo das trajetórias cruzadas entre pessoas e alimentos (LONG, 2004).

## Partilhando o pão, a mesa e a vida

Memórias alimentares importantes são especiais não só pelas comidas às quais remetem, mas também pelo contexto no qual inserem tais iguarias. As memórias que a comida evoca estão relacionadas às vidas que se cruzam com a nossa. Em todas as narrativas supracitadas, algum ente querido ou lugar marcante está envolvido no processo. Alimentar-se pode até ser um processo individual, mas no ato de comer e cozinhar sempre é possível inserir mais alguém. Nesse sentido, a mesa é o espaço onde a comida se torna uma narrativa de convívio. Conviver deriva do latim *convivium*, que significa banquete; estar à mesa farta com convidados, comendo juntos, é uma das formas mais puras de convívio que pode haver. Da mesma forma que nenhuma vida se vive sozinha, não existe vida separada da comida. Por isso, a mesa, em muitas culturas, assume um lugar primordial de encontro e partilha.

Compartilhar refeições é uma atividade que atravessa toda a existência humana. Já foi relacionada aos deuses, ao poder dos monarcas e às formas oficiais de selar acordos. Em dado momento da história, a refeição precedeu o papel na função de concretizar negócios. O contrato à mesa reunia participantes e testemunhas na oficialização da venda de bens, imóveis e casamentos, como acontece até hoje (JOANNÈS, 2018).

Ainda que tal convívio esteja marcado por hierarquias, rituais e ocasiões especiais, Montanari (2013) sugere que a mesa seja um lugar universal. Isso porque, da mesa do imperador até a do proletário, do *buffet* de casamento até o almoço de domingo, se configura um objetivo comum de reunir pessoas em torno da comida. O que realmente está em jogo ao compartilharmos uma refeição nem sempre é o que se come. Até mesmo quando a mesa não existe enquanto objeto físico, como em comunidades indígenas ou acampamentos, o referencial simbólico da reunião em torno da comida continua presente. Seja em um luxuoso banquete ou em um simples café da tarde, “o que funda a refeição ou o banquete é esta comensalidade entre os participantes, que remete a uma das expressões de solidariedade básica do grupo familiar ou da comunidade” (JOANNÈS, 2018, p. 57).

A forma de comensalidade mais corriqueira e desinteressada é a refeição cotidiana, que, embora feita de maneira ordinária, tem a capacidade de se alocar profundamente na memória. Quem não se lembra da comida da avó? Dos almoços na mesa da cozinha ao meio-dia, depois de voltar da escola? Do café da manhã na casa de praia nas férias de verão? Dos

gostos e convívios recorrentes que se tornam especiais pois evocam um sentimento reconfortante, de vida simples e fácil? Essa sensação pode ser explicada pela noção de Simmel de que a refeição é “um símbolo de segurança do pertencimento” (2004, p. 161), servindo aos comensais não só o alimento, mas também um ponto de orientação mediante às incertezas da vida.

Embora a mesa ritualística seja aquela relacionada a importantes eventos, é na mesa cotidiana que os pequenos rituais familiares acontecem. O horário constante das refeições, a ordem de serviço, os pratos que são incluídos no cardápio: todas essas sutilezas compõem a alimentação rotineira e a tornam tão cheia de significados quanto os grandes banquetes.

Embora cozinhem principalmente para os outros, isso não significa que os cozinheiros não vivam momentos de comensalidade dentro do ofício. Mesmo no ambiente profissional, eles fazem questão de sentar juntos para almoçar diariamente. O que é servido é conhecido como “comida funça” (da *função*, trabalho): uma refeição simples, comumente composta por arroz, feijão, alguma proteína animal e salada fria. Em datas especiais, como aniversários ou feriados comemorativos, os cozinheiros se organizam para que seja servido um prato especial. Durante o feriado do Dia do Trabalho de 2019, todos se reuniram para almoçar *choripan*, sanduíche argentino feito com linguiça e chimichurri. Também há momentos em que sobremesas e refrigerantes fazem parte dos almoços. O aspecto acolhedor de sentar-se junto à mesa chega a todos que estão no ambiente, mesmo aos funcionários que não trabalham na cozinha – e também às pesquisadoras que, porventura, estejam no restaurante.

A condição de meio para a comensalidade cotidiana coloca a mesa para além do plano material e a insere no que Poulain (2017) chama de “espaço social alimentar”. Tal espaço é uma zona de liberdade para os comensais, onde natureza e cultura se encontram e as características socioculturais dos grupos são formadas de acordo com suas escolhas alimentares. Entre as categorias enumeradas pelo autor, a mesa pode ser entendida como um *espaço dos hábitos de consumo*, dedicado aos rituais e às regras que compõem as refeições. A mesa se configura como parte da organização da alimentação; ela é vista como ponto de encontro entre os convivas e sua presença implica o ato de comer – seja uma grande festa ou um simples almoço – em uma série de convenções e cerimônias.

A comensalidade pode servir como um marcador da diferença entre alimento e comida. Para DaMatta (1986), o alimento está envolvido principalmente em questões

relacionadas aos aspectos nutricionais; já a comida é considerada um elemento social, uma vez que possui características ligadas a costumes, culturas, protocolos e socialização. Nesse sentido, como aponta Fischler (2011), a comensalidade constitui muito mais do que o simples ato de comer junto de outras pessoas: compartilhar a mesa é um ato de comprometimento e envolvimento recíproco.

Essa abordagem é endossada pelos relatos de Lévi-Strauss (1982) sobre as relações de reciprocidade em restaurantes baratos na França. Os comensais, mesmo que não se conheçam, e ainda que estejam bebendo a mesma coisa, costumam oferecer vinho uns aos outros. A troca recíproca oferece aos indivíduos o que o autor chama de *cascatas de pequenos vínculos sociais*, evidenciando a importância não apenas do cardápio, mas também do convívio.

“Companheiro”, aponta Le Breton (2016), designa etimologicamente aqueles que compartilham o pão, nos lembrando que dividir o alimento à mesa também implica compartilhar o tempo, as histórias e as próprias vidas. À mesa, nota-se o outro. É possível conhecer suas preferências, seus gostos, suas memórias, descobrir detalhes da vida. É um espaço para partilha do passado, do momento presente e de um futuro que será construído. A refeição torna-se cola dos laços de vida.

Embora a mesa seja nosso principal espaço de convívio alimentar, ainda existe um outro, particularmente importante para os cozinheiros: o fogão. Cozinhar junto de uma pessoa querida é uma atividade de imenso prazer e aprendizado. Nem sempre o preparo da comida é tarefa fácil, já que envolve muitas horas de pé, no calor e na correria. Na crença popular, há quem diga que compartilhar a cozinha com alguém por quem não se tem apreço perturba o fluxo do trabalho, resultando em uma comida de segunda categoria.

A cozinha proporciona um *fazer junto* que pode levar a grandes vínculos emocionais, tanto com os alimentos quanto com os companheiros de fogão. Quantos cozinheiros e cozinheiras não aprenderam o ofício quando crianças, na cozinha da avó, enrolando pãezinhos ou batendo uma massa de bolo? Quantos não consideram seus colegas de trabalho as principais companhias cotidianas, transformando-os em uma família que se reúne no hábito de cozinhar juntos quase todos os dias.

Ao narrar suas histórias, os cozinheiros frequentemente citam a presença de uma pessoa que lhes ensinou os primeiros passos da profissão ou inspirou seu repertório culinário. Contudo, o ato de dividir as bancadas e o fogão não fica restrito ao passado. Cozinhando

juntos, os profissionais exercitam laços sociais para além da profissão. No restaurante argentino, as praças (funções) estão sempre em rotatividade para que um aprenda com o outro novas funções. Nesse aprendizado compartilhado em mesas de inox, vidas também são compartilhadas. Para Pilar, a harmonia da equipe é fundamental para que a comida saia saborosa e de maneira correta. “Os problemas têm que ficar da porta para fora”, afirma a chef.

Dividir a cozinha implica muito mais do que a simples partilha da mesa. Há o aprendizado, as dicas e os truques compartilhados, as dificuldades de quando uma receita dá errado, a pequena conquista de quando um teste dá certo, a construção de um paladar em comum, a prova da comida do colega e a construção de sabores a várias mãos – um conjunto de processos e interações que ultrapassa o simples momento da degustação. Nesse sentido, o convívio proporcionado pelo ato de cozinhar pode ser encarado como uma experiência complexa – e, por quê não, completa – na construção de uma vida em torno da comida.

Depois de pedir demissão, o cozinheiro responsável por fazer os pães do restaurante passou seu último mês ensinando a Pilar e Thalita, uma das cozinheiras brasileiras, todos os truques do ofício. Um processo diário de paciência e persistência, ensinando às colegas todas as etapas e os segredos necessários para fazer os pães ideais. Semanas depois, quando Thalita estava responsável pelos pães e deixou solar uma fornada inteira, ela e Pilar dedicaram um tempo do trabalho para compreender o que estava errado e como reparar a situação. Diferentemente do estereótipo de competitividade e sabotagem pelo qual a profissão é conhecida, durante essa pesquisa, a cozinha profissional se mostrou um espaço de constante trabalho em equipe e solidariedade, onde laços de afetividade e confiança são construídos e frequentemente fortalecidos ao lado dos ingredientes.

A partir desses casos, podemos compreender porque um dos fatores determinantes para a existência das memórias alimentares, além *do que* se come, é também *com quem* se come e se faz o alimento. As histórias evocadas pela comida compreendem não apenas os próprios quitutes e seus momentos de consumo, mas também as pessoas queridas que prepararam e que consumiram o alimento conosco. A memória do sabor é pessoal, mas a memória alimentar como um todo é construída coletivamente, ligada aos sujeitos que influenciam nossas vidas de diferentes maneiras. Segundo Le Breton (2016, p. 403), “a preferência alimentar é marcada por uma afetividade construída na relação com os outros”. É por isso que a comensalidade é determinada não apenas pela existência de comida à mesa, mas também pela intimidade e, sobretudo, pela afetividade entre a refeição e os

convivas. Já na cozinha profissional, onde a partilha da bancada marca o ofício, a afetividade e confiança entre cozinheiros lhes parecem necessárias até mesmo para que o prato seja preparado sem defeitos.

### **Afetos e afetividade à mesa**

As relações entre os convivas e a comida nos trazem à tona a questão dos *afetos*. Como dito anteriormente, a noção de “afeto” foi longamente explorada por Spinoza e posteriormente trabalhada por outros autores, entre eles Deleuze (1995; 2002). Spinoza divide os afetos em duas categorias: os de ação e os de paixão. Os primeiros se referem àqueles por meio dos quais uma vida afeta outra positivamente, colocando-a em movimento, compondo com ela ao longo do caminho. Eles implicam algo que nos mobiliza a agir. Já os afetos-paixão derivam de sentimentos exteriores, relacionando-se com um mundo que nos afeta e produz sentimentos negativos ou positivos, como amor ou raiva.

Para explorar a cozinha, os dois tipos de afeto propostos por Spinoza são relevantes: tanto aqueles que nos levam a compor com outras coisas, quanto os que produzem em nós sentimentos e emoções que não controlamos. A teoria spinoziana nos serve aqui de ponto de partida, mas não impõe limites nem engessa as ideias usadas para pensar a relação dos afetos com a comida.

Como envolve sentidos, memórias e relações pessoais, a comida tem profunda capacidade de afetar nossas vidas. Nesse sentido, ela se torna um importante meio para os afetos-paixão – aqueles que evocam a imagem de coisas que nos tocam com tal intensidade que, sempre que aparecem, seja física ou virtualmente, nos fazem sentir novamente tocados. Com a sua capacidade de conjurar sensações e memórias, a comida também traz à tona sentimentos como alegria, tristeza, tranquilidade e ciúme. Pense em um prato favorito da infância, cujo gosto abraça o corpo inteiro, que remonta a uma cena familiar com pessoas queridas. Vamos dizer que este prato seja uma macarronada. A imagem da macarronada fica para sempre guardada na mente e, quando trazida à tona (por uma aparência seja de cheiro, gosto ou forma), ela tem o poder de novamente afetar o indivíduo, mesmo que não seja exatamente a sua macarronada da infância. Como afirma Spinoza (2009), pela duração em que é afetado pela imagem de uma coisa, o sujeito a tomará por presente, mesmo que a coisa

não exista fisicamente. Ao sermos tocados por um prato simbólico, a imagem do prato junta as sensações passadas com o presente (DELEUZE, 1987).

Na evocação de emoções positivas como alegria e contentamento, a comida comanda profunda afetividade. O afeto, nesse contexto, não está ligado apenas ao movimento, mas principalmente aos sentimentos em relação a toda uma cozinha e sua história. A afetividade faz com que uma cozinha mantenha sua importância nas vidas de pessoas mesmo que seus hábitos alimentares mudem completamente, como sugere Mintz (2001). Faz ainda com que um ser humano se mantenha conectado com a comida de uma vida inteira mesmo que esteja muito longe de suas origens. Esse afeto não é passageiro; é fruto de um alimento que nos tocou no passado e que mantém a capacidade de proporcionar sensações sempre que evocado. Uma vez afetado pela comida, o indivíduo conserva esse afeto ao longo de sua caminhada na vida. De igual maneira, a experiência de passar mal ou se intoxicar com determinado alimento provoca um sentimento duradouro de aversão ou um mal-estar que pode acompanhar o indivíduo por muitos anos.

Para Le Breton (2016), por situar-se na trama simbólica e cultural dos seres vivos, o paladar está entre o subjetivo e o coletivo, de modo que os sentimentos por ele evocados relacionam-se à experiência tanto pessoal quanto social. Por isso, o autor considera a sensação gustativa um sentido único, capaz de ser uma forma de conhecimento, que reconhece sabores e qualidades dos alimentos, e também uma forma de afetividade em ação, que evoca emoções nos comensais.

Contudo, acreditamos que esses afetos-paixão não apenas causam emoções incontrolláveis e deixam os indivíduos à mercê de sentimentos. Se essas emoções forem positivas, é possível compor com elas. O que nos afeta de maneira positiva pode ser usado como referência para continuar presente nas vidas, sendo um estímulo para seguir em frente. No caso da comida, se algum prato afeta uma determinada pessoa positivamente, é possível que esta tenha vontade de preparar a iguaria novamente, de ir a algum lugar que a forneça, ou até mesmo de propor uma reunião com pessoas queridas para que o prato seja apreciado em grupo. A cozinha, assim, torna-se um afeto-ação, pois põe o indivíduo em movimento e torna o ser humano capaz de agregar comida à sua história.

Cozinheiros, ao mesmo tempo que nutrem profundos sentimentos em relação à comida que um dia lhes tocou, usam essas emoções para se pôr em movimento, levando-os a tocar os ingredientes de volta. É como na história de Pablo com o nhoque de sua mãe:

inicialmente, a batata transformada em iguaria despertou no argentino um afeto-paixão que, depois que iniciou a carreira de cozinheiro, tornou-se um afeto-ação, capaz de levá-lo a preparar a receita com frequência no restaurante e em casa. Já com Pilar, a dinâmica do afeto se apresenta de maneira mais ampla. Tocada pelos ingredientes e práticas desde a infância, quando dividia a cozinha com a avó, a argentina fez com que esse envolvimento repleto de sentimentos se transformasse numa carreira. Assim, logo que terminou os estudos na escola, cursou gastronomia e tornou-se cozinheira profissional. Dessa maneira, a cozinha se configura como um ciclo de afetos, em que o cozinheiro tem a sua vida continuamente impactada pela culinária, também impactando a culinária de volta. Tanto o profissional quanto o ingrediente trilham juntos essa jornada.

Nesse sentido, a comida promove uma profunda relação de afeto entre as pessoas. Ela toca vidas, conquista paladares e move almas. Todas as pessoas, em menor ou maior grau, são tocadas pela comida em algum ponto da vida. É importante lembrar que esse afeto também pode ser negativo, relacionado a traumas de alimentação que acabam por evocar sentimentos ruins. Contudo, buscamos focar aqui o lado positivo da história. O que existe hoje em termos de cozinha se justifica porque no passado humanos e ingredientes afetaram-se reciprocamente, de maneira positiva. Ao longo da história, essa relação se desenvolveu de diferentes maneiras e em diferentes lugares: nos campos, nas feiras, nas cozinhas e nas mesas.

A mesa da refeição é o local onde a comida cotidiana ou ritualística é transformada em memória, em comunhão e em afetividade. Essa tríade simbólica fortalece os laços entre ser humano e alimento, aproximando suas vidas de diferentes maneiras. Nesse sentido, a cozinha é uma narrativa que agrega inúmeras histórias e, por isso, se torna ela própria uma história de vida.

### **Considerações finais**

A tríade memória, convívio e afeto pode ser vista como a que transforma a simples cozinha em algo potencialmente emblemático para seres humanos. É o que faz com que a comida, mesmo que cotidiana, se torne parte da vida de um indivíduo para além da satisfação nutricional.

Compreender os aspectos simbólicos da comida por meio das histórias que o alimento é capaz de contar é importante para compreendermos porque certas pessoas são afetadas pela cozinha de maneira extraordinária. Como sugerimos, somos todos afetados em certo grau pela comida, seja positiva ou negativamente. Contudo, esse afeto normalmente se mantém em uma zona média, que nos faz apreciar alguns pratos, cozinhá-los de tempos em tempos e reunir familiares e amigos em torno da mesa vez ou outra. A vida da maioria das pessoas cruza a da comida, ocasionando encontros importantes com alguma frequência, e depois continuando seus caminhos.

Certamente, a maioria dos leitores pode se identificar com os relatos de memória, comensalidade e afetividade descritos acima, mas existem pessoas que vão além da simples relação de casualidade simbólica com a comida. São pessoas colocadas em movimento pelo afeto em relação à cozinha, indivíduos que compõe com a comida, e não que apenas cruzam seu caminho com a cozinha, mas trilham o mesmo caminho dos ingredientes, como Pilar e Pablo e tantos outros profissionais. Cozinheiras e cozinheiros, dessa forma, são indivíduos que foram afetadas pela comida de maneira extraordinária.

Nos breves relatos trazidos nesse texto, é possível notar a íntima relação entre cozinheiros e culinária: uma proximidade garantida pela experiência, pela vivência e pelas tentativas ao longo da vida em torno da mesa e do fogão. Para Ingold (2015, n.p.), uma relação é muito mais do que uma simples conexão: é o “retraçar de um caminho através do terreno da experiência vivida”. O cozinheiro é formado nesse sentido histórico de vivência. Nesse contexto, pode-se ainda compreender esse profissional como aquele que presta atenção nos ingredientes. Para Tsing (2010), algumas atividades nos possibilitam notar com mais atenção as coisas do mundo, entre elas a arte. A arte culinária, desenvolvida pela pesquisa, manuseio, desenvolvimento de técnicas de preparo e construção de sabores, faz com que os cozinheiros notem os ingredientes, prestem profunda atenção na comida que preparam e nutram intensa afetividade por ela. Eles não apenas reconhecem a existência dos ingredientes, como conhecem profundamente seus materiais e devotam-se a conhecê-los cada vez mais.

A comida é uma narrativa de muitas histórias, e o profissional da culinária é o indivíduo que conhece tais enredos. Como Ingold (2015) sugere, conhecer uma coisa é saber sua história e ser capaz de juntar-se a ela; nesse contexto, cozinheiros são os indivíduos que, por seu conhecimento, conseguem juntar sua própria história à da comida, trazendo relações

forjadas pelo convívio, pelo afeto e pelas memórias para dentro da cozinha. Mais do que isso, cozinheiros transformam a história da comida em sua própria história de vida.

### **Agradecimento**

Esta pesquisa foi financiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação no Espírito Santo (Fapes).

### **Referências**

- CALVO, Manuel. Migration et alimentation. **Social Science Information**, v. 21, n. 3, p. 383-446, 1982.
- CARNEIRO, Henrique Soares. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campos, 2003.
- CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. *In*: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- CSENGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.
- DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DELEUZE, Gilles. **Proust e os signos**. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1987.
- DELEUZE, Gilles. **Espinosa**: filosofia prática. São Paulo: Escuta, 2002
- DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Mil platôs**: capitalismo e esquizofrenia. São Paulo: Editora 34, 1995.
- FISCHLER, Claude. Commensality, society, and culture. **Social Science Information** (50th Anniversary Issue), v. 50, p. 528-548, 2011.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1977.

- HALLSTRÖM, Lasse (dir.). **Chocolat**. Miramax Films, 2000. Longa-metragem (121 min, cor).
- HORTA, Nina. **O frango ensopado da minha mãe**: crônicas de comida. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.
- INGOLD, Tim. **Estar vivo**: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição. Petrópolis: Vozes, 2015.
- JOANNÈS, Francis. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.
- LE BRETON, David. **Antropologia dos sentidos**. Petrópolis: Vozes, 2016.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **As estruturas elementares do parentesco**. Petrópolis: Vozes, 1982.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. Le triangle culinaire. **L'Arc**, n. 26, p. 19-29, 1965.
- LOCHER, Julie L.; YOELS, William C.; MAURER, Dona; ELLS, Jillian van. Comfort Foods: An Exploratory Journey into The Social and Emotional Significance of Food. **Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment**, v. 13, n. 4, p. 273-297, 2005.
- LONG, Lucy M. Learning to Listen to the Food Voice. **Food, Culture & Society**, v. 7, n. 1, p. 118-122, 2004.
- MINTZ, Sidney W. **O poder amargo do açúcar**: produtores escravizados, consumidores proletarizados. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2003.
- MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47 p. 31-41, out. 2001.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.
- POULAIN, Jean-Pierre. **The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society**. Londres: Bloomsbury Academic, 2017.
- SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, n. 33, p. 159-166, jan./jun. 2004.
- SPINOZA, Benedictus de. **Ética**. Belo Horizonte: Autêntica, 2009.
- VERHAERT, Eva. **Asado and Argentine Identity: Representations of the Argentine Roast Tradition in Historical Perspective**. Thesis (Masters in Colonial and Global History) – Department of History of the Faculty of Humanities of Leiden University. Leiden, 2018.
- TSING, Anna. Arts of Inclusion, or How to Love a Mushroom. **Mãnoa**, v. 22, n. 2, p. 191-203, 2010.

## O papel das oferendas de alimentos na manutenção do status das Esposas Divinas de Âmon (séculos VIII-VI a.C.)

### *The role of the food offerings in the maintenance of the God's Wives of Amun's status (8<sup>th</sup>-6<sup>th</sup> centuries BC)*

André Shinity Kawaminami<sup>1</sup>

**RESUMO:** O ritual de oferenda de alimentos é muito presente nas fontes egípcias e tinha como principal objetivo garantir o suprimento aos deuses e aos indivíduos falecidos. Entretanto, esse rito também foi utilizado nas representações iconográficas de algumas sacerdotisas conhecidas como “Esposas Divinas de Âmon” para manter e propagar seu poderio social, político e religioso na região de Tebas. Por meio da análise iconográfica de quatro imagens provenientes de duas capelas destinadas ao culto de Osíris em Karnak, das capelas-tumbas das esposas divinas em Medinet Habu e de um edifício residencial de uma dessas sacerdotisas em Naga Malgata, este artigo tem como objetivo analisar o papel das oferendas de alimentos na manutenção e consolidação do status das esposas divinas nos séculos VIII-VI a.C.

**Palavras-chave:** Egito Antigo; Esposa Divina de Âmon; oferenda de alimentos; agência; Tebas.

**ABSTRACT:** The food offering ritual is very present in the Egyptian resources and it had the main aim to ensure the supply to the gods and the deceased individuals. However, this rite was also utilized in the iconographic representations by some priestesses known as “the God's Wives of Amun” to keep and propagate their social, political and religious mightiness

---

<sup>1</sup> Mestrando em História Social pela Universidade de São Paulo (FFLCH-USP). Contato: shinity02@gmail.com. A temática deste artigo integra o projeto de pesquisa financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP, processo nº 2020/03090-4), intitulado *Entre a Realeza e o Culto: As Esposas Divinas de Âmon (séculos XII-VI a.C.)*.

in the region of Thebes. Through the iconographic analysis of four images from two chapels destined to the cult of Osiris in Karnak, the tomb-chapels of the god's wives in Medinet Habu and one residential edifice of one of these priestesses in Naga Malgata, this article aims to analyze the role of the food offerings in the maintenance and consolidation of the god's wives' status in the 8<sup>th</sup>-6<sup>th</sup> centuries BC.

**Keywords:** Ancient Egypt; God's Wife of Amun; food offering; agency; Thebes.

*Recebido em 14 de março de 2020; aprovado em 09 de junho de 2020.*

\*\*\*

## 1. Introdução

No Egito Antigo, era muito comum que alimentos fossem oferecidos em contextos funerários. Este ritual, conhecido como “oferenda de alimentos”, aparece desde o início da história faraônica e era destinado principalmente à garantia do suprimento aos falecidos no pós-morte e/ou à manutenção da harmonia advinda dos deuses. Entretanto, a complexidade dessa prática poderia se expandir para outras questões religiosas, culturais, sociais e políticas. É o caso das representações iconográficas das esposas divinas de Âmon em que elas aparecem realizando oferendas de alimentos em diferentes ocasiões.

Levando em consideração a proeminência, a agência e o status das esposas divinas enquanto sacerdotisas em suas representações nos relevos iconográficos e a presença neles do rito de oferenda de alimentos aos deuses ou para elas mesmas, este artigo tem como objetivo analisar como esse ritual foi utilizado pelas esposas divinas na manutenção de suas agências social, política e religiosa e de seu status. Para tanto, serão examinadas, por meio da análise iconográfica e com base no conceito de agência derivado da teoria antropológica da arte de Alfred Gell, quatro imagens de proveniências distintas em que essas sacerdotisas são retratadas concedendo ou recebendo alimentos.

O segundo item do artigo apresenta um breve quadro panorâmico sobre o ofício de Esposa Divina de Âmon. Em seguida, são abordados alguns dos alimentos mais representados nas fontes egípcias e as mesas de oferenda, assim como seus significados e

suas implicações. No quarto item, são tratados os aparatos teórico-metodológicos utilizados na análise das fontes – que é desenvolvida no quinto item do artigo. Por fim, o sexto e último item consiste nas considerações finais sobre a problemática abordada.

## **2. O ofício de Esposa Divina de Âmon**

Na história do Egito Antigo, houve alguns períodos em que uma categoria de sacerdotisas do culto do deus Âmon se tornou muito importante e proeminente na região de Tebas. Essas mulheres, portadoras do título de “Esposa Divina de Âmon”, eram responsáveis por realizar diversos rituais aos deuses, como oferecer alimentos, vinho e Maat<sup>2</sup>, tocar sistros<sup>3</sup> e inaugurar monumentos. Elas foram amplamente representadas na cultura material egípcia em Karnak, Medinet Habu e Naga Malgata em posições de destaque e, muitas vezes, excepcionais quando comparadas ao cânone artístico egípcio.

A criação desse ofício na hierarquia sacerdotal de Âmon no início do Reino Novo (c. 1550-1069 a.C.) estava ligada a uma negociação de poder entre a realeza egípcia e o sacerdócio dessa divindade. Devido ao crescimento da autoridade e influência política que o culto de Âmon estava obtendo cada vez mais desde o final do Segundo Período Intermediário (c. 1650-1550 a.C.), o faraó Ahmose (c. 1552-1527 a.C.) criou o ofício de “Esposa Divina de Âmon” e tornou sua esposa, Ahmose-Nefertari, a primeira mulher a portar esse título (AYAD, 2009a, p. 4-6).

Depois de Ahmose-Nefertari, o título é utilizado ocasionalmente por outras rainhas até a 20ª dinastia (c. 1186-1069 a.C.). É a partir de Ísis, filha do rei Ramsés VI (c. 1143-1136 a.C.), que o ofício passou a ser ocupado não mais por esposas dos faraós, mas sim por princesas. Inicia-se, então, a tradição de as esposas divinas não poderem contrair matrimônio e gerar herdeiros, devendo permanecer casadas apenas com o deus Âmon (GOSSELIN, 2007, p. 193).<sup>4</sup>

---

<sup>2</sup> “Maat” era um conceito de ordem, justiça e equilíbrio centralizado em uma deusa com o mesmo nome (AYAD, 2009a, p. 61).

<sup>3</sup> Instrumento musical que era utilizado com o objetivo de estimular os deuses sexualmente ou para representar a ideia de concessão e geração de vida. No caso das esposas divinas, devemos associá-lo mais com o ideal de concessão de vida do que com a intenção de estimular os deuses sexualmente (AYAD, 2009a, p. 51).

<sup>4</sup> Apesar de ainda ser uma ideia bastante defendida dentro da Egiptologia junto da suposição de que elas eram virgens, é necessário ter cautela com a questão de as esposas divinas poderem contrair matrimônio ou não – dado que houve a influência de concepções ocidentais e cristão-judaicas na interpretação desse ofício desde o final do século XIX. Além disso, há vestígios nas fontes egípcias de que algumas dessas sacerdotisas (que vieram depois de Ísis) foram casadas também com outros indivíduos (TEETER, 1999).

Após o final do Reino Novo inicia-se o Terceiro Período Intermediário (c. 1069-664 a.C.), momento em que o Egito passou por uma nova descentralização política, pelo crescimento do poder dos Altos Sacerdotes de Âmon e pela migração e desenvolvimento da autonomia dos líbios em seu território. São estes que iniciam a 22<sup>a</sup> dinastia (c. 945-715 a.C.) com o reinado de Sheshonq I. Nesse período, o ofício de esposa divina foi preservado e, segundo Ayad (2009a, p. 15), atingiu o seu ápice de poder político, simbólico e religioso, com a nomeação de Shepenwepet I (c. 754-714 a.C.) ao cargo pelo seu pai e faraó Osorkon III. A partir dela, as esposas divinas foram amplamente representadas em capelas funerárias em Karnak e em suas capelas-tumbas em Medinet Habu. Ademais, elas foram responsáveis e estiveram envolvidas na construção de diversos monumentos na região de Tebas (BLYTH, 2006, p. 190-192), como em Naga Malgata – onde ficavam os seus edifícios residenciais.

Com a invasão núbia do Egito em 716 a.C., encerra-se o governo líbio e Shabaqo (c. 716-702 a.C.) torna-se faraó, anexando o Egito ao reino de Kush e inaugurando a 25<sup>a</sup> dinastia (c. 747-656 a.C.). Mesmo com essa mudança real, o ofício de Esposa Divina de Âmon foi mantido, crescendo em importância e status (TAYLOR, 2000, p. 331-332). Do período de regência núbia, temos duas esposas divinas proeminentes: Amenirdis I (c. 740-700 a.C.) e Shepenwepet II (c. 710-650 a.C.).

Entre 671 e 663 a.C., a 25<sup>a</sup> dinastia termina com a invasão dos assírios. Necau I (c. 672-664 a.C.), em nome e sob proteção destes, ascende como faraó e dá início à 26<sup>a</sup> dinastia (c. 664-525 a.C.) (LLOYD, 2000, p. 365-366). Seu sucessor, Psamético I (c. 664-610 a.C.), indicou sua filha Nitócris (c. 556-586 a.C.) como a próxima esposa divina depois das sacerdotisas núbias e, assim, assegurou a continuidade e o funcionamento do ofício. A última esposa divina foi Ankhnesneferibre (c. 595-525 a.C.), que se manteve no cargo até o período da Primeira Dominação Persa (c. 525-404 a.C.) – momento em que o ofício foi extinto.

Ao nos debruçarmos sobre os ritos realizados por essas mulheres que foram representados nas fontes egípcias, é possível notar uma grande presença de oferendas de alimentos. Esse ritual tinha uma importância simbólica e religiosa que advém desde o início da história do Egito Antigo. Seu principal objetivo era fornecer alimentos aos deuses e/ou aos falecidos no pós-morte. Entretanto, esse rito também envolvia procedimentos nas suas representações, nas quais a posição dos envolvidos e o que e como se oferecia são muito relevantes para apreender as relações políticas, religiosas e sociais egípcias.

Para compreender as oferendas de alimentos nesse sentido, é necessário analisar como esse rito era entendido na concepção dos egípcios antigos, como eram as suas representações e quais elementos eram retratados nessa prática.

### **3. Os alimentos e as mesas de oferendas no Egito Antigo**

Os alimentos, de maneira geral, aparecem constantemente nas fontes egípcias, tanto materiais como textuais, principalmente nos contextos funerários. É nas tumbas e capelas que mais aparecem representadas imagens de refeições, réplicas e listas de oferendas de alimentos, processos de fabricação de comidas e bebidas, sua conservação e consumo e os próprios alimentos físicos que eram concedidos ao morto. Nesses locais, é possível encontrar também mesas próprias para o depósito de gêneros alimentícios que eram destinados ao proveito do beneficiário no além. Em suma, é no contexto funerário que encontramos a maior parte das fontes sobre a alimentação no Egito Antigo e como ela era pensada e moldada em relação ao pós-morte.

Graças à variedade das fontes que dispomos hoje, podemos delinear a alimentação egípcia e o que nela era mais valorizado – e, portanto, mais desejável de ser representado nas oferendas. De maneira geral, os egípcios alimentavam-se principalmente de grãos, verduras e legumes. Boa parte da população não possuía acesso frequente a frutas e a alguns tipos de carne vermelha. Havia o consumo de diferentes tipos de pães feitos de cevada e trigo e também de cerveja (GAMA-ROLLAND, 2019, p. 78-80).

Sobre as frutas (como uvas, tâmaras e figos) e as carnes de algumas espécies (como a de bovídeos), ambas eram consideradas artigos luxuosos. Quanto aos alimentos de origem animal (os quais, com exceção dos peixes, não eram frequentemente consumidos pelas classes mais baixas), os egípcios antigos possuíam uma grande variedade de tipos de carne, como a de cabras, antílopes, patos, porcos e bovídeos (estes eram considerados os mais apreciados pela realeza e a elite). Ainda sobre as proteínas, havia a presença de uma diversidade de peixes na dieta egípcia, consumidos por todas as camadas da população. Os egípcios também ingeriam leite (de vaca, cabra e asna) e seus derivados – ainda que não seja tão claro quais camadas sociais desfrutavam desses alimentos. Havia ainda o consumo de vinho, mesmo que ele fosse limitado a uma pequena parcela da sociedade (GAMA-ROLLAND, 2019, p. 78-90).

No contexto funerário, as oferendas de alimentos possuíam significados específicos para a sociedade egípcia. Como atestado a partir de tumbas do período Pré-Dinástico (c. 5300-3000 a.C.), o próprio ato de concedê-los aos mortos perdurou durante toda a história do Egito Antigo. De modo geral, a oferenda de comidas e bebidas aos deuses tinha como objetivo apaziguá-los, agradecê-los e/ou pedir a manutenção da ordem e prosperidade em vida. No caso das oferendas aos falecidos, elas tinham como objetivo principal fornecer aquilo que seria necessário para eles se alimentarem no mundo dos mortos. Nas tumbas, as mesas destinadas à concessão de alimentos eram muito comuns e eram geralmente representadas em imagens e/ou dispostas fisicamente em locais acessíveis para que, assim, os alimentos fossem trazidos por visitantes ou sacerdotes funerários. As comidas e bebidas poderiam também ser parcialmente consumidas em banquetes por aqueles que faziam as visitas – mantendo, assim, o morto no interior da sociedade dos vivos. Dessa forma, por meio de um conjunto de representações relacionadas à alimentação, garantia-se o que estava sendo concedido mágica e eternamente aos mortos (ENGLUND, 2001, p. 564-566).

Em suma, oferecer alimentos aos deuses e aos mortos era um elemento essencial na concepção de mundo egípcia. No caso das representações das esposas divinas em relevos iconográficos, parte considerável delas conta com a presença de comidas e bebidas que elas concediam aos deuses ou para outras sacerdotisas da mesma categoria.

#### **4. O tratamento das fontes: os alimentos, as imagens, o contexto funerário e o conceito de agência**

Antes de apresentar propriamente os métodos de análise deste artigo, é preciso fazer algumas ressalvas quanto ao tratamento dos alimentos em si presentes nos relevos iconográficos. O estado das fontes selecionadas não permite sempre a total compreensão de quais itens eram representados nas cenas – o que dificulta suas identificações e análises específicas. Por meio das formas dos elementos retratados, é possível, de maneira geral, separá-los entre legumes, verduras, frutas, pães e carnes. Mesmo que possamos identificar uma ave em uma mesa de alimentos, por exemplo, lidamos com outra dificuldade (a qual se estende a quase todos os alimentos): os egípcios consumiam diversos tipos de aves e, dentro desse grupo de animais, diferentes espécies de patos e gansos – o que torna árduo e, muitas vezes, inviável o processo de separá-los e precisá-los baseado nas características

representadas, não permitindo um delineamento do sentido específico que tal espécie teria em uma cena. Assim, reconhecendo esse problema, este artigo limita-se a uma análise mais geral dos significados dos alimentos, procurando não estabelecer uma listagem de todos os itens representados e suas especificidades e sim dedicar-se ao que é identificável e mais significativo para a problemática abordada.

Neste artigo, os alimentos serão considerados como um elemento portador de processos de construção social, cultural e identitária. Isto significa ter no horizonte de análise que as comidas e bebidas são mais do que objetos alimentícios: elas também são agentes e representantes de diferentes tipos de relações sociais. Os alimentos estão inseridos em uma rede de sentidos e podem nos ajudar a compreender não apenas os seus significados para a sociedade egípcia, mas também como eles articulam-se em diferentes tipos de discurso para a constituição da mensagem que se desejava transmitir em uma determinada fonte. Desse modo, os alimentos serão tratados com um enfoque voltado mais para o âmbito cultural – ou seja, eles serão entendidos como vetores de ação social e política e as práticas que os envolvem como “espaços de articulação de sentidos, valores, mentalidades etc.” (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 17).

Para a análise dos relevos iconográficos selecionados, será procurado o jogo social que as suas imagens pressupõem e elas serão entendidas como “artefatos” – antes de uma abstração, as imagens também constituem objetos materiais, o que levanta questões sobre suas trajetórias enquanto cultura material e a agência social da imagem (MENESES, 2005, p. 50-52). Nesse sentido, para o tratamento das fontes será feito um exercício de “desdocumentalização”, como proposto por Ulpiano Meneses: para recuperar as diversas trajetórias dos relevos iconográficos, devemos desconstruí-los enquanto documento para projetá-los nos seus ciclos sociais originais, ou seja, nos seus próprios contextos (de produção, circulação etc.). Dessa forma, é possível pensarmos no seu papel histórico e nas suas relações com a sociedade (MENESES, 1983, p. 110).

Sobre a questão da agência, este conceito – derivado da teoria antropológica da arte de Alfred Gell – pode nos ajudar a compreender a forma com que determinada sociedade se relacionava com sua cultura material. Para Gell, “agência” é a capacidade de algo agir, produzir efeito sobre alguma coisa em uma relação de causa e efeito e de fazer com que determinados eventos ocorram em torno de si. Esse conceito pode ser atribuído tanto a pessoas como a coisas, desde que elas sejam consideradas como iniciadoras de sequências

causais. Assim, há uma “agência social”, que pode ser exercida *em relação a* objetos como também *por* objetos (GELL, 2018, p. 45-47).

No caso das imagens selecionadas, é importante levar em consideração que três delas encontram-se em contextos funerários. Esse tipo de ambiente no mundo egípcio antigo deve ser compreendido como um espaço de natureza liminar, que ocupava uma posição instável e ambígua entre duas esferas de existência (o reino dos vivos e o dos mortos). Os programas de decoração funerária possuem projetos de naturezas distintas que corporizam redes de intencionalidade (PEREIRA, 2019, p. 103-104). Isto significa que, mais do que um ponto de contato entre os vivos e os mortos e entre os mortos e os deuses (PEREIRA, 2019, p. 88), os contextos funerários devem ser entendidos também como manifestações de projetos políticos, religiosos, sociais e culturais.

Quanto às inscrições e aos textos que acompanham as imagens selecionadas, eles serão integrados à análise de forma secundária quando possível – pois o difícil acesso às suas transliterações e traduções, assim como a visibilidade prejudicada dos textos hieroglíficos nas fotografias/desenhos das fontes, tornam uma análise conjuntural de texto e representação visual (no caso dos relevos selecionados neste artigo) inviável. Portanto, reconhecendo essa limitação, o foco da análise recairá, sobretudo, nas imagens dos relevos em si.

Levando tudo isso em consideração, o tratamento das fontes procurará seguir o seguinte roteiro: em um primeiro momento, será realizada uma desconstrução da fonte enquanto artefato, tentando inseri-la em seus contextos originais para delinear sua rede de interações sociais; em seguida, será feita uma análise descritiva e estrutural da representação visual, procurando destrinchá-la e traduzir seus possíveis significados visuais; por fim, será feita uma análise conjuntural das imagens para entender suas agências.

## **5. A relação das esposas divinas com as oferendas de alimentos**

Como citado anteriormente, quatro imagens serão analisadas. A primeira delas trata-se de um relevo iconográfico encontrada na capela de Osíris, Governante da Eternidade (*Heqa-djet*); a segunda encontra-se na Capela de Osíris, Aquele que está no meio da Árvore Persea (*Wennefer Hery-ib-pa-ished*) (ambas as capelas encontram-se no leste de Karnak, próximas do Templo de Âmon-Rá); a terceira está localizada nas capelas-tumbas das esposas

divinas em Medinet Habu; e, por fim, a quarta imagem está presente em uma parede do Edifício de Colunas de Nitócris, em Naga Malgata.

### **5.1. A capela de Osíris, Governante da Eternidade**

A capela de Osíris, Governante da Eternidade, é a primeira de uma série de outras que foram construídas pelas esposas divinas de Âmon da 23<sup>a</sup>-26<sup>a</sup> dinastias a leste e ao norte do Templo de Âmon-Rá em Karnak. Essas capelas eram dedicadas ao culto do deus Osíris em suas variadas formas e aspectos (como definem os títulos que constituem seus nomes), mas também ao culto de outros deuses, como Âmon. Não sabemos exatamente sobre a circulação de pessoas nesses edifícios, o que dificulta a recuperação da trajetória e do alcance que o programa decorativo teve e a agência em si do edifício. Entretanto, as representações egípcias de maneira geral (visuais e textuais) possuíam um forte teor mítico-mágico, o que fazia com que não houvesse uma separação como entendemos hoje entre a realidade do mundo físico e o que estava na imagem (PEREIRA, 2019, p. 60). Nesse sentido, os relevos iconográficos e o que era retratado neles, por exemplo, possuíam uma agência apenas pela sua existência dentro do programa decorativo em que eles se situavam, dando “vida” e perpetuando as ideias, vontades e conceitos que eram neles representados.

No caso da capela de Osíris, Governante da Eternidade, ela possui três salas, um pátio com colunas e um portão de entrada. Ela foi construída inicialmente no governo dos faraós líbios Osorkon III e Takeloth III, momento em que Shepenwepet I era a esposa divina em exercício, e recebeu algumas alterações em sua estrutura no reinado do faraó núbio Shebtiko (c. 707-690 a.C.) – quando Amenirdis I assumiu o ofício (AYAD, 2009b, p. 29). Nesse monumento, Shepenwepet é a esposa divina mais retratada, tocando sistros para os deuses, consagrando oferendas de alimentos, sendo amamentada pelas deusas Hathor e Semet-Weret e sendo coroada pelo deus Âmon.

Ao analisarmos o conjunto de suas representações, o papel primário desempenhado por Shepenwepet nesta capela pode ser considerado o de realizar oferendas aos deuses. Ela é retratada 15 vezes neste rito – o que ultrapassa o número de cenas no local que retratam os faraós. Assim, é possível considerar que o status de esposa divina de Âmon era o mais prestigiado no programa de decoração desse monumento. Não apenas pela quantidade de

aparições, mas também pelo tamanho em que elas são representadas e pelos ritos e suas posições nestes que eram realizados aos deuses.

A primeira imagem a ser analisada encontra-se na parte leste da fachada original de arenito da capela (Figura 1). Neste relevo, Shepenwepet é retratada em perfil, com sua face voltada à esquerda da imagem, diante de três divindades: Âmon-Rá, Rá-Horakhty e Ptah (da direita para esquerda, respectivamente). A sacerdotisa utiliza um vestido com mangas longas e soltas, com uma faixa em camadas amarrada sobre sua cintura. Ela porta um colar e uma coroa elaborada (danificada por conta da ação do tempo sobre o relevo) que permanece acima de sua pequena peruca. Em suas mãos, ela segura dois sistros, os quais ela toca para o benefício dos três deuses.

Voltado em direção à esposa divina, Âmon-Rá, o mais próximo de Shepenwepet, estende para ela um *ankh*<sup>5</sup>, segurando-o pela sua mão esquerda. Este deus porta uma coroa de penas duplas (insígnia habitual de Âmon), uma barba falsa curvada, um colar e um saiote amarrado junto de uma cauda cerimonial de touro em sua parte de trás. Um cetro *ouas*<sup>6</sup> está verticalmente posicionado também em sua mão esquerda, que o separa de Shepenwepet. Em sua outra mão, o deus porta outro *ankh*.

Atrás de Âmon-Rá está Rá-Horakhty, que é representado em uma posição idêntica à de Âmon. Como este, a divindade possui um colar e um saiote com uma cauda de touro. Um disco solar está presente no topo de sua longa peruca. Seguido de Rá-Horakhty está a estátua de Ptah, representado de pé sobre um pedestal, com um manto envolvendo seu corpo. O deus também segura em seus punhos um cetro *ouas*.

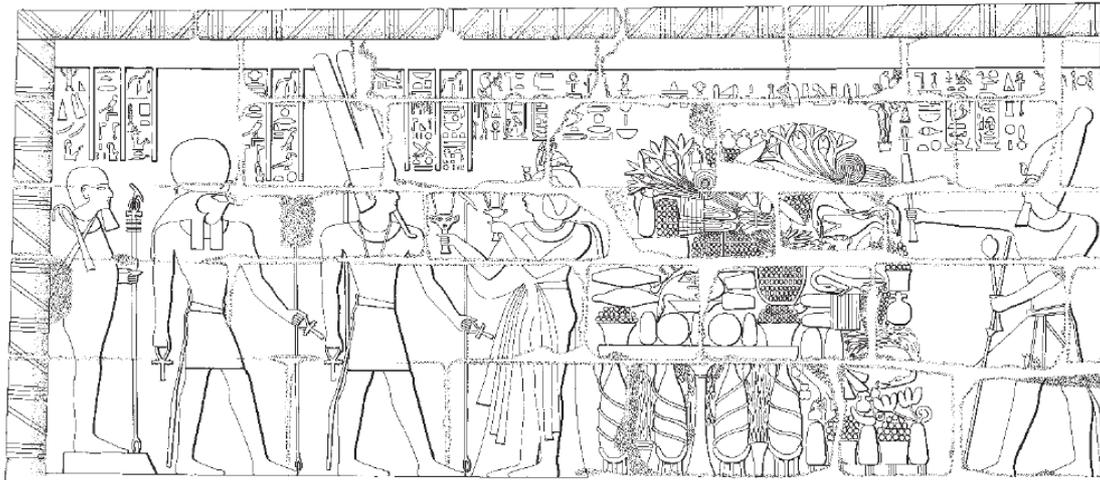
Do lado direito da imagem, atrás de Shepenwepet, há uma elaborada mesa de oferendas repleta de diversos tipos de frutas e vegetais, incluindo pães, carnes (como a de pato) e flores de lótus (AYAD, 2009b, p. 33). Na extrema direita da cena, ao lado da mesa, Osorkon III (identificado pelas inscrições ao seu lado), consagra os alimentos. Representado em perfil, com sua face voltada à esquerda, ele estende com sua mão direita um cetro *hetes*<sup>7</sup> em direção aos alimentos. Em sua outra mão ele carrega um cetro *hed*<sup>8</sup> e um cajado. Ele usa uma coroa branca do Alto Egito e um saiote cerimonial tripartite.

<sup>5</sup> Símbolo que representava “vida” (PETERS-DESTÉRACT, 2003, p. 364).

<sup>6</sup> Longo bastão cuja extremidade superior era ornamentada por uma cabeça de animal com orelhas longas enquanto sua extremidade inferior era bifurcada. Este objeto, reservado aos deuses, representava força e poder (PETERS-DESTÉRACT, 2003, p. 376).

<sup>7</sup> Um dos cetros utilizados na consagração de oferendas (GRAHAM, 2001, p. 165).

<sup>8</sup> Cetro no formato de maça que servia para atacar os inimigos do Egito (PETERS-DESTÉRACT, 2003, p. 369).



**Figura 1:** Shepenwepet I toca sistros para Âmon-Rá, Rá-Horakhty e Ptah, enquanto Osorkon III consagra uma mesa de oferendas. Fonte: Redford (2004, p. 68).

Sobre os alimentos presentes, é notável a presença das flores de lótus. O lótus aquático era uma das plantas mais comuns nas representações egípcias e sua flor possuía um papel proeminente naquela cultura: ela simbolizava o sol e o eterno ressurgimento da vida (suas pétalas fecham-se de noite e reabrem no início do dia). Ela era um símbolo relacionado aos deuses e também representava o sul do Egito, sendo o papiro a planta que representava o norte (DARBY; GHALIOUGUI; GRIVETTI, 1977, p. 621). Além dos significados simbólicos, o lótus também era utilizado pelos egípcios para fins alimentares (GAMA-ROLLAND, 2019, p. 79).

A oferenda das flores de lótus aos deuses pode ser entendida como uma forma de enriquecer o conjunto daquilo que estava sendo concedido. Com a presença abundante de alimentos diversos, as flores complementavam a mesa e adicionavam um peso simbólico ligado ao divino e à eternidade para as oferendas. Dessa forma, o status do que era oferecido aos deuses aumentava e, em consequência, também o de quem estava envolvido no rito.

Neste relevo, a mesa de oferendas de alimentos, em um primeiro momento, pode ser tomada como uma divisão da representação em duas partes. Na sua parte esquerda, temos a esposa divina interagindo com os três deuses ao tocar sistros, enquanto que na sua direita, o faraó consagra às divindades as oferendas. Esses dois ritos tinham como alvo os deuses, para que, assim, fossem mantidas a paz, a concessão de vida e a ordem no mundo egípcio (AYAD, 2009b, p. 33). Entretanto, a disposição de Shepenwepet na imagem é significativa quando pensamos nas tradições de representação artística do cânone egípcio.

O fato de a esposa divina estar mais próxima dos deuses do que o faraó nesse contexto e de ser representada no mesmo tamanho que eles é algo excepcional na iconografia egípcia. Sua proximidade em relação às divindades é mais ressaltada pela distância que separa o rei egípcio delas, criada, em parte, pela mesa de oferendas – localizada entre ela e Osorkon III, ao invés de entre ela e os deuses. Esse arranjo particular pode indicar duas hipóteses: a primeira é de que a cena tratava de dois ritos realizados separadamente, que ocorreram seguidamente começando pelo ato de tocar sistros e terminando com a consagração das oferendas. A segunda hipótese é de que Shepenwepet e seu pai foram representados realizando os rituais simultaneamente. Levando em consideração a segunda hipótese e o cânone artístico egípcio, o rei é quem deveria ter sido colocado mais próximo dos deuses, não a esposa divina (AYAD, 2009b, p. 33-34).

Estar a esposa divina mais próxima dos deuses do que o faraó nos indica a diferenciação que as primeiras adquiriram simbólica e socialmente no contexto funerário egípcio e nos leva a refletir sobre um status característico e excepcional que elas alcançaram. Na primeira imagem, dois ritos distintos são realizados por Shepenwepet e pelo faraó. Não havia necessariamente uma qualificação de superioridade entre a essência dos dois rituais (ambos possuíam objetivos, em primeira instância, distintos). Entretanto, a posição ocupada pela sacerdotisa é significativa na constituição de sua agência no âmbito da sua relação com o divino e em relação à autoridade resguardada pelo rei egípcio nesse campo. A mesa de alimentos, mais do que uma divisão intencional ou não na imagem para o destaque do status da esposa divina, é um rito importante a ponto de ser representado em um contexto em que aparecem três divindades, uma esposa divina e o faraó. Além de ser destinada a alimentar os deuses e, assim, manter a ordem e equilíbrio, ela possui neste relevo um papel excepcional na relação das esposas divinas com os deuses e a realeza.

## **5.2. A capela de Osíris, Aquele que está no meio da Árvore Persea**

A segunda imagem está localizada na parede sul do hall da capela de Osíris, Aquele que está no meio da Árvore Persea (Figura 2). A mesma esposa divina que aparece na imagem anterior, Shepenwepet I, é retratada oferecendo alimentos para o deus Âmon e a deusa Mut, todos representados de perfil. Do lado direito da imagem, com seu braço direito dobrado e estendido em direção às divindades, a sacerdotisa utiliza uma coroa de penas duplas, um

*uraeus*<sup>9</sup> em sua testa e um colar. O estado do relevo registrado pela sua fotografia não permite um delineamento exato da vestimenta que ela está usando. Em sua mão esquerda, Shepenwepet segura os cetros *hetes e hed*, os mesmos utilizados por Osorkon III na primeira imagem para consagrar as oferendas. Em sua frente, encontra-se uma mesa de oferendas com alimentos, sendo os mais identificáveis pães, a perna de um bovívdeo e peixes.

Do outro lado da mesa, à esquerda da imagem, estão os dois deuses voltados em direção à esposa divina. Âmon porta uma coroa de penas duplas, uma barba falsa curvada, um colar, um peitoral e um saiote. Sua mão esquerda está estendida em direção à mesa de oferendas, segurando um cetro *ouas*, enquanto a sua mão direita segura um *ankh*. Atrás dele, Mut está com seu braço esquerdo colocado nas costas de Âmon, enquanto que em sua mão direita ela também porta um *ankh*. Ela está utilizando as coroas branca e vermelha do Alto e Baixo Egito, uma peruca de abutre<sup>10</sup> e um tipo de vestimenta que se assemelha à de Shepenwepet.



**Figura 2:** Shepenwepet I oferece alimentos para Âmon e Mut.  
Fonte: Instituto Oriental de Chicago, Epigraphic Survey Negative 8617.

Ao possuir o mesmo tamanho que os dois deuses, a esposa divina reafirma seu status excepcional nos contextos de representação com divindades. Portando a mesma coroa que a

<sup>9</sup> O *uraeus* era uma naja ou cobra, representada com o seu pescoço ereto. Esse símbolo aparece muitas vezes na frente de coroas ou de perucas de indivíduos ligados à realeza e tinha como objetivo protegê-los e eliminar seus inimigos (PETERS-DESTÉRACT, 2003, p. 379).

<sup>10</sup> Este ornamento era utilizado comumente pelas rainhas, por vezes colocado de baixo de uma coroa. A cabeça do abutre está posicionada de forma semelhante à do *uraeus* (PETERS-DESTÉRACT, 2003, p. 364).

de Âmon e os mesmos cetros utilizados por Osorkon em outra capela, Shepenwepet consagra a oferenda de alimentos para os dois deuses. Nesse caso, a mesa de oferenda em questão tem um papel direto na constituição da agência da sacerdotisa, pois ela é utilizada no ritual de concessão de alimentos aos deuses com Shepenwepet portando insígnias que a legitimam e somam ao seu tamanho equivalente ao das divindades. Ademais, os alimentos que foram representados sobre a mesa também têm participação no rito em si e na manutenção do status da esposa divina. Um deles é a perna de um bovídeo. Como colocado anteriormente, a carne bovina era um artigo de luxo, sendo um item mais voltado às elites e à realeza. Sua aparição na mesa influencia no valor do que estava sendo concedido aos deuses, aumentando o prestígio das oferendas e da relação estabelecida entre aquele que recebe e aquele que concede. Dessa forma, podemos pensar que aquele que consagrava o conjunto de alimentos estimados beneficiava-se ainda mais do ritual e do retorno esperado dos deuses.

### **5.3. As capelas-tumbas em Medinet Habu**

Diferentemente das duas imagens anteriores, a terceira encontra-se ao lado oeste do rio Nilo, em Medinet Habu. Neste local, as esposas divinas Shepenwepet I, Amenirdis, Shepenwepet II, Nitócris e Ankhnesneferibre teriam sido enterradas em suas capelas-tumbas. Essas capelas foram dispostas estruturalmente em uma sequência, juntas, com suas fachadas voltadas de frente para o Pequeno Templo de Âmon. Nesse monumento, há a presença de corredores e portas no interior das construções, interligando-as e, quanto à sua estrutura física, apenas as capelas-tumbas de Amenirdis e Shepenwepet II foram feitas de pedra – sendo elas, portanto, as mais bem preservadas. As outras duas consistem em sua maior parte de muros de argila – o que provavelmente fez com que elas se deteriorassem mais rápido (HÖLSCHER, 1954, p. 18).

A imagem selecionada neste edifício encontra-se na parte direita da fachada da capela de Nitócris, Shepenwepet e Mehetnusekhet (apesar de não ser uma esposa divina e sim a mãe biológica de Nitócris – portanto, uma rainha –, ela foi enterrada nesta capela). Neste relevo, há uma representação em que Shepenwepet II é retratada recebendo alimentos como oferenda por Nitócris, sua herdeira e sucessora no ofício (Figura 3). Esta, à direita da imagem, é representada portando uma coroa de penas duplas e um vestido longo,

com o braço direito dobrado estendido em direção à mesa de oferendas. Em sua mão direita, a esposa divina segura um *ankh*. À sua frente, está uma mesa com alimentos, dos quais podemos identificar pães, verduras e um pedaço de uma perna de boi. Do lado esquerdo da imagem, está Shepenwepet II, portando uma coroa igual à de Nitócris, uma peruca de abutre, um colar e um vestido longo. Em sua mão direita, a sacerdotisa segura também um *ankh*, enquanto na sua mão esquerda, com o braço junto de seu peito, ela segura um cetro flexível<sup>11</sup>. Ao oferecer uma ampla variedade de alimentos (incluindo os considerados mais prestigiados) para sua predecessora, Nitócris reafirma por meio desse ritual o status e agência das esposas divinas de Âmon e a continuidade do ofício.



**Figura 3:** Nitócris oferece alimentos para Shepenwepet II. Fonte: Coulon (2018, p. 280).

#### 5.4. O Edifício de Colunas de Nitócris em Naga Malgata

A quarta imagem está localizada em Naga Malgata, no chamado Edifício de Colunas de Nitócris. Naga Malgata é o nome atual de uma vila que corresponde ao antigo quarteirão residencial das esposas divinas em Karnak, ao norte do recinto de Âmon e a oeste do recinto de Mut. Apesar de os monumentos relacionados às sacerdotisas neste local estarem em sua maior parte destruídos, é possível reconstruí-los parcialmente pelos vestígios arqueológicos e fontes diversas da região (COULON, 2014, p. 565-566).

Na parede leste do interior do edifício de Nitócris, esta esposa divina é representada acompanhada de Ibi, seu Chefe Administrador, recebendo oferendas de alimentos (Figura

---

<sup>11</sup> Este cetro é característico das esposas reais, o qual era segurado contra o peito e com a sua ponta pendendo sobre um dos ombros (PETERS-DESTÉRACT, 2003, p. 377).

4). Não obstante o estado danificado do relevo, é possível identificar os dois ao lado esquerdo da imagem. Ibi ocupa o lado mais extremo da cena, atrás da esposa divina. Ele utiliza um saiote, segura algo contra seu peito com sua mão esquerda e foi retratado em um tamanho menor que o da esposa divina. Em sua frente está Nitócris, sentada em um trono que está em cima de um pedestal. Ela utiliza uma coroa que provavelmente, pelo formato, é a de penas duplas, um vestido longo e segura algo não identificável em sua mão esquerda, que está sobre seu peito, enquanto sua mão direita repousa sobre seu colo.

No centro da imagem, é possível identificar uma grande mesa de alimentos composta principalmente por pães e carnes, como a bovina e a de um antílope. Acima da mesa, as inscrições consistem principalmente em uma lista de oferenda dos alimentos (MOSS; PORTER, 1972, p. 19). Do lado direito da imagem, próximo da mesa, está um sacerdote que concede as oferendas, com o braço direito estendido em direção a ela.



**Figura 4:** Nitócris, junto de Ibi, recebe alimentos como oferenda. Fonte: Coulon e Laisney (2015, p. 149).

Dos alimentos oferecidos, destaca-se a cabeça de um antílope (ponta direita superior da mesa). Por ser uma proteína de um animal selvagem, podemos pensar que o procedimento de caça para a obtenção da carne desse animal influenciava positivamente em seu status como alimento concedido – nesse caso, considerado de luxo, assim como a carne bovina.

Em um contexto não funerário, Nitócris é representada como a maior em relação aos dois indivíduos ligados ao culto de Âmon. Ao receber as oferendas no relevo em seu edifício, Nitócris dá continuidade a uma tradição de representação das esposas divinas que se manifesta nas capelas de Osíris em Karnak e em Medinet Habu. Na perpetuação do status

excepcional do ofício, o ritual de oferendas de alimentos é notável pela quantidade de vezes em que ele é representado com essas mulheres e pela função que ele desempenha nos relevos. Para além do ato da oferenda em si com o objetivo de garantir os alimentos para os deuses ou para elas mesmas, esse rito servia para legitimar o status que elas possuíam enquanto sacerdotisas de Âmon e para aumentar o prestígio de sua relação com os deuses por meio da presença de itens de luxo incluídos no que era concedido. O ritual também demonstrava uma abundância do que estava sendo entregue e a mesa de oferendas poderia desempenhar um papel divisório na imagem, separando as esposas divinas do faraó e as colocando como as mais próximas dos deuses.

## 6. Considerações finais

Por meio da análise das quatro imagens provenientes de contextos distintos, é possível notar que as mesas de oferendas de alimentos desempenharam um papel importante na manutenção de status e agências social, política e religiosa que as esposas divinas de Âmon tiveram na região de Tebas. Esse ritual servia não apenas para garantir a ordem e alimentação dos deuses, nem somente para assegurar o suprimento das esposas divinas antecessoras. O rito e a escolha dos alimentos representados também serviam para propagar o poderio dessas sacerdotisas, fortalecer a relação entre elas, estabelecer seu destaque na sua relação com o divino e também para distingui-las e priorizá-las enquanto intermediadoras dos homens e dos deuses, colocando-se por vezes à frente do faraó nesse papel.

## Referências

AYAD, Mariam. **God's Wife, God's Servant: The God's Wife of Amun** (c. 740-525 BC). Nova York: Routledge, 2009a.

AYAD, Mariam. The Transition from Libyan to Nubian Rule: The Role of the God's Wife of Amun. *In*: BROEKMAN, Gerard; DEMARÉE, Robert; KAPER, Olaf (ed.). **The Libyan Period in Egypt: Historical and Cultural Studies into the 21th-24th Dynasties**. Leiden: Nederlands Instituut Voor Het Nabije Oosten, 2009b.

- BLYTH, Elizabeth. **Karnak**: Evolution of a Temple. Nova York: Routledge, 2006.
- COULON, Laurent. The Quarter of the Divine Adoratrices at Karnak (Naga Malgata) during the Twenty-Sixth Dynasty: Some Hitherto Unpublished Epigraphic Material. *In*: PISCHIKOVA, Elena; BUDKA, Julia; GRIFFIN, Kenneth (ed.). **Thebes in the First Millennium BC**. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing, 2014, p. 565-586.
- COULON, Laurent. Les divines adoratrices à Thèbes: La construction d'une dynastie. *In*: GOMBERT-MEURICE, Florence; PAYRAUDEAU, Frédéric (ed.). **Servir les dieux d'Égypte**: Divines adoratrices, chanteuses et prêtres d'Amon à Thèbes. Grenoble: Somogy Éditions D'Art, 2018.
- COULON, Laurent; LAISNEY, Damien. Les édifices de divines adoratrices Nitorcris et Ânkhnesnéferibrê au nord-ouest des temples de Karnak (Secteur de Naga Malgata). **Cahiers de Karnak**, v. 15, p. 81-171, 2015.
- DARBY, William; GHALIOUNGUI, Paul; GRIVETTI, Louis. **Food**: The Gift of Osiris, v. 2. Londres: Academic Press, 1977.
- ENGLUND, Gertie. Offerings: An Overview. *In*: REDFORD, Donald (org.). **The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt**, v. 2. Nova York: Oxford University Press, 2001.
- GAMA-ROLLAND, Cintia Alfieri. Alimentação e tabus alimentares no Egito Antigo. **Mare Nostrum**, v. 10, n. 1, p. 77-91, 2019.
- GELL, Alfred. **Arte e agência**. São Paulo: Ubu Editora, 2018.
- GOSSELIN, L. **Les Divines Épouses d'Amon dans l'Égypte de la XIXème à la XXIème dynastie**. Paris: Cybele, 2007.
- GRAHAM, Geoffrey. Insignias. *In*: REDFORD, Donald (org.). **The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt**, v. 2. Nova York: Oxford University Press, 2001.
- HÖLSCHER, Uvo. **The Excavation of Medinet Habu**: The Post-Ramesside Remains, v. 5. Chicago: Oriental Institute of the University of Chicago, 1954.
- LLOYD, Alan. The Late Period (664-332 BC). *In*: SHAW, Ian (ed.). **The Oxford History of Ancient Egypt**. Nova York: Oxford University Press, 2000.
- MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. A cultura material no estudo das sociedades antigas. **Revista de História**, n. 115, p. 103-117, 1983.
- MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. Rumo a uma "História Visual". *In*: ECKERT, Cornelia; MARTINS, José de Souza; NOVAES, Sylvia (org.). **O imaginário e o poético nas Ciências Sociais**. Bauru: Edusc, 2005, p. 33-56.

- MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique Soares. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, v. 5, p. 9-91, 1997.
- MOSS, Rosalind; PORTER, Bertha. **Topographical Bibliography of Ancient Egyptian Hieroglyphic Texts, Reliefs, and Paintings: II. Theban Temples**. Oxford: Clarendon Press, 1972.
- PEREIRA, Ronaldo. **Texto, imagem e retórica visual na arte funerária egípcia**. Rio de Janeiro: Autografia, 2019.
- PETERS-DESTÉRACT, Madeleine. Glossaire. *In*: PETERS-DESTÉRACT, Madeleine. **Abou Simbel – À la gloire de Ramsès**. Mônaco: Éditions du Rocher, 2003.
- REDFORD, Donald. The Sudan Invades Egypt. *In*: REDFORD, Donald. **From Slave to Pharaoh: The Black Experience of Ancient Egypt**. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2004, p. 65-71.
- TAYLOR, John. The Third Intermediate Period (1069-664 BC). *In*: SHAW, Ian (ed.). **The Oxford History of Ancient Egypt**. Nova York: Oxford University Press, 2000.
- TEETER, Emily. Celibacy and Adoption among Gods' Wives of Amun and Singers in the Temple of Amun: Re-examination of the Evidence. *In*: LARSON, John; TEETER, Emily (ed.). **Gold of Praise: Studies on Ancient Egypt in Honor of Edward F. Wente**. Chicago: The University of Chicago, 1999, p. 405-414.

## Resenhas

## ***Burn the Place: A Memoir*, uma resenha**

### **“*Burn the Place: A Memoir*”, a review**

#### **Resenha do livro:**

REGAN, Iliana. **Burn the Place: A Memoir**. Chicago: Midway Books; Agate Publishing, 2019. 250 p.

**Arthur Romanzini Lazzarotto<sup>1</sup>**  
**Deise Cristina Schell<sup>2</sup>**

**RESUMO:** Esta resenha aborda a recente obra de Iliana Regan, *Burn the Place: A Memoir*. Regan é uma *chefe* de cozinha norte-americana que publicou suas memórias narrando sua vida e o que a levou a ser cozinheira de modo singular e inspirador. A obra apresenta diversos tópicos da vida contemporânea discutidos em torno da alimentação e da gastronomia, como memória, afetividade, tradição, sexismo, abuso de drogas, criatividade e gestão de pessoas. Trata-se de um livro que poderá ser base bibliográfica para trabalhos e debates futuros que abordem estas questões.

**Palavras-chave:** memória; gastronomia; alimentação; gênero; drogas.

**ABSTRACT:** We reviewed Iliana Regan’s recent book, *Burn the Place: A Memoir*. Regan is an American *chefe* who published a memoir telling her life story and describing what motivated her to be a cook in an unique and inspired way. This memoir raises several modern life topics related to food and gastronomy such as memory, affection, tradition, sexism, drug abuse, creativity, and people management. The book is a relevant candidate as bibliographic resource for further work and debate surrounding these questions.

**Keywords:** memory; gastronomy; food; gender; drugs.

---

<sup>1</sup> Graduado em Gastronomia na Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Contato: arthur1197@gmail.com.

<sup>2</sup> Doutora em História, professora no curso de Gastronomia da Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Contato: deiseschell@unisinis.br.

Iliana Regan nasceu em Merrillville, Indiana, nos Estados Unidos, em uma pequena fazenda, no ano de 1979. Estudou Química na Indiana University Bloomington, mas acabou abandonando o curso e se graduando em Escrita Criativa na Columbia College Chicago. Desde os 15 anos, trabalhou em diversos restaurantes e durante a faculdade fez parte da equipe de salão do Trio, de Grant Achatz, chef norte-americano famoso em Chicago e condecorado com três estrelas no *Guia Michelin*. Seu sucesso se iniciou em 2008, quando começou a vender comida em um mercado local de fazendeiros. Por alguns anos, preparou menus para o grande público em seu apartamento até abrir o restaurante Elizabeth em 2012, o qual veio a ser condecorado com uma estrela Michelin, uma das maiores premiações da restauração (SEVERSON, 2020).

A obra *Burn the Place: A Memoir* (em tradução livre, “Queime o lugar: um livro de memórias”), escrita por Iliana Regan em inglês, foi publicada em 2019 nos Estados Unidos pela editora Midway Books e apresenta registros das memórias de como a autora chegou à sua atual ocupação de cozinheira e *chefe*<sup>3</sup>. O livro é organizado em três partes. A primeira, aborda sua infância no rancho e os contatos iniciais com a gastronomia, incluindo suas inquietações quanto à sexualidade e seu primeiro contato com bebidas alcoólicas. Também apresenta sua família e as dificuldades apresentadas nesta convivência. A segunda parte conta sua adolescência, o início de carreira no ramo da alimentação e o agravamento de sua dependência do álcool. Nesta narrativa são evidenciadas experiências importantes de sua vida como a perda de uma irmã, seu primeiro contato com mulheres homossexuais e o desenrolar dessas relações afetivas. Por fim, a terceira parte trata da abertura de seu restaurante, o casamento e a superação do alcoolismo. Cabe destacar que, embora a obra apresente esta organização, não se trata de uma história que segue a perspectiva linear e precisamente cronológica da vida de Regan, pois suas memórias avançam e retrocedem no tempo como lembranças que a autora visita de acordo com o movimento de seus afetos. Na proposta de narrar suas memórias, encontramos intensos fragmentos que traduzem para o hoje o sentido de sua experiência e expressão gastronômica.

---

<sup>3</sup> Optamos por usar a palavra “*chefe*” ao nos referirmos a Iliana Regan neste texto. Apesar de a palavra “*chefe*” não existir no dicionário de língua portuguesa (somente “*chef*”), preferimos utilizá-la em francês, flexionando o gênero, como fizeram as tradutoras do Brasil da obra da jornalista francesa Nora Bouazzouni, *Feminismo: quando o machismo se senta à mesa* (2019).

O livro é composto por 18 capítulos em 266 páginas em que a narrativa ocorre sempre na primeira pessoa, descrevendo uma variedade de detalhes do cotidiano vivido pela autora, inclusive revivendo conversas e enfatizando a presença de diversas pessoas que marcaram sua vida. Como leitores/as percebemos que a escrita desta obra emerge exatamente do movimento de rever as memórias pela condução da gastronomia. O rancho em que morava, a mãe que cozinhava em casa, o tio padreiro, a irmã Elizabeth apresentando-a para novos sabores: assim seguimos o fio de suas memórias. Essas lembranças explicam o porquê de Iliana Regan se sentir tão bem na cozinha e de ter escolhido a carreira, algo que parece quase até natural e inquestionável.

Durante várias passagens, Regan descreve sabores, aromas e sensações. Mais de uma vez, narra suas caçadas atrás de cogumelos, acompanhada do pai e de amigos em diversas etapas de sua vida, sempre destacando os famosos *chanterelles*. Desses relatos, a cozinha começa a ganhar lugar especial em sua vida, sendo que ao final do segundo capítulo ela descreve como a colheita e o preparo dos cogumelos selaram sua trajetória na cozinha. A *chêffe* faz questão de falar da euforia, da gratidão e da boa sensação que é cozinhar e ver os outros comendo o alimento que produz.

A autora também aborda com intensidade e coragem outros elementos importantes do percurso de sua vida, como o abuso do álcool e outras drogas. Para isso, conforme suas palavras, afirma que tenta manter o livro realista, sem as “babaquices” que outras obras bibliográficas produzidas por chefs de cozinha costumam conter<sup>4</sup>. Assim, Iliana Regan retoma as lembranças da primeira vez em que consumiu bebidas alcoólicas e os sentimentos decorrentes do consumo. A narrativa a respeito do aumento do uso do álcool chega ao ponto em que ela evidencia que não conseguia mais controlar sua vida, chegando a ter problemas com a polícia. Apesar de tentar diversas vezes construir saídas para a sua danosa relação com a ingestão de bebidas, a perda da irmã Elizabeth, em função do uso de drogas, lhe força mais uma vez a procurar auxílio. Ao usar o termo “alergia” para explicar as sensações que uma pessoa propensa ao alcoolismo sente ao consumir uma bebida, Iliana Regan deixa evidente que o apoio de que precisava para lidar com seu problema foi encontrado nas reuniões de um

---

<sup>4</sup> Iliana Regan não chega a citar e nomear quais obras seriam estas, mas lembramos, por exemplo, da obra *Cozinha confidencial: uma aventura nas entranhas da culinária*, relato autobiográfico no qual o chef norte-americano Anthony Bourdain descreveu de forma naturalizada o excessivo consumo de álcool e drogas nas cozinhas profissionais em que atuou. Segundo Bianca Briguglio (2017, p. 5), a descrição das cozinhas feita por ele “passa frequentemente por homens tentando provar uns para os outros quem é mais forte, quem é mais capaz, o que Bourdain sintetiza como ‘quem tem os colhões maiores’”.

grupo de Alcoólicos Anônimos que passou a frequentar<sup>5</sup>. Essas marcas produzem uma atenta reflexão a respeito da utilização de drogas e da forma que essa prática acontece associada às relações de trabalho, destacando o uso excessivo por profissionais no ramo da restauração, além de mostrar os efeitos e as consequências na vida de usuárias e usuários e das suas famílias.

Outro elemento que suas memórias revisitam, abordando questões de nossa atualidade, diz respeito à sua inquietude quanto às experiências com sua sexualidade e com as questões de gênero, tanto no âmbito profissional como pessoal e familiar. Em algumas passagens ela narra como preferia ter nascido homem para poder ser “poderosa” também. O lugar da mulher na cozinha profissional e o sexismo que cerca os restaurantes aparecem aqui, envolvendo questões que vão desde o financiamento para um empreendimento até as relações entre membros da equipe e clientes.

O livro traz várias discussões que cercam a cozinha nesses tempos, além de funcionar como relato do quão profundos e presentes são os problemas e as conquistas que entrelaçam vida, cozinha e restauração. Assim, a obra também pauta os discursos sobre sustentabilidade e movimentos de produção local de alimentos, a conexão que a comida gera entre as pessoas e a questão da memória afetiva, além de se mostrar um rico relato de como tradições alimentares e receitas são transmitidas de uma geração para outra.

Na parte final, Iliana Regan conta como abriu o restaurante Elizabeth, uma homenagem à irmã falecida. Também relata como, quando finalmente parecia ter atingido seus objetivos de vida, teve que lidar com o desafios de liderar e administrar a gestão do restaurante, balancear a vida particular e do negócio, enfrentar o machismo de seus funcionários e o fechamento de dois de seus estabelecimentos, os quais eram frutos de seu sucesso com o Elizabeth. Ela descreve ainda como o menu servido no restaurante traduz a história de sua vida e suas experiências gastronômicas nas mais variadas idades: tudo converge ali, naqueles singulares pratos servidos. Narrando e detalhando essa intensa experiência, a autora nos oferece suas memórias como inspiração que pode guiar nossas práticas e reflexões criando estudos críticos em torno da realidade da cozinha.

---

<sup>5</sup> A fundação e a difusão dos Alcoólicos Anônimos (AA), a partir da primeira metade do século XX, contribuíram para promover a hipótese de que o alcoolismo é uma doença ao referir-se “ao fenômeno como uma ‘alergia’, metáfora adequada ao paradigma médico”; essa é uma das ideias que respaldam a terapia indicado pelos AA e que “encontraram pronunciada sedimentação no senso comum” (SOUZA; MENANDRO; MENANDRO, 2015, p. 1337).

Ao finalizarmos, emerge a pergunta do porquê do curioso título dado ao livro, *Burn the Place: A Memoir*. Sem contar de forma clara e direta, a escritora parece dar dicas de que muitas vezes chegou perto de colocar fogo em tudo, metaforicamente; mas, por fim, ao longo de diversas passagens, parece nos fazer entender como sua resiliência superou todos esses desafios.

## Referências

- BOUAZZOUNI, Nora. **Feminismo**: Quando o machismo se senta à mesa. Belo Horizonte: Quintal Edições, 2019.
- BRIGUGLIO, Bianca. Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais. *In*: Seminário Internacional Fazendo Gênero 11 & 13th Women's Worlds Congress, 2017, Florianópolis. **Anais Eletrônicos** [...]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2017. Disponível em: [http://www.en.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/1498781075\\_ARQUIVO\\_biancabriguglio\\_cozinhaelugardemulher.pdf](http://www.en.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/1498781075_ARQUIVO_biancabriguglio_cozinhaelugardemulher.pdf). Acesso em: 20 jun. 2020.
- REGAN, Iliana. **Burn the Place**: A Memoir. Chicago: Midway Books; Agate Publishing, 2019.
- SEVERSON, Kim. After Culinary and Literary Acclaim, She's Moving to the Woods. **The New York Times**, Nova York, 21 jan. 2020. Disponível em: <http://www.nytimes.com/2020/01/21/dining/iliana-regan-milkweed-inn.html>. Acesso em: 23 fev. 2020.
- SOUZA, Luiz Gustavo S.; MENANDRO, Maria Cristina S.; MENANDRO, Paulo Rogério M. O alcoolismo, suas causas e tratamento nas representações sociais de profissionais de Saúde da Família. **Physis**: Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 25, n. 4, pp. 1335-1360, 2015.

## Os efeitos do NAFTA na destruição do México para justificar políticas comerciais transnacionais e alterações na cultura alimentar

### *The effects of NAFTA on the destruction of Mexico to justify transnational trade policies and changes in food culture*

#### Resenha do livro:

GÁLVEZ, Alyshia. **Eating NAFTA: Trade, Food Policies and the Destruction of Mexico**. Berkeley: University of California Press, 2018. 304 p.

Ewerton Reubens Coelho-Costa<sup>1</sup>

**RESUMO:** A obra *Eating NAFTA: Trade, Food Policies and the Destruction of Mexico* (2018), de Alyshia Gálvez, publicada em inglês pela editora da Universidade da Califórnia, e ainda sem tradução no Brasil, esclarece detalhadamente e de maneira oportuna a relação entre a perda da biodiversidade, a migração, as alterações na cultura alimentar mexicana, as doenças relacionadas à dieta e os acordos comerciais internacionais. Com foco no Acordo de Livre Comércio da América do Norte (Nafta), em vigor desde 1994, analisa as duas décadas seguintes ao acordo evidenciando seu impacto na vida dos mexicanos que vivem nos dois lados da fronteira. Para além da obra resenhada, este texto apresenta os últimos desdobramentos que levaram às implicações e alteração do NAFTA transformando-o em

---

<sup>1</sup> Doutorando em Sociologia pela Universidade Estadual do Ceará (Bolsista CAPES); Mestre em Gestão de Negócios Turísticos - UECE; Graduado em Gestão do Turismo (IFCE); Membro do Grupo de Pesquisa Gestão do Turismo e da Hospitalidade nos Territórios no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE (Campus Fortaleza). Dedicado a pesquisas com ênfase em Cultura Gastronômica, Turismo Gastronômico e Enogastronômico, Indicações Geográficas Brasileiras, Patrimônio Gastronômico e Gastrodiplomacia. Contato: ewertonreubens@gmail.com.

Acordo Estados Unidos-México-Canadá (USMCA, na sigla em inglês para United States-Mexico-Canada Agreement).

**Palavras-chave:** Nafta; políticas alimentares; migração; políticas transnacionais.

**ABSTRACT:** *Eating NAFTA: Trade, Food Policies and the Destruction of Mexico* (2018), by Alyshia Gálvez, published in English by the University of California Press, and still without translation in Brazil, clarifies in detail and in a timely manner the relationship between loss biodiversity, migration, changes in Mexican food culture, diet-related illnesses and international trade agreements. Focusing on the North American Free Trade Agreement (Nafta), in force since 1994, it analyzes the two decades following the agreement, showing its impact on the lives of Mexicans living on both sides of the border. In addition to the work reviewed, this text presents the latest developments that led to the implications and alteration of NAFTA, transforming it into the United States-Mexico-Canada Agreement (USMCA).

**Keywords:** Nafta; food policies; migration; transnational policies.

\*\*\*

Nafta é a sigla em inglês de *North American Free Trade Agreement*, para o acordo econômico que se conhece no Brasil como Tratado Norte-Americano de Livre Comércio, assinado pelos representantes do poder executivo dos Estados Unidos da América, Canadá e México. Basicamente, o tratado tem como objetivo eliminar ou reduzir barreiras comerciais entre os signatários desde que foi criado, para competir com a União Europeia. Contudo, diferentemente do bloco europeu, o Nafta não permite o livre trânsito de cidadão dos países signatários nem possui moeda própria. E alguns cientistas não digerem as circunstâncias desse acordo.

Assim, a obra *Eating NAFTA: Trade, Food Policies and the Destruction of Mexico* (2018), de Alyshia Gálvez, publicada em inglês pela editora da Universidade da Califórnia, ainda sem edição em português, esclarece detalhadamente esse panorama.

Alyshia Gálvez é antropóloga cultural, com especialização na área da alimentação, saúde, política, migração e direitos dos cidadãos latinos, professora de estudos latino-

americanos e latinos no Lehman College da City University of New York (CUNY). Foi diretora-fundadora do Instituto de Estudos Mexicanos Jaime Lucero, na CUNY, e autora de dois livros anteriores sobre migração mexicana: *Patient Citizens, Immigrant Mothers: Mexican Women, Public Prenatal Care, and the Birth Weight Paradox* (2011), livro vencedor do prêmio ALLA Book Award 2012 da Associação de Antropólogos Latinos e Latino-Americanos, e *Guadalupe in New York: Devotion and the Struggle for Citizenship Rights Among Mexican Immigrants* (2010). A autora dedica suas pesquisas a estudos latinos e latino-americanos geralmente analisando mudanças políticas, sistemas e práticas alimentares, política comercial e econômica, e suas implicações na saúde pública.

Alyshia Gálvez elaborou um livro oportuno para discutir a relação entre a perda da biodiversidade, a migração, as doenças relacionadas à dieta e os acordos comerciais internacionais. Com foco no Nafta, em vigor desde 1994, analisa as duas décadas seguintes ao acordo evidenciando seu impacto na vida dos mexicanos que vivem nos dois lados da fronteira.

A obra está dividida em oito capítulos que se distribuem ao longo de 288 páginas. Com estatísticas de fontes confiáveis, Gálvez observa os dados e os junta a seus encontros etnográficos com pessoas de várias classes sociais, urbanas e rurais, políticos, trabalhadores e migrantes. A autora rende atenção especial à mudança do estilo de vida rural de mexicanos que deixaram de poder sustentar sua agricultura *milpa*, a partir do momento em que os Estados Unidos subsidiam milho às toneladas para plantio no México. Isso não mudou apenas as dietas, mas os impediu de manter domicílio geracional, já que membros da família acabaram migrando para fora do país na busca de dinheiro.

Alyshia Gálvez revela que, atualmente, o México tem uma taxa de pobreza de 55,1%; importa 42% de seus alimentos; e tem doenças crônicas ligadas à dieta como as três principais causas de incapacidade e morte. Além disso, mostra que 12,8 milhões de mexicanos residiam nos Estados Unidos no ano de 2007. Assim, desde a introdução (p. 1-26)<sup>2</sup>, a autora encara esses fatos como um tipo de violência estrutural: “gringos clamam por *tortillas* feitas à mão, enquanto os mexicanos se tornaram os maiores consumidores de macarrão instantâneo do mundo” (p. 10).

---

<sup>2</sup> Doravante, as citações remetem à obra resenhada (GÁLVEZ, 2018) e foram vertidas, livremente, para o português.

No segundo capítulo, *People of the Corn* (p. 27-62), Gálvez apresenta uma visão etnográfica de como a comida mexicana tradicional entrou para o mundo da *haute cuisine*, a partir das comparações elegidas pelo renomado chef dinamarquês René Redzepi, dono do premiado restaurante Noma. A autora analisa o papel do capital narrativo em repassar histórias romantizadas de elementos específicos da culinária, como o milho, enquanto informa sobre condições históricas de produção, desenvolvimento e custódia desses elementos ao longo de milênios, até chegar à inclusão da cozinha mexicana na lista de Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco, em 2010.

A autora ainda aborda essa entrada na lista da Unesco ao mesmo tempo que fornece exemplos das mudanças na cozinha mexicana sofridas desde o período de conquista pelos espanhóis até o Nafta. Apresenta o caso do milho *landrace* (termo geral e impreciso para 59 variedades de milhos nativos mexicanos adaptados localmente, cultivados e consumidos por proprietários de terras tradicionais naquele país – não se trata do milho amarelo-dourado e do milho doce convencional, ambos de uma ampla população de variedades com formas, cores, texturas e sabores diferentes), antes utilizado por fazendeiros para alimentar seus animais, uma vez que a demanda por ele e seus preços eram baixos. Hoje, no entanto, esse tipo de milho foi descoberto pelas elites e por chefs de cozinha que pagam preços altos por ele e o servem em odes gastronômicas com outros elementos tradicionais da cozinha mexicana, como *mezcal*, *huitlacoche* (espiga de milho contaminada pelo fungo *Ustilago maydis*, uma praga que ataca milharais pelo mundo) e até larvas de insetos.

No capítulo terceiro, *Laying the Groundwork for NAFTA* (p. 63-88), tirando o foco do milho e levando para a criação de cabras crioulas, a autora apresenta o panorama do desejo mexicano de tornar sua produção agrícola mais eficiente. Para tanto, ensaia a história de desenvolvimento do México, revelando que a agricultura de pequena escala garante a biodiversidade e a sustentabilidade ambiental e é compatível com outras atividades econômicas e de subsistência; ao mesmo tempo, revela o contraste de um modelo de segurança alimentar regido por acordos de livre comércio, como o Nafta, e um modelo de soberania alimentar que exige controle democrático do sistema alimentar – aqui se explica, por exemplo, como produtores rurais são marginalizados e tidos como culpados pela ineficiência do México e como os deslocamentos aumentaram a migração e o consumo de produtos dos Estados Unidos, contribuindo com o crescimento da economia dos Estados Unidos.

O quarto capítulo, *Nafta: Free Trade in the Body* (p. 89-116), inicia-se com a descrição da loja de doces e alimentos processados de Doña Yolanda e o esclarecimento de que a atração por esse tipo de negócio, principalmente em países pobres, se desenvolve, sobretudo, como forma de enfrentar a competição com grandes redes como Walmart e Oxxo. Fica evidente a falsa ideia de modernidade e cosmopolitismo trazida com esses alimentos processados e a transformação deles, na atualidade, em produtos considerados de baixo status, ressaltando que o livre comércio ocasionou também uma transição nutricional marcada pela obesidade generalizada, devido à maior quantidade de açúcares e elementos químicos usados na produção desses alimentos. Fato assustador é constatar que, com a aprovação do Nafta, as exportações de produtos químicos dos Estados Unidos para o México aumentaram em 97% (uma realidade semelhante ao que vem ocorrendo no Brasil desde que o governo Bolsonaro subiu ao poder).

O quinto capítulo, *Deflecting the Blame: Poverty and Personal Responsibility* (p. 117-158), aborda o combate ao diabetes e à obesidade no México, refletindo que o problema parece recair apenas sobre o indivíduo e não nas mudanças do sistema alimentar. Gálvez descreve três partes da resposta do governo mexicano ao diabetes e à obesidade: o imposto sobre o refrigerante e os regulamentos sobre marketing de alimentos; o programa Anti-Pobreza que prospera junto da Cruzada Contra a Fome; e como as duas últimas estratégias impulsionam as pessoas para uma economia baseada em dinheiro, longe do conhecimento tradicional sobre alimentos saudáveis. Esse capítulo finaliza discutindo o trabalho das mulheres e como, mesmo quando elas trabalham fora de casa, espera-se que sejam as únicas responsáveis pelas dietas de suas famílias; e justifica que, à medida que o acesso ao dinheiro aumenta e o tempo diminui, é mais provável que elas confiem em alimentos processados. A autora ressalta que não é justo que o Estado não seja responsabilizado por esses problemas, sobretudo, quando é ele quem assina acordos e que, portanto, deveria pensar em seus impactos.

O sexto capítulo, *Diabetes: The Disease of the Migrant?* (p. 159-172), lança olhar sobre o papel da migração no surgimento e no aumento de diabetes no México e foca nas relações entre estresse e essa doença *versus* migração e estresse. Com reflexos dos estudos de Mendenhall (2017) sobre o sofrimento sindêmico, a autora chama a atenção para a interseção de ambas as doenças e os problemas sociais causados por epidemia. Cabe mencionar a relevância do uso da “sindemia” na análise do texto. A sindemia, conceito recente criado por

Merril Singer, trata do agrupamento de dois ou mais problemas de saúde de uma população, que resulta em desigualdades sociais e econômicas persistentes; considera os aspectos biológicos, psicológicos e sociais nas análises, embora sejam enfermidades crônicas não transmissíveis (SINGER, 2009; 2000).

Ainda ficam evidentes no sexto capítulo as conexões entre os tipos de estresse e o diabetes, ressaltando situações corriqueiras como a separação dos membros da família, a discriminação, a exploração do trabalho, a pobreza e a falta de seguro de saúde como elementos que acabam mudando as dietas dos migrantes – principalmente quando eles resolvem voltar para sua pátria, mas mantêm o consumo de grande quantidade de alimentos processados.

O sétimo capítulo, *Nostalgia, Prestige, and a Party Every Day* (p. 173-188), apresenta o agrião, um alimento que muitos latino-americanos utilizam, mas que não é visto nos estereótipos da comida latina, o que leva Gálvez a interrogar: “quantos alimentos humildes, mas claramente significativos, são esquecidos na transição para estilos de vida mais urbanos ou com a migração?” (p. 174). A autora ainda argumenta sobre o quanto nossa nostalgia alimentar pode ser feita de contextos produzidos e como a migração intensifica essa nostalgia por gostos e lugares específicos, principalmente em ambientes onde a livre circulação é impedida. Pelo fato da descontextualização ocorrem apropriações e a mercantilização de alimentos tradicionais – como os citados casos dos *tamales* oferecidos pela Williams-Sonoma; e o *McBurrito*, do McDonald's. Como enfrentamento a essa realidade, surgem os ativistas alimentares que promovem alimentos tradicionais, explorando seus benefícios para a saúde e os tratando como parte da soberania alimentar. Enquanto a culinária tradicional mexicana está se tornando global, bebidas como a Coca-Cola constituem elementos globais que invadem as culturas, e os rituais indígenas acabam se tornando mais uma ferramenta útil de marketing.

Na conclusão, *Connecting the Dots, and Bright Spots* (p. 189-202), surge a história de um migrante mexicano em Nova York, que faz o caminho de volta à sua terra com a ajuda de uma organização sem fins lucrativos chamada GrowNYC. Discute-se com isso o contraste com a multidão de migrantes mexicanos que se tornaram “corpos excedentes” e “corpos como repositórios de excedentes, armazenando os produtos de superprodução e negociações comerciais desiguais” (p. 192). Gálvez constata que o aumento das doenças relacionadas com a dieta no México é “resultado lógico da priorização do investimento estrangeiro direto, da

agricultura industrial, das teorias de vantagem comparativa e de um papel específico de desenvolvimento que não vê nenhum papel para a agricultura de pequena escala" (p. 192-193).

Gálvez leva os leitores a conhecer movimentos alternativos, como o referido GrowNYC, que promovem a justiça social, a resistência e a resiliência enquanto promovem maneiras de comer repletas de simbologias e conexões entre si, a terra e a cultura. Mas ela adverte que as soluções para os problemas analisados exigem mais do que ativismo do consumidor em nível local.

Mudando o discurso, muitas vezes, ao longo do livro, Gálvez oferece ao leitor uma visão sobre as conversas e observações que a levaram a criar a obra: às vezes, são descrições de encontros; outras vezes, transcrições diretas de entrevistas em espanhol. Estas não são traduzidas no texto, mas apenas resumidas e comentadas. Os leitores mais interessados podem encontrar as traduções exatas nas notas finais.

A escrita de Gálvez tem um estilo refrescante que mantém o interesse do leitor nos tópicos em questão e, ao mesmo tempo, abre a cortina de pesquisa. Fica claro o sucesso de Gálvez em apresentar a complexidade de um sistema alimentar que deu errado e o importante papel desempenhado pelo Nafta. Trata-se de um texto altamente recomendado para curiosos e pesquisadores que lidam com sistemas alimentares, justiça social, migração, políticas públicas e ciências sociais – bem como para cursos mais específicos que têm foco sobre a América Latina e no México.

No entanto, enquanto resenhava a obra, o mundo dos acordos políticos seguia a todo vapor, a ponto de levar os Estados Unidos e o Canadá a um acordo para substituir o Nafta<sup>3</sup>. Assim, surge o novo tratado, com o nome de Acordo Estados Unidos-México-Canadá (USMCA, na sigla em inglês para United States-Mexico-Canada Agreement), e que representa uma vitória do presidente Donald Trump, que considerava o Nafta um “desastre” para os Estados Unidos<sup>4</sup>.

A assinatura do novo acordo resgata uma zona de livre comércio entre os três países, equivalente a 1,2 trilhão de dólares por ano em comércio, que estava prestes a entrar em

---

<sup>3</sup> Cf. CANADÁ e EUA chegam a acordo para substituir o Nafta a poucas horas do prazo limite. **G1 Economia**, São Paulo, 01 out. 2018. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/noticia/2018/10/01/canada-e-eua- chegam-a-acordo-para-substituir-o-nafta-a-poucas-horas-do-prazo-limite.ghtml>>. Acesso em: 04 nov. 2018.

<sup>4</sup> Cf. UNITED STATES-MEXICO-CANADA AGREEMENT. Office of the United States Trade Representative. Washington, 2018. Disponível em: <<https://ustr.gov/trade-agreements/free-trade-agreements/united-states-mexico-canada-agreement>>. Acesso em: 11 ago. 2020.

colapso após quase 25 anos. As renegociações iniciaram-se em 2017, quando México e Estados Unidos já haviam fechado um acordo preliminar, mas faltava o Canadá. Depois de mais de um ano em negociações para superar divergências e ceder em alguns aspectos, os representantes das três nações comemoram o USMCA, que movimentará e influenciará uma área de 500 milhões de pessoas.

Partindo das notícias veiculadas nas mais diversas mídias, o novo acordo empolgou os mercados globais. No entanto, começa agora uma nova possibilidade de pesquisa para Gálvez, ou mesmo para qualquer um de nós, para (re)avaliar os impactos desse novo acordo na alimentação e na saúde dos países signatários.

## Referências

- GÁLVEZ, Alyshia. **Guadalupe in New York**: Devotion and the Struggle for Citizenship Rights Among Mexican Immigrants. Nova York/Londres: New York University Press, 2010.
- GÁLVEZ, Alyshia. **Patient Citizens, Immigrant Mothers**: Mexican Women, Public Prenatal Care, and the Birth Weight Paradox. New Brunswick: Rutgers University Press, 2011.
- GÁLVEZ, Alyshia. **Eating NAFTA**: Trade, Food Policies and the Destruction of Mexico. Berkeley: University of California Press, 2018.
- MENDENHALL, Emily. Syndemics: A New Path for Global Health Research. **The Lancet**, v. 389, n. 10072, p. 889-891, 2017.
- SINGER, Merrill. A Dose of Drugs, a Touch of Violence, a Case of Aids: Conceptualizing the Sava Syndemic. **Free Inquiry in Creative Sociology**, v. 28, n. 1, p. 13-24, 2000.
- SINGER, Merrill. **Introduction to Syndemics**: A Critical Systems Approach to Public and Community Health. San Francisco: Jossey-Bass, 2009.

## **Imagens do futuro:** relações entre o ser e o comer na história da alimentação

### *Images of the Future: relating being and eating in the history of food*

#### **Resenha do livro:**

BELASCO, Warren. **O que iremos comer amanhã?** Uma história do futuro da alimentação. São Paulo: Editora Senac, 2009. 414 p.

**Matheus Henrique da Mota Ferreira<sup>1</sup>**

**RESUMO:** A obra resenhada, *O que iremos comer amanhã?*, de Warren Belasco, explora a temática do futuro da alimentação, retrazando os argumentos históricos e o modo de estruturação da discussão, e contextualizando estes em um debate cultural maior, com complexos encadeamentos econômicos e políticos. O mais interessante no que escreve Belasco, um dos fundadores dos Estudos Alimentares (*“Food Studies”*), é o modo como acaba desenvolvendo uma genealogia de questões contemporâneas, desenraizando preconceitos e pressupostos ocultos que se manifestam no cenário atual em qualquer discussão sobre o futuro da humanidade. A trama que se origina na comida acaba por entrelaçar os temas mais diversos, remetendo a uma série de antigas associações entre o que somos e o que comemos. Tão íntima ao humano, a comida vem permeando debates centrais sobre a organização e a produção social, tendo povoado as imagens de poder e força de impérios, assim como os sonhos utópicos de emancipação social. Com seu trabalho, Belasco consegue mostrar que a construção de uma hegemonia política e cultural vem historicamente acoplada a uma hegemonia alimentar que difunde hábitos ocidentais centrados no consumo da carne, e reconstrói associações entre o racismo, o sexismo e o classismo estruturais a partir da questão da alimentação.

**Palavras-chave:** futuro; História da Alimentação; Estudos Alimentares; Belasco.

---

<sup>1</sup> Doutorando em Filosofia na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), mestre em História das Ciências e das Técnicas e Epistemologias na UFRJ. Contato: matheushmf01@gmail.com.

**ABSTRACT:** The book under review, *Meals to Come: A History of the Future of Food*, by Warren Belasco, explores the theme of the future of food, retracing the historical arguments and the way these discussions were structured. It also contextualizes them in a wider cultural debate with complex political and economic linkages. One interesting feature in Belasco's writing – one of the founders of the “Food Studies” – is the way he develops a genealogy of contemporary issues, unrooting hidden prejudices and assumptions that manifest themselves in any modern discussion about the future of humanity. Starting on food, this plot ends up weaving together the most diverse themes referring to a chain of historical associations between what we are and what we eat. So intimate to humans, food has permeated central debates about social organization and production, and has populated the images of power and strength of empires, as well as the utopian dreams of social emancipation. In his work, Belasco succeeds in showing that the construction of a political and cultural hegemony has been historically coupled to a food hegemony that has spread Western habits of meat consumption, and in reconstructing the associations between structural racism, sexism and classism through food issues.

**Keywords:** future; Food History; Food Studies; Belasco.

\*\*\*

Warren Belasco foi professor de Estudos Americanos (*American Studies*) na University of Maryland Baltimore County (UMBC). Sua produção ao longo da carreira ajudou a fundar o campo dos chamados Estudos Alimentares (“*Food Studies*”), marcados por uma abordagem interdisciplinar, a partir da qual o alimento é inserido em seu contexto sociocultural, histórico e antropológico, assim como econômico, político, agrônômico e ecológico.

A obra em questão, *O que iremos comer amanhã? Uma história do futuro da alimentação*, lançada no Brasil em 2009, é dividida em três partes. A primeira, com três capítulos, introduz o debate acerca do futuro da comida, apresentando a estrutura inicial deste em discussões que datam de fins do século XVIII (o debate de Malthus-Condorcet-Godwin de 1790) e prosseguem no tempo com grande similaridade estrutural. Nesta parte, o autor enfatiza as

discussões dos *think tanks* oficiais em universidades, grandes corporações, fundações e agências governamentais, geralmente dominados por homens brancos das elites. Na segunda parte, consistindo de dois capítulos, o autor adentra o campo da ficção especulativa, no qual vozes de grupos marginalizados e críticos se faziam ouvir mais facilmente. E, na última, Belasco se concentra nas três grandes imagens de futuro produzidas ao longo deste período pelos autores que participam do debate, dedicando um capítulo a cada uma delas.

O livro se destaca pela sua capacidade de reconstruir o debate histórico, ao mesmo tempo em que desenha a genealogia de associações entre o racismo, o sexismo e o classismo estruturais a partir da questão da alimentação. Tão íntima ao ser humano, a comida vem permeando debates centrais sobre a organização e a produção social, tendo povoado as imagens de poder e força de impérios, assim como os sonhos utópicos de emancipação social. A partir de seu trabalho, Belasco consegue mostrar que a construção de uma hegemonia política e cultural vem historicamente acoplada a uma hegemonia alimentar que difunde hábitos ocidentais centrados no consumo da carne, entretanto, este processo hegemônico gera, simultaneamente, aproximações entre grupos marginalizados, aproximando as lutas antirracista, anti-imperialista, antipatriarcal, anticapitalista e ambientalista também à produção de novos imaginários alimentares.

Resumindo o argumento central da obra, poderíamos afirmar que a história da discussão sobre o futuro dos alimentos nos últimos 200 anos têm sido uma constante reformulação das mesmas três posições, representadas por seus prováveis enunciadores originais. Para a pergunta “como alimentar a população”, as três respostas seriam:

- 1) para Malthus: “coloquem menos garfos sobre a mesa” (controle populacional e menos pessoas para comer);
- 2) para Condorcet: “façam uma torta maior” (mais tecnologia e maior produção de alimentos);
- 3) para Godwin: “ensinem melhores maneiras à mesa a todos” (ação política e distribuição equitativa do alimento produzido).

A discussão é trazida a partir tanto de relatórios, jornais, livros e documentos oficiais, como de filmes e literatura de ficção utópicos e distópicos, sendo interessante observar como os primeiros são dominados pelos discursos de homens brancos europeus ou norte-americanos, enquanto nos segundos há presença expressiva de um pensamento contra-hegemônico, de ambientalistas radicais, socialistas e feministas.

Belasco apresenta a raiz histórica de preconceitos racistas e sexistas contemporâneos, a partir da associação mitológica do arquétipo do homem carnívoro na cultura ocidental, ligando a carne ao progresso, ao crescimento, à evolução, à melhoria, à modernização e ao desenvolvimento. O progresso viria junto com a civilização, a qual seguia o modelo da hegemonia europeia carnívora, em oposição ao vegetarianismo sobrecivilizado e efeminado dos “orientais” e ao primitivismo de “tribais canibais”.

A lei do progresso, de claro cunho etnocêntrico, foi identificada à observação de verniz científico denominada Lei de Bennet, que afirmava estar a industrialização (logo, o progresso também) associada ao aumento no consumo de carne, laticínios, produtos alcoólicos e processados, com a redução de alimentos amiláceos. Ou seja, o desenvolvimento econômico “levantaria a população na cadeia alimentar”, afastando-a de “orientais” com dietas baseadas em arroz e fontes proteicas incomuns para o eixo euro-norte-americano (preconceito que reaparece até hoje em discursos sobre a alimentação chinesa, trazidos à tona com a epidemia global do coronavírus<sup>2</sup>).

A carne ligava-se diretamente à ideia de dominação sobre a natureza, os recursos, os animais, os povos e as mulheres. Essa associação da carne à superioridade e à dominação generalizadas reforça o antagonismo de tendências marginalizadas, as quais tendem a se aproximar, como o vegetarianismo-feminismo-socialismo.

As imagens “abundantistas” (*cornucopians* no texto original, ligadas à posição de Condorcet de soluções tecnológicas para produzir um futuro alimentar utópico), por exemplo, poderiam ser agrupadas em dois grandes conjuntos nesse contexto: dos “Pais Puritanos”, com monoculturas orientadas para o mercado, dependentes de pecuária e controladas por homens; e das “Mães de Milho”, com horticulturas de subsistência sustentáveis controladas por (ou compartilhadas com) mulheres. Essas duas imagens apresentam um pouco das assimetrias de poder nas relações de produção e de organização social, inclusive na produção de imagens sobre a boa alimentação e o progresso civilizacional, nas quais dominava a visão carnista-machista-capitalista-racista: Mais bife para o Pai e mais trabalho para a Mãe.

---

<sup>2</sup> Cf. reportagens sobre o assunto produzidas durante a pandemia: REUTERS. Sentimento anti-China se espalha no mundo junto com coronavírus. **Exame**, 30 jan. 2020. Disponível em: <<https://exame.com/mundo/sentimento-anti-china-se-espalha-no-mundo-junto-com-coronavirus/>>. Acesso em: 11 ago. 2020; AGUILERA, Jasmine. Xenophobia ‘Is a Pre-Existing Condition.’ How Harmful Stereotypes and Racism are Spreading Around the Coronavirus. **Time**, 1 fev. 2020. Disponível em: <<https://time.com/5775716/xenophobia-racism-stereotypes-coronavirus/>>. Acesso 11 ago. 2020.

Ilustrando a vertente abundantista, predominante de fins do século XIX a meados do século XX, a EXPO Chicago de 1933 trouxe como lema: “*Science finds – Industry applies – Man conforms*” (a Ciência encontra, a Indústria aplica e o Homem se conforma). O futuro então parecia iluminado pela confiança na ciência e na aliança tecnocientífica. As novas descobertas transformariam o homem, a humanidade e sua comida em algo novo, melhor e, possivelmente, irreconhecível.

No pós-guerra, o medo do espectro comunista e da insurreição social de camadas populares empobrecidas e subnutridas, incentivou a Revolução Verde, e sua maior arma para a Guerra Fria: o gado alimentado por grãos. Sonhava-se com a produção de um éden químico-tecnológico no lugar do éden proletário prometido pelos comunistas. Segue a esse um período de neo-malthusianismo dominante ao qual se opõe a postura godwiniana, do movimento constelado por Lappé<sup>3</sup> nos Estados Unidos, e a proposta de redistribuição de poder.

Sobre os três Gs (*Globalização, Engenharia Genética, Aquecimento Global*) que marcaram as últimas décadas, Belasco apresenta as variações na visão das três grandes vertentes no debate:

1) para os abundantistas, a globalização intensificaria o “sucesso” capitalista, a genética alimentaria os famintos do mundo e o aquecimento global, se não fosse um alarme falso, seria resolvido pelas soluções orientadas ao mercado como créditos de carbono, confirmando a vitória do livre-mercado e do capitalismo;

2) para os malthusianos, o aquecimento confirmava suas previsões catastrofistas, a genética não passava de uma esperança superinflada e a globalização corria o risco de inundar o mundo de refugiados ambientais e econômicos;

3) já para os igualitaristas (os seguidores da tendência godwiniana), o controle corporativo de genes deveria ser atacado, o aquecimento refletia a organização desigual da sociedade e a única possibilidade de solução para esses problemas poderia vir de uma “globalização por baixo”, com movimentos populares se unindo pelo mundo.

O autor destaca ainda como ponto em comum entre boa parte dos debatedores nas discussões de *think tanks* futuristas (todos malthusianos ou abundantistas) que a maioria era

---

<sup>3</sup> Frances Moore Lappé é pesquisadora, autora e ativista na área da alimentação e seus entrelaçamentos políticos e econômicos. Seu livro da década de 1970, *Dieta para um pequeno planeta*, foi uma peça-chave na história da luta pelos direitos alimentares e por mudanças sociais sistêmicas no modo de produção e distribuição de alimentos.

de missionários interdisciplinares de tendências idealistas, que usavam estatísticas reducionistas baseadas em suposições questionáveis para fazer previsões imprecisas.

Esses debatedores entraram em uma batalha de metáforas como recurso recorrente para vencer a discussão: o Prometeu abundantista, explorador, progressista e envolvido na aventura da descoberta tecnocientífica, contra o Sísifo malthusiano, calculador, precavido, que fazia o planejamento de gastos familiares para o futuro doméstico. E opunham conceitos de inteligência (*smartness*): a argúcia da ciência de ponta contra o bom-senso conservador de pais experientes.

Destes debates, Belasco destaca cinco lições:

- 1) afirmações positivas do tipo “você ainda não viu nada” parecem intrinsecamente mais capazes de chamar atenção e se disseminar;
- 2) trabalhe metáforas, mitos e alusões na hora de promover suas previsões;
- 3) seja confiante e ousado em suas previsões;
- 4) mesmo que padrões se repitam, as coisas mudam, sim, nos debates;
- 5) a precisão de previsões de longo-prazo nunca parece ter sido o objetivo, apenas as extrapolações a partir de tendências exageradas para provar um ponto.

Nos debates alternativos cheios de igualitaristas, predominou inicialmente (de fins do século XIX ao início do XX) uma visão “vitoriana” que combinava sem pestanejar progressismo tecnológico e socialismo, Darwin e Fourier, nas palavras do autor, sem, com isso, encontrar qualquer contradição. No contexto da guerra e do pós-guerra, as visões distópicas tornam-se predominantes, das burocracias monolíticas e estagnadas às civilizações hipercapitalistas diante da catástrofe ambiental iminente. Nesse contexto, fortalece-se uma crítica ambientalista-feminista à tecnociência dominante, considerada aliada do modo de produção econômico e da organização social que levava/levaria à crise final. As ideias de resistência contra-hegemônica se associam às ideias de diversidade, primitivismo, linhagens selvagens e vigor híbrido (combinando analogias agroambientais a concepções etnoculturais).

Como último ponto merecedor de destaque, temos os três futuros abundantistas abordados atentamente nos últimos três capítulos da obra. Eles não se manifestam historicamente em uma linha temporal clara, mas são, sim, co-presentes, alternando ainda assim sua dominância com modulações de suas versões matriciais ao longo do século XX:

– Futuro Clássico: afluência infinita, com uma expansão materialista, quantitativa e imperialista; o novo era uma versão maior e melhor do velho, com tendências utópicas de crença em um triunfo evolutivo da mente sobre a matéria, da civilização humana sobre a natureza habitada por “povos primitivos”. Predomina de finais do século XIX até por volta dos anos 1920. Regido por sóbrios missionários do império.

– Futuro Moderno: o novo requer a rejeição do velho; novas formas seriam inventadas, a humanidade seria reinventada e a ciência nos levaria para um progresso muito além de qualquer coisa imaginável, provavelmente coberto de plástico, com carros voadores, regado a bolinhos de alga e pílulas de nutrientes. Predomina do início do século XX até a perda de esperança com a Segunda Guerra Mundial. Regido por entusiastas visionários, revolucionários.

– Futuro Recombinante: uma mistura autocrítica e autorreferente de novo e velho, refletindo a ambivalência sobre o futuro; tradição e novidade podem se combinar, incerteza e maximização de possibilidades de escolha; complexas combinações de duas ou mais ideias principais abundam na produção da “prole mais curiosa”. Predomina do pós-guerra em diante. Alimenta-se do mercado global *Pop*, teme as grandes catástrofes, vive contradições de necessidades, tendências e estilos, é volátil. Revez-se entre versões mercenárias e improvisadas que combinam imagens a gosto para tornar qualquer coisa mais palatável e vendável; versões de subculturas e culturas de nicho, híbridas, fragmentárias e recombinantes, com gosto pela resistência às formas massificadas; e versões “*smart*” moderadamente otimistas, porém sofridas, confusas e contraditórias, combinadores ávidos para atingir vantagens estratégicas locais, sem compromissos com projetos maiores. O nome recombinante vem, em parte, da tecnologia para edição gênica dos DNAs recombinantes, símbolo de uma era em que o próprio corpo e o humano, assim como seu alimento (agora cada vez mais transgênico), estão sujeitos a modificações e manipulações técnicas produtoras de quimeras, seres com origens múltiplas e cambiantes.

A obra explora maravilhosamente a temática do futuro da alimentação, retrazendo os argumentos históricos e o modo de estruturação da discussão, e contextualizando estes em um debate cultural maior, com complexos encadeamentos econômicos e políticos. O mais interessante no que escreve Belasco é o modo como acaba desenvolvendo uma genealogia de questões contemporâneas, desenraizando preconceitos e pressupostos ocultos que se manifestam no cenário atual em qualquer discussão sobre o futuro da

humanidade. A trama que se origina na comida acaba por entrelaçar os temas mais diversos, remetendo a uma série de antigas associações entre o que somos e o que comemos. *O que iremos comer amanhã?* é, sem sombra de dúvidas, uma leitura de extrema importância para todos aqueles interessados na história e no futuro da alimentação, assim como na história do futuro do que comeremos (e do que seremos).

### Referências

BELASCO, Warren. **O que iremos comer amanhã?** Uma história do futuro da alimentação.

São Paulo: Editora Senac, 2009.

LAPPÉ, Frances Moore. **Diet for a Small Planet**. Nova York: Ballantine Books, 1971.