



MANGÚT

Conexões Gastronômicas

Volume 1 | Número 1 | 2021



Feitos com aquarela e urucum em papel de algodão, estes acompanhamentos da matéria, avessos a literalidades, ilustram camadas sobrepostas do urucum. Registros do aroma, cor, temperatura, textura e umidade fazem com que o desenho se distancie do olhar preconcebido diante dos símbolos que envolvem os alimentos e se aproxime de uma abordagem multiespécies, a partir do acompanhamento dos processos de vida e vibração da matéria. Ilustração de Julia Ribeira @carcomidinha



MANGÚT

Conexões Gastronômicas

Volume 1 | Número 1 | 2021



CONSELHO EDITORIAL NACIONAL | NATIONAL EDITORIAL BOARD

Alexandre Brasil Fonseca	<i>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil</i>
Fabiana Bom Kraemer	<i>Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Brasil</i>
Fátima Portilho	<i>Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Brasil</i>
Fernanda Baeza Scagliusi	<i>Universidade de São Paulo (USP), Brasil</i>
Gustavo de Oliveira Figueiredo	<i>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil</i>
Ingrid Conceição Dantas Guerra	<i>Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Brasil</i>
Janine Helfst Leicht Collaço	<i>Universidade Federal de Goiás (UFG), Brasil</i>
Maria Amália S. A. Oliveira	<i>Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brasil</i>
Maria Goretti da Costa Tavares	<i>Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil</i>
Maria Henriqueta S. G. Gimenes-Minasse	<i>Universidade Anhembi Morumbi (UAM), Brasil</i>
Myriam Melchior	<i>Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil</i>
Neide Kazue Shinohara	<i>Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Brasil</i>
Paulo Henrique Machado Sousa	<i>Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil</i>
Raul G. da M. Lody	<i>Fundação Pierre Verger (FPV) e Museu da Gastronomia Baiana (MGB), Brasil</i>
Renata Menasche	<i>Universidade Federal de Pelotas (UFPeL), Brasil</i>
Sidiana da Consolação Ferreira Macêdo	<i>Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil</i>
Susana de Araujo Gastal	<i>Universidade de Caxias do Sul (UCS), Brasil</i>

CONSELHO EDITORIAL INTERNACIONAL | INTERNATIONAL EDITORIAL BOARD

Celia Rosa Gonzales	<i>Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM), Peru</i>
Colin Michael Hall	<i>University of Canterbury (UC), Nova Zelândia</i>
Jean-Pierre Poulain	<i>Université fédérale Toulouse Midi-Pyrénées (UFTMP), França</i>
Jesús Contreras	<i>Universitat de Barcelona (UB), Espanha</i>
Jordi Juan Tresserras	<i>Universitat de Barcelona (UB), Espanha</i>
Ken Albala	<i>University of the Pacific, Estados Unidos da América</i>
Mabel Gracia Arnaiz	<i>Universitat Rovira i Virgili (URV), Espanha</i>
Massimo Montanari	<i>Università di Bologna (UNIBO), Itália</i>
Paulina Mata	<i>Universidade Nova de Lisboa (UNL), Portugal</i>
Peter A. Jackson	<i>University of Sheffield, Reino Unido</i>
Regina G. Schlüter	<i>Universidad Nacional de Quilmes (UNQ), Argentina</i>
Ricardo Bonacho	<i>Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE) & Universidade de Lisboa (UL), Portugal</i>



Autores que publicam nesta revista concordam com os seguintes termos:

- Autores mantêm os direitos autorais e concedem à revista o direito de primeira publicação, com o trabalho simultaneamente licenciado sob a Creative Commons Attribution License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/>), permitindo o compartilhamento do trabalho com reconhecimento da autoria do trabalho e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm autorização para assumir contratos adicionais separadamente, para distribuição não-exclusiva da versão do trabalho publicada nesta revista (ex.: publicar em repositório institucional ou como capítulo de livro), com reconhecimento de autoria e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm permissão e são estimulados a publicar e distribuir seu trabalho online (ex.: em repositórios institucionais ou na sua página pessoal), já que isso pode gerar alterações produtivas, bem como aumentar o impacto e a citação do trabalho publicado. Porém deve-se observar que uma vez aprovado pelos avaliadores, o manuscrito não poderá sofrer mais alterações. Caso o autor deseje fazê-lo, deverá reiniciar o processo de submissão.

SUMÁRIO | TABLE OF CONTENTS

Volume 1 | Número 1 | 2021

EDITORIAL | EDITORIAL

Em meio ao caos, um motivo para celebrar | *In the midst of chaos, a reason to celebrate*
Ivan Bursztyn, Cláudia Mesquita Pinto Soares, Daniela Alves Minuzzo e
Rodrigo Cotrim de Carvalho6

ARTIGOS ORIGINAIS | ORIGINAL ARTICLES

Italians Mad at Food: performatividade virtual em defesa da identidade cultural alimentar |
Italians Mad at Food: virtual performance in defense of cultural food identity
Luiza Giordani9

Política na cozinha: o lugar da cozinha na retórica política | *Kitchen politics: the role of kitchen*
in political rhetoric
Sandra Fernandes Morais 25

Termos da gastronomia francesa no Brasil: uma análise das variações nas significações de
termos da confeitaria e panificação | *French gastronomy terms in Brazil: an analysis of the*
variations in the meanings of pastry and bakery terms
Patrick da Silva Cardoso e Rita Maria Ribeiro Bessa 42

Características e exemplos da oferta gastronômica relacionada ao patrimônio geológico no
âmbito da Rede Global de Geoparques (GGN) | *Characteristics and examples of the gastronomic*
offer related to the geological heritage within the Global Geoparks Network (GGN)
Ricardo Gomes Ramos e Jasmine Cardozo Moreira 56

Desafios e caminhos possíveis na relação entre Gastronomia e promoção da saúde: percepção
de professores sobre o papel do gastrônomo formado em universidades federais brasileiras |
Challenges and possible paths in the relationship between Gastronomy and health promotion:
teachers' perception on the role of the gastronomer graduate in Brazilian federal universities
Isis Fonseca Sá e Gustavo de Oliveira Figueiredo 74

Doce Seco: uma iguaria do Seridó Norte Riograndense | *Doce Seco: a delicacy from Seridó*
Norte Riograndense
Mônica do Vale Paiva, Paulo Henrique Machado Sousa e Alice Nayara Santos89

Caminhos da formação em gastronomia no exterior: uma revisão de literatura sobre o ensino
superior em quatro países | *Paths of training in gastronomy abroad: a literature review on higher*
education in four countries
Filipe Pessoa dos Santos, Paula Ramos e Juliana Dias Rovari Cordeiro 101

Sacralização e alimentação: uma reflexão sobre a RE 494601 e as religiões de matriz africana |
Sacralization and food: a reflection on RE 494601 and African matrices religions
Fabiana Bottrel Corrêa e Maria Conceição Oliveira 124

Narrativas de silenciamento na formação profissional em gastronomia: histórias (não)
contadas sobre as mulheres na cozinha | *Narratives of silencing in professional training in*
Gastronomy: (un) told stories about women in the professional cuisine
Juliana Ferreira da Silva e Juliana de Andrade Rocha Gonçalves 143

ENSAIOS TEÓRICOS | THEORETICAL ESSAYS

Gastronomia e (des)conexões eletivas: apontamentos sobre as dinâmicas de um campo
científico | *Gastronomy and elective (dis)connections: notes on the dynamics of a scientific field*
Rafael Cunha Ferro 166

Ponto de vista teórico-metodológico: aproximações da semiótica com a Gastronomia |
Theoretical-methodological point of view: approaches between semiotics and Gastronomy
Marcos da Veiga Kalil Filho 178

RELATOS DE EXPERIÊNCIAS | EXPERIENCE REPORTS

Oficinas culinárias remotas: relato de experiência em uma escola pública da rede federal de
ensino | *Remote cookery workshops: experience report in a public school of the federal education*
network
Renata de Souza Nogueira e Elga Batista da Silva 191

Práticas de comensalidade de jovens universitários chineses: um relato de experiência nas
cantinas da Universidade Jiao Tong de Xangai | *Chinese college students' commensality*
practices: an experience report in the canteens of Shanghai Jiao Tong University
Georgia Aline Fernandes e Ericka Rocha Calabria 205

NARRATIVAS, RELATOS E ESTUDOS DE CASO | NARRATIVES, REPORTS AND CASE STUDIES

Querido Paulo Freire, deixe-me falar com você sobre o *Sapere*, Alimentos e Literatura (SAL)
no Recife dos tempos da Covid-19 e de outrora | *Dear Paulo Freire, let me talk with you about*
Sapere, Foods and Literature (SAL) in Recife from the Covid-19 time and once
Rozélia Bezerra 223

RESENHAS CRÍTICAS | CRITICAL REVIEWS

Decodificando organismos geneticamente modificados e seu impacto na alimentação |
Decoding genetically modified organisms and their impact on food
Ewerton Reubens Coelho-Costa 239

Em meio ao caos, um motivo para celebrar

In the midst of chaos, a reason to celebrate

En el medio del caos, una razón para conmemorar

Ivan Bursztyn | ivan@gastronomia.ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0002-3154-9421>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Cláudia Mesquita Pinto Soares | claudiasoares@ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0003-0095-3891>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Daniela Alves Minuzzo | daniela.minuzzo@ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0003-2771-5914>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Rodrigo Cotrim de Carvalho | rodrigo.cotrim@usp.br

<https://orcid.org/0000-0003-2899-2761>

Escola de Comida e Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil.



BURSZTYN, I.; SOARES, C. M. P.; MINUZZO, D. A.; CARVALHO, R. C. Em meio ao caos, um motivo para celebrar. Editorial. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 6-8, jun. 2021.

Este editorial antes de mais nada é uma celebração. A Revista Mangút foi idealizada e lançada em meio a um cenário de profundas adversidades. Enfrentamos uma das maiores crises sanitárias da história mundial com a pandemia do novo Coronavírus, em um contexto sociopolítico e econômico bastante desfavorável para a sociedade brasileira, em especial para as universidades públicas. Mesmo diante de muitos motivos para paralisarmos, acreditamos cada vez mais na urgente necessidade de nos organizarmos coletivamente para avançarmos na consolidação do campo científico da Gastronomia.

Além do lançamento da primeira edição da revista, celebramos outras conquistas do campo, como a aprovação pela Capes do 1º Mestrado em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará (UFC), idealizado e coordenado pelo grupo de professores que compõem o curso de Gastronomia desta instituição. Comemoramos também os 10 anos do bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), departamento ao qual a revista está vinculada.

Temos trabalhado incansavelmente pautados em um compromisso acadêmico que tem a ciência como balizadora, para garantir a publicação de uma edição de elevada qualidade. Desde o anúncio do lançamento da chamada pública para recebimento de trabalhos para a 1ª edição desta revista, ocorrido no I Encontro de Pesquisadores em Gastronomia (ENPEGASTRO), realizado em novembro de 2020, contamos com o apoio e entusiasmo inestimáveis da comunidade acadêmica, em especial de nosso Conselho Editorial, nosso comitê de avaliadores/as e os/as autores/as que confiaram a publicação de suas pesquisas à revista. Este esforço coletivo é o que nos move e nos faz crer que, apesar das dificuldades, são maiores os motivos para apostar na universidade e na pesquisa como meio de construirmos um mundo diferente.

Para a edição de lançamento foram recebidos 56 manuscritos, entre artigos originais, ensaios teóricos, relatos de experiência, resenhas críticas e narrativas, relatos e estudos de caso. Para a avaliação dos manuscritos compusemos um comitê com 77 pareceristas, todos com titulação de doutorado, de diferentes formações e distribuídos pelo território nacional, de modo a cobrir um amplo espectro de temas e realidades propostos pelos/as autores/as. Devido ao grande número e à qualidade das submissões recebidas, a edição de lançamento foi dividida em dois números, este, publicado em junho de 2021, e o número 2, previsto para ser publicado em dezembro deste ano. Após criteriosa avaliação por pares, foram aprovados e selecionados 9 artigos originais, 2 ensaios teóricos, 2 relatos de experiência, 1 narrativa e 1 resenha crítica para compor este número.

Nesta seleção buscamos incluir a maior diversidade possível de temas, formatos e regiões geográficas. São apresentadas pesquisas vinculadas a instituições de quatro das cinco regiões brasileiras, além de uma de Portugal. Os artigos abordam temas como permanências e transformações de culturas alimentares, formação, conhecimento e referências na área de Gastronomia no Brasil e no exterior, turismo, religiosidade e terminologias, sempre com a Gastronomia como ponto central de um diálogo com outros saberes. Os ensaios buscam refletir sobre o campo em perspectiva teórica e metodológica, os relatos apresentam práticas pedagógicas e de comensalidade, a narrativa tece uma reflexão sobre a cultura alimentar do Recife em formato de carta e, por fim, a resenha crítica traz um debate fundamental sobre as tecnologias de produção de alimentos e seus desdobramentos.

Os temas aqui reunidos compõem as latências que emergem dos mais diversos espaços acadêmicos do país. São pesquisadores/as, professores/as e alunos/as, dos cursos de

Gastronomia ou de cursos que estabelecem diálogos com a área, que dedicaram seus olhares para nos proporcionar uma leitura crítica, reflexões e experiências.

Embora esse seja um momento de celebração, estamos atentos aos desafios que se seguem. Ainda há muito a ser construído na área, com maior diálogo entre pesquisadores e instituições. Entendemos que a colaboração entre os protagonistas da pesquisa em Gastronomia será fundamental para o fortalecimento de nossas ações e a criação de um ambiente profícuo de interações.

A recente entrada da Gastronomia no contexto acadêmico, buscando consolidar-se como campo científico, em uma conjuntura de desincentivo à ciência, de desinvestimento nas universidades e de desinformação com descrédito sobre o próprio caráter crítico e disruptivo da Gastronomia, nos posiciona à margem do debate científico. Este, que pode ser um espaço de muitas privações e desafios, é ao mesmo tempo um espaço de possibilidade radical de resistência para a produção de novos discursos e a afirmação de existência. Não buscamos com esta perspectiva romantizar ou idealizar as dificuldades postas, ao contrário, buscamos reconhecer a complexidade dessa posição e agirmos coletivamente para lidar com ela de forma a romper com determinados padrões de reprodução de opressões.

É desse olhar da margem, em uma perspectiva contra hegemônica, que nasce esta revista. Seu nome, Mangút, cujo significado representa tanto comida, quanto comer na língua indígena Krenak/Tupi-Guarani, busca contemplar um olhar nosso sobre nós, do sul para o sul. Um olhar que rompa com as definições feitas e impostas sobre a margem, que construa novas epistemologias, novas inquietações, novas lógicas de relações e de pesquisa. Buscamos e incentivamos trabalhos alinhados com essa perspectiva.

Esperamos que Mangút cumpra o papel de ser mais que um espaço dedicado à Gastronomia, mas também geradora e propulsora de debates, inquietações e reflexões para o fortalecimento e consolidação do campo científico da Gastronomia. A partir disso e distante de desejar atomizar a Gastronomia aos/as gastrônomos/as e aos que dela se ocupam na docência e pesquisa, desejamos estabelecer conexões para construção de uma rede que não apenas fortaleça, mas amplie os horizontes de compreensão e atuação do que é a Gastronomia hoje. É na pauta da reflexão coletiva sobre o papel da Gastronomia e sua capacidade de leitura social que a revista avança na dinâmica de apoio na construção do campo, desse saber que não apenas é central, mas vital em nossas vidas, o comer coletivamente.

Boa leitura!

Italians Mad at Food: performatividade virtual em defesa da identidade cultural alimentar

Italians Mad at Food: virtual performance in defense of cultural food identity

Italians Mad at Food: performatividad virtual en defensa de la identidad cultural

Luiza Giordani | luizagiordani@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-1416-8974>

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil.

Recebimento do artigo: 04-janeiro-2021

Aceite: 24-junho-2021



GIORDANI, L. *Italians Mad at Food: performatividade virtual em defesa da identidade cultural alimentar*. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 9-24, jun. 2021.

RESUMO

Ao popularizar a informação mostrando as mais diferentes experiências culinárias na internet, as mídias sociais também tornaram conhecidos os modos de fazer de diferentes regiões. Em alguns casos, a divulgação destas práticas foi duramente criticada pelos indivíduos que se identificam com dada cultura. Um desses casos é daqueles que se identificam com a cultura alimentar italiana. Estas pessoas começaram a chamar a atenção nas redes sociais em função das críticas veementes à forma como a cozinha italiana é retratada pelos canais de culinária. Este trabalho tem por objetivo apresentar uma análise observacional qualitativa sob o ponto de vista antropológico, feita em postagens relacionadas à comida "típica" italiana apresentada nas páginas "Italians Mad at Food", "Buzzfeed Tasty" e "Tastemade" no Facebook e no Instagram, no período de dezembro de 2018 a janeiro de 2019. O objetivo de mostrar diferentes pessoas se unindo em torno do que consideram uma ofensiva reprodução da cozinha "típica" italiana é fazer uma discussão sobre a autenticidade, a legitimidade e o caráter identitário que a comida desempenha na sociedade.

Palavras-chaves: Gastronomia; Mídias sociais; Canais de receita; Apropriação gastronômica; Cultura alimentar.

ABSTRACT

By popularizing information showing the most different culinary experiences on the internet, social media also made known the ways of doing in different places. In some cases, the dissemination of these practices has been severely criticized by individuals who identify themselves with a given culture. One such case is the one of those who identify with the Italian food culture. These people started to get attention on social networks due to the vehement criticisms of the way Italian cuisine is portrayed by the culinary channels. This work aims to present a qualitative observational analysis from an anthropological point of view, made in posts related to "typical" Italian food presented on the pages "Italians Mad at Food", "Buzzfeed Tasty" and "Tastemade" on Facebook and Instagram, from December 2018 to January 2019. The goal of showing different people coming together around what they consider an offensive reproduction of "typical" Italian cuisine is to discuss the authenticity, legitimacy and identity character that food plays in society.

Keywords: Gastronomy; Social media; Culinary channels; Gastronomic appropriation; Food culture.

RESUMEN

Al popularizar la información con las experiencias culinarias más diversas, las redes sociales también han dado a conocer las formas de hacer diferentes regiones. En algunos casos, la difusión de estas experiencias no fue bien aceptada por diferentes grupos sociales (no originales). Uno de esos casos es el de las personas que se identifican con la cultura italiana en lo que respecta a la cocina, generalmente descendientes de inmigrantes. Estas personas han comenzado a llamar la atención en las redes sociales por su vehemente ataque a la forma en que los canales culinarios retratan la cocina italiana. Este trabajo propone un análisis de los canales del grupo "Italianos locos por la comida", con el fin de mostrar cómo diferentes

personas han logrado unirse en torno a un tema común: la ira hacia lo que consideran una reproducción ofensiva de la llamada cocina italiana.

Palabras claves: Gastronomía; Redes sociales; Canales culinários; Propiedad de alimentos; Cultura de la comida.

INTRODUÇÃO

Durante o último século, a sociedade ocidental passou por profundas transformações. Dos saberes comuns à transmissão de informações, dos meios de transporte à forma de se comunicar, várias áreas do conhecimento humano sofreram alterações em suas estruturas básicas. Como reflexo, as culturas e as maneiras de viver do coletivo também foram se modificando, buscando incorporar estas mudanças na realidade e cotidiano dos indivíduos.

Isso afetou diretamente a forma de organização dos indivíduos. Se antes a proximidade física era um fator importante para criar laços e vínculos entre os grupos, hoje a distância já pode ser superada através do advento das novas tecnologias e da modernização dos meios de comunicação. Através da internet é possível conectar pessoas em lados opostos do planeta, mas que se identificam a partir de uma causa comum.

Canclini (1997, p. 35) elenca essas características como parte da maneira da atuação da sociedade pós-moderna, que seria “transterritorial e multilinguística”, e opera “mediante a produção industrial de cultura, sua comunicação tecnológica e pelo consumo diferido e segmentado dos bens”. Sob esta ótica, os indivíduos não precisam mais estar na mesma região ou sequer falarem a mesma língua para se comunicarem e identificarem-se entre si - basta que criem vínculos a partir daquilo que os une, do que possuem em comum e que acaba fazendo parte de sua identidade enquanto grupo.

Até mesmo a alimentação, vista muitas vezes como uma atividade coletiva e de socialização originada, ultrapassou os limites do presencial e foi reforçar sua sociabilidade nos meios virtuais. Através das mídias sociais, os interessados em diversos aspectos do processo que constitui a alimentação humana descobriram um espaço onde era possível fazer a troca de informações e opiniões. Além disso, também foi possível expandir os conhecimentos e realizar a troca com pessoas que estavam nos mais diversos cantos do planeta, descobrindo novos sabores e novas maneiras de fazer.

É importante destacar que, ao longo deste artigo, utilizo o conceito de “mídias sociais” de acordo com o que foi explanado por Primo:

“trata-se de ferramentas de interface com grande usabilidade para navegar no ciberespaço, circulando conteúdos testemunhais gerados por pessoas comuns. O conteúdo produzido, ao contrário do que era visto pela mídia tradicional até o início dos anos 2000, é trabalhado, compartilhado e disseminado sem que haja a mediação da imprensa ou jornalismo especializado” (PRIMO, 2012, p. 623).

Também destaco que os nomes e fotos dos usuários foram ocultados, a fim de manter a anonimidade de seus testemunhos e interações nas mídias sociais citadas ao longo do texto.

O FAZER REDIMENSIONADO

Um dos passos mais fundamentais na direção da sociabilidade alimentar no meio virtual foi a popularização de espaços dedicados à gastronomia e à alimentação. *YouTube*, *Facebook* e *Instagram*, que figuram entre as mídias sociais mais usadas em 2018¹, contam, há alguns anos, com muitos canais, páginas e perfis, criados com o objetivo de compartilhar conteúdo relacionado à comida. Com o tempo, mais e mais usuários começaram a profissionalizar seus trabalhos e a arrecadar seguidores, apresentando receitas, técnicas e dicas sobre o tema.

Em 2016, o jornal *El País* já identificava o fenômeno dos vídeos de receita no *Facebook*. Traçando um comparativo com o lançamento do último álbum do músico Justin Bieber, mostrava como o vídeo de uma simples receita de mini-*cheesecake* superava o número de visualizações do recém publicado videoclipe do artista em quase 40 milhões de visualizações. Constatava, também, que cinco das dez páginas com maior número de reproduções no *Facebook* em dezembro do ano anterior eram voltadas para receitas e culinária.

Canais como o *BuzzFeed Tasty*, vinculado à empresa de mídia, notícias e entretenimento estadunidense *BuzzFeed*, e o *Tastemade*, que ajudou a promover diversos produtores de conteúdo de diferentes países nas mídias sociais, foram alguns dos responsáveis pela popularização do tema nas linhas do tempo dos usuários. Apresentando receitas prestigiadas de forma simplificada, com passo-a-passo detalhado e com forte apelo visual, os canais rapidamente conquistaram seguidores e começaram a expandir sua atuação para outros países, oferecendo conteúdo regional no idioma local e assim aumentando ainda mais o alcance atingido nas diferentes mídias.

Gilberto Velho (2010, p. 19) identifica algumas dessas características no cosmopolitismo, que tem “uma plasticidade sociocultural que se manifesta na capacidade de transitar e, em situações específicas, de desempenhar o papel de mediador entre distintos grupos e códigos.” Dessa forma, a comida da Índia atraiu seguidores na Espanha, enquanto a Argentina compartilhava a receita de sua tradicional torta de *dulce de leche* com entusiastas do Canadá. Nos comentários, o espírito colaborativo entre o grupo se apresentava sempre que era necessário traduzir os nomes dos ingredientes do idioma estrangeiro, oferecer dicas de substituições possíveis de serem encontradas em outros países ou corrigir alguma etapa da receita, demonstrando o “fenômeno que não é apenas espacial-geográfico, mas um potencial de desenvolver capacidade e/ou empatia de perceber e decifrar pontos de vista e perspectivas de categorias sociais, correntes culturais e de indivíduos específicos.” (VELHO, 2010, p. 19)

Sob a ótica de Velho (2010, p. 20), estes canais acabam desempenhando o papel de mediador desse cosmopolitismo, pois “mesmo não sendo um autor no sentido convencional, é um intérprete e um reinventor da cultura”, sendo um agente de mudança ao trazer “informações e transmite novos costumes, hábitos, bens e aspirações.”

Ao popularizar a informação e trazer aos quatro cantos do mundo as mais diferentes experiências culinárias, estes canais também tornaram conhecidos os modos de fazer de diferentes regiões. Em alguns casos, a apropriação de receitas tradicionais por parte de outros lugares e a desconstrução do modo de fazer não foi bem aceito. Como afirma Vizioli (2001, p.

¹ Em entrevista compilada pela empresa estadunidense de inteligência digital, realizada com usuários entre 16 e 64 anos. Disponível em <<https://wearesocial.com/blog/2018/01/global-digital-report-2018>>. Acesso em 01 fev. 2019.

17), “cozinha é cultura e, como tal, está sujeita a restrições e incompreensões por parte de culturas diferentes.”

Sendo um dos principais expoentes que retratam a cultura de um povo, a cozinha também está suscetível a mudanças todo o tempo. Maciel (2010, p. 446) afirma que “a cultura é, assim, vista como uma coisa viva, em permanente mutação, em que práticas e manifestações culturais são combinadas, apropriadas e ressemantizadas.” Isso se aplica também às transformações que ocorrem nos processos e práticas alimentares dos diferentes povos. As dinâmicas e movimentos que acontecem na alimentação são atos que podem ser observados em praticamente todos os aspectos de uma cultura em diferentes lugares.

E na Itália esse processo não foi diferente. Conforme apontado por Capatti e Montanari (2003, p. xix), “as identidades culinárias das áreas rurais, cidades e regiões da Itália emergiram através dos séculos através do processo destas trocas horizontais e verticais. Como resultado de circunstâncias históricas, essas identidades foram continuamente mudando e constantemente se reformulado e se redefinido com base em novas experiências.” A construção da tradição culinária italiana se constituiu ao longo dos séculos, a partir de trocas com as mais diferentes culturas.

A gastronomia italiana conta com um forte referencial no que se refere aos preparos e modos de fazer de suas receitas. O livro ‘A ciência na cozinha e a arte de comer bem. Manual prático para as famílias’, escrito em 1891 por Pellegrino Artusi ainda hoje é considerado como uma espécie de bíblia da culinária italiana. Artusi não era *chef* ou sequer cozinheiro, era um literário e comerciante, que em suas viagens compilou os conhecimentos sobre a Itália e posteriormente os publicou no livro.

“[...] a obra foge a rótulos devido ao seu abrangente conteúdo cultural e à sua multifacetada forma narrativa nos moldes de pastiche, a qual transita entre a autobiografia, o receituário e o manual de aconselhamento doméstico.” (CALLIA, 2017, p. 82)

No entanto, quase 130 anos se passaram desde a publicação de Artusi. A própria Itália já não se configura da mesma forma, tendo passado pelo processo de unificação, imigração em massa, um regime fascista e duas guerras mundiais. Alguns preceitos se mantiveram com o tempo, como “se a pasta é al dente, será mais agradável ao paladar e mais facilmente digerida.” (ARTUSI, 2004, p. 96) Outros foram sendo construídos, modificados ou agregados à cultura gastronômica, como a tradicional *carbonara*, que não é mencionada no livro.

A FÚRIA ITALIANA

Por um lado, os usuários encontraram um caminho para trocar experiências e interagir com outras pessoas que tinham interesses em comum, podendo exercer sua identidade com o coletivo sem barreiras geográficas e encontrando no outro um correspondente para suas ideias e opiniões. Permitiu que estes indivíduos se agrupassem, se constituíssem, entrassem em formação. Fosse de maneira orgânica ou orientada, alguns grupos começaram a se organizar em torno de seus temas de preferência e identificações com aquele coletivo.

Por outro lado, também abriu espaço para mostrar os casos em que a pesquisa regional e/ou local realizada pelos canais não correspondia à realidade. Enganos nas técnicas de preparo, erro nas escolhas dos ingredientes ou até confusão nas representações eram apontadas pelos usuários, que também começaram a se unir para sair em defesa da

“apropriação e representação incorreta” do que consideravam parte do seu patrimônio cultural relacionado à culinária.

Neste contexto, “o termo apropriação refere-se a modos de tornar próprio, de tornar seu.” (SMOLKA, 2000, p. 28) Esta apropriação tem seus diferentes modos, significados e representações, que podem ou não coincidir, produzindo diferentes sentidos e despertando reações imprevisíveis nos sujeitos envolvidos. As técnicas, ingredientes e exposições representam aspectos sociais que foram apropriados, em algum momento, em outro lugar. Ao serem defrontados com estas outras práticas, cria-se uma tensão entre os sujeitos que se julgam legítimos detentores do saber destas práticas e suas outras representações.

Um desses casos é o de um grupo que se identifica com a cultura italiana – sejam italianos nascidos no país, descendentes de italianos, cozinheiros especializados em gastronomia italiana e até mesmo entusiastas da cultura. Estas pessoas começaram a chamar a atenção nas mídias sociais em função de sua defesa veemente da forma como a cozinha italiana era retratada pelos canais de culinária. Expressões como ‘esta receita é uma ofensa’ ou ‘esta receita é uma provocação’, realizadas por seguidores do perfil do *BuzzFeed Tasty* no *Instagram*, por exemplo, são bastante comuns entre os autodenominados ‘fracos de coração’.

Percebendo um padrão na forma como estes indivíduos se comunicam nos canais de culinária para protestar contra as abominações cometidas pelos produtores de conteúdo, dois usuários das mídias criaram a página *Italians Mad at Food*² no *Facebook*, que hoje conta com quase 65 mil seguidores, onde compilam os comentários que consideram mais revoltados realizados, inicialmente, nos canais *BuzzFeed Tasty* e *Tastemade*, pelos usuários. Apesar do nome em inglês, o grupo é italiano e conta com seguidores de diversas nacionalidades, tendo, em sua sessão de comentários, trocas em alemão, italiano, português, entre outros idiomas. Com o tempo, a página foi crescendo e ganhou espaço em outra mídia, o *Instagram*, atualmente com 8.500 seguidores. Também surgiu um grupo oficial no *Facebook*, onde os quase 10 mil usuários se juntaram para debater sobre as descobertas que realizaram consideradas ‘horrendas’ da representação da cozinha italiana, tanto na internet quanto na vida *offline*.

O que me levou a esta página foi uma série de fatores. Primeiramente, eu sou descendente de imigrantes italianos e venho de uma família que se identifica fortemente com a cultura de seus ancestrais. Depois, estudando Gastronomia, percebi na cultura alimentar italiana uma fonte muito rica de história e tradição, que com o tempo foi se espalhando pelo mundo todo. Por fim, conduzi minhas pesquisas no âmbito acadêmico nesta direção, trabalhando com alimentação e sua relação com a identidade cultural entre italianos e descendentes. Foi neste tempo em que tomei conhecimento da existência da página *Italians mad at food* e passei a acompanhá-las, observando os comentários deixados pelos usuários nas receitas ditas como ‘típicas italianas’ pela internet. E diferentes aspectos me chamaram a atenção nos comentários, surgindo, assim, este estudo.

Formalmente, a pesquisa observacional ocorreu no período de dezembro de 2018 a janeiro de 2019, pois fui instigada por uma disciplina que cursei durante o mestrado a trabalhar em cima deste conteúdo que já vinha acompanhando há algum tempo de maneira informal. Partindo de uma perspectiva antropológica, então, fiz uso de método qualitativo a fim de analisar os conteúdos compreendidos nos seguintes critérios: que estivesse exposto ou no

² Italianos furiosos com comida, tradução do autor.

grupo *Italians Mad at Food* ou na sua página no *Facebook* ou no seu perfil no *Instagram* ou nas sessões de comentários dos canais *Buzzfeed Tasty*³ e *Tastemade*⁴ e deveria ter identificação ou relação com a comida dita 'típica italiana' (ex.: receitas de *pastas*, pizzas e *gelattos*, comentários de divergências quanto ao uso de ingredientes em preparos, chistes sobre adaptações de preparos 'tradicionais', entre outros conteúdos jocosos ou questionadores). Durante o período da pesquisa, dez postagens se enquadraram nos critérios, e destas eu selecionei as sete que apresento aqui, por se tratarem de diferentes tipos de interação do usuário com a plataforma ou entre usuários.

Durante o período em que minha pesquisa foi realizada, pude observar e mapear os mais diferentes comportamentos por parte das pessoas que interagem nestes espaços. Em alguns casos, há usuários que usam o espaço buscando colaborar com outros usuários ao trazer suas percepções sobre o que está sendo apresentado.

Imagem 01. Receita do molho sugo



Fonte: @buzzfeedtasty (*Instagram*)

A captura de tela acima (Imagem 01) apresenta os comentários de uma receita de macarrão tipo espaguete ao molho sugo do canal *BuzzFeed Tasty*. A usuária do perfil aproveitou o espaço para explicar os enganos cometidos na receita apresentada e demonstrou que o molho italiano para espaguete leva apenas tomate, manjerição fresco e cebola. As almôndegas não são colocadas no forno, são menores e fritas e em seguida coloca-se no molho.

³ *Buzzfeed Tasty* é um canal da empresa de comunicação *Buzzfeed*, dos EUA, dedicado à alimentação, receitas e dicas sobre o tema. Foi lançado no *Facebook* em julho de 2015, postando vídeos curtos de comida caseira, ou *comfort food*. Hoje, as plataformas em que o *Tasty* está presente representam uma das maiores fontes financeiras do *Buzzfeed*. In: DESHPANDE, Indrajeet. *How BuzzFeed's Tasty took over the internet*. Martch Advisor, San Francisco, Mar, 2020. Disponível em <https://www.martechadvisor.com/articles/social-media-marketing-2/how-buzzfeeds-tasty-took-over-the-internet-8/>.

⁴ *Tastemade* é um canal independente, criado em junho de 2012 por Steven Kydd, Larry Fitzgibbon e Joe Perez em Santa Mônica, Califórnia, e é financiado pela Redpoint Ventures. Os canais da empresa são dedicados à alimentação, receitas, dicas de organização, viagens, e têm se expandido para outras áreas do conhecimento. In: *Tastemade Crunchbase Company Profile & Funding*. *Crunchbase*, New York, Dec, 2020. Disponível em <https://www.crunchbase.com/organization/tastemade>.

Entre as respostas recebidas, estão desde outros usuários solicitando a tradução da receita para o inglês, para que possam reproduzir o molho da forma indicada pela usuária em suas casas, até mesmo usuários iniciando uma conversa sobre o que consideraram crueldades cometidas na receita postada originalmente pelo *BuzzFeed Tasty*.

Em outros casos observados, os usuários fazem uso da sessão de comentários do espaço para demonstrar de forma bastante clara a sua insatisfação com as recriações e adaptações realizadas nas receitas. Desde críticas à adição desnecessária e incorreta, do ponto de vista técnico, de ingredientes em preparos tradicionais e consagrados, passando também pela combinação de insumos que, segundo os usuários, não devem se misturar ou sequer serem trabalhados na cozinha italiana.

Imagem 02. "Frangueando" a cultura alimentar



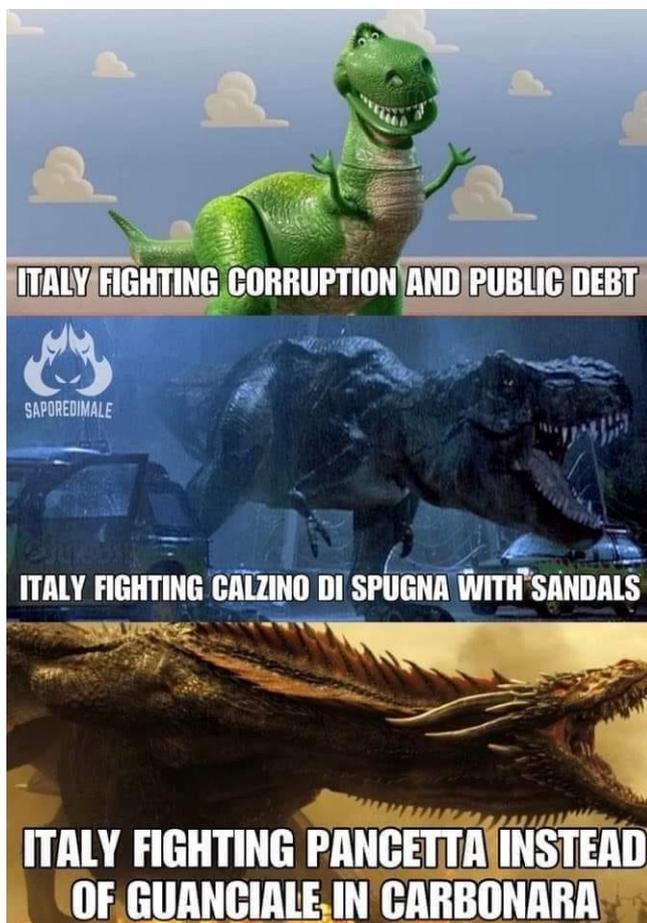
Fonte: *Italians Mad at Food* (Facebook)

Na Imagem 02, observamos que os dois usuários usaram o espaço para expressar sua indignação quanto à adição de frango em uma receita tradicional, o *caprese*, que não leva o ingrediente. O primeiro usuário chama o conteúdo trazido pelo canal de 'abominação culinária semanal', afirmando que *caprese* NÃO inclui frango sob nenhuma circunstância, e nem qualquer respeitável prato de massa. O segundo usuário questiona, de forma irônica, a mistura de massa com frango, considerando uma vergonha. A alteração é considerada tão grave que o usuário afirma que fazê-lo é tido como um insulto à cozinha italiana.

Muitos usuários recorrem ao humor para travarem suas críticas às adaptações e recriações. Os italianos natos fazem piadas sobre a diferença como lidam com problemas

importantes, como corrupção e dívida pública, em comparação com quando alguém sugere usar *pancetta* no lugar de *guanciale* na *carbonara*.

Imagem 03. Comida sobre todas as coisas



Fonte: *Italians Mad at Food* (Facebook)

Na imagem 03, os usuários brincam com a forma como encaram a situação do país, afirmando como se comportam os italianos em diferentes situações e traduzindo, temos: 'a Itália lutando contra corrupção e dívida pública' ilustrado a partir de um dinossauro de brinquedo, do filme *Toy Story*. Na segunda frase temos: 'a Itália lutando contra chinelo com meias' ilustrado a partir de um dinossauro em tamanho real, do filme *Jurassic Park*. E por fim, temos na terceira frase: 'a Itália lutando contra a *pancetta* no lugar de *guanciale* na *carbonara*', ilustrado a partir de um dragão com alto poder de destruição, do seriado *Game of Thrones*. A referência ao poder de destruição dos personagens dragões faz alusão a importância com a qual estes usuários lidam, defendem e se importam com os diferentes assuntos.

Outros usuários brincam sobre o aspecto do prato apresentado, referindo-se a eles como semelhantes a um refluxo estomacal completo. Há ainda usuários que se utilizam de outros elementos estereotipados da cultura italiana para expressarem seus pontos de vista.

Na Imagem 04 vemos um *post* de um caso descoberto no Brasil. Um restaurante desenvolveu um prato a base de pizza e acrescentou a tradicional coxinha de frango brasileira, que foi reproduzido em diferentes partes do país. O comentário do segundo usuário usou do

Imagem 04. O exército de *nonnas* fantasmas

I'm shamefully bringing to you a hybrid Pizza + Coxinha (deep fried dough filled with chicken breast). It's a trend here in Brazil!



An army of undead Italian nonnas is marching towards Brazil right now

10 sett. Mi piace Rispondi 😊 2

Fonte: Italians Mad at Food (Facebook)

humor para tecer a seguinte crítica: 'um exército de *nonnas* italianas mortas-vivas' estariam marchando em direção ao Brasil naquele momento.

Alguns símbolos da cultura popular também são utilizados na elaboração de críticas bem humoradas às circunstâncias que tais usuários consideram como problemas nas receitas encontradas. Na Imagem 05, os usuários utilizaram-se de um elemento clássico do filme *O Iluminado* (1980), dirigido por Stanley Kubrick e baseado no livro homônimo do autor Stephen King, para tecer críticas sobre a mistura entre pizza e abacaxi.

Imagem 05. Uma mistura aterrorizante

Fonte: Italians Mad at Food (Facebook)

Mas nem todas as críticas são suaves e bem humoradas. Na Imagem 06, um usuário comenta que acabou de pedir uma pizza no estilo de Chicago, cidade dos Estados Unidos. A crítica da usuária em relação ao prato é direta: 'Chicago em italiano soa como 'eu defequei ali'. Embora direcionada ao prato, a crítica acaba levando o nome da cidade inteira consigo.

Imagem 06. Duras críticas à pizza de Chicago



Fonte: *Italians Mad at Food (Instagram)*

Também se observa críticas às reproduções de receitas italianas conceituadas em diferentes partes do mundo. A Imagem 07 mostra a lista de ingredientes de um prato sabor *margherita*, que leva abacaxi, cebola, vinagre e alho. Tais ingredientes que não estão presentes na receita tradicional italiana. O comentário do usuário abaixo da imagem usa o slogan da empresa, afirmando que o produto foi feito na Austrália com pelo menos 70% de ingredientes australianos, afirmando que o restante são 'obviamente lágrimas italianas'.

Imagem 07. Lágrimas italianas na receita



Fonte: *Italians Mad at Food (Instagram)*

Estes são alguns dos exemplos com os quais me deparei durante a breve pesquisa realizada. Um dos fatos mais curiosos, no entanto, é que as calorosas defesas de sua cultura alimentar só acontecem nos casos dos italianos e seus entusiastas. Não observei, em praticamente nenhuma receita emblemática de outros países, um espaço onde os usuários que se identificassem com dada cultura fossem até lá em defesa de sua tradição gastronômica e cultural de forma tão veemente quanto no caso dos italianos.

As críticas, em geral, são destinadas a pratos, preparos e receitas que os usuários encontram fora da Itália. Com o crescimento e popularidade, tanto *BuzzFeed Tasty* quanto *Tastemade* expandiram seus territórios e criaram núcleos de criação de conteúdo em diferentes países – nestes canais locais que os usuários direcionam suas críticas, e quando abordam situações vivenciadas no dia a dia, geralmente são ocorrências vistas em outros países, como Austrália e Brasil, como os exemplos apontados acima. Da Itália, só comida boa.

EM DEFESA DOS DIREITOS ITALIANOS

Quanto ao grupo *Italians Mad at Food*, os responsáveis pela página continuam colhendo os frutos do seu trabalho. Além de expandir a linha de atuação para outras mídias sociais, os produtores de conteúdo também estão divulgando linhas de produtos baseadas nas falas mais comuns extraídas dos usuários nas mídias, como ‘carbonara não é uma opinião’.

Observei também casos em que o próprio grupo, na figura de seus representantes, saiu em defesa de sua opinião a respeito de como a culinária italiana deve ser representada, criticando a recriação apresentada por outros canais na internet. Em um determinado canal culinário no *Instagram*, que trazia uma versão da massa à carbonara, o grupo afirmou que “poderia viver feliz sem essa versão de carbonara”, recebendo, em resposta, que o canal espalhava vibrações positivas e pedindo para levar os comentários negativos para outro lugar. A tréplica do grupo foi reforçar sua legitimidade às críticas realizadas anteriormente porque, em palavras deles ‘espalham os direitos italianos’.

Nesse caso, o grupo funciona da forma descrita por Latour (2012, p. 55), que “não são coisas silenciosas, mas o produto provisório de um rumor constante feito por milhões de vozes contraditórias sobre o que vem a ser um grupo e quem pertence a ele.” Seriam legítimas as críticas de pessoas sem vínculo com a cultura italiana sobre a desconstrução culinária feita por outros? Até onde o ‘italians’ que dá nome ao grupo se flexibiliza a ponto de abarcar também os entusiastas da cultura? Quem pode, se é que existe alguém que possa, criticar as releituras realizadas em outras regiões e classificá-las inteiramente como fora ou dentro daquilo que se espera da comida italiana? Quem determina o que é comida italiana, considerando, como afirmam Maciel e Castro (2013, p. 324) que “o gosto é construído social e culturalmente, articulando experiências individuais e coletivas”?

Já faz alguns anos que a discussão sobre legitimidade, desconstrução e apropriação invadiu a cozinha, não apenas das casas, mas também dos restaurantes pelo mundo afora.

“Em repetidas ocasiões a própria padronização, que se mostrou decisiva para que uma comida ganhasse uma aceitação maior para além do grupo de migrantes, foi criticada por indivíduos que se consideravam mais capacitados para julgar a qualidade e a autenticidade.” (BUETTNER, 2012, p. 156)

Neste contexto, a alegada desconstrução apontada pelos grupos aqui apresentados se justifica por razões diversas, desde alterações para que os pratos ficassem mais harmônicos ao paladar local até a substituição de ingredientes outrora não disponíveis nas regiões de imigração.

Retomando a questão da apropriação cultural na alimentação, as práticas, modos de fazer e hábitos alimentares da região italiana foram fortemente incentivados em outros povos no passado. A Itália é berço do Império Romano, que disseminou sua alimentação entre os povos que haviam sido conquistados, expulsando, pouco a pouco, de seus territórios, as práticas, os costumes e os alimentos dos outros. Foi durante séculos, o principal expoente no que se refere a alimentação nos seus territórios de dominação, sua expansão foi baseada "em um processo de conquista que é, ao mesmo tempo, um processo de expansão cultural, no interior da qual a homogeneidade do consumo alimentar se revela de fundamental importância." (LONGO, 1998, p. 210) Hoje, a legitimidade da reprodução destas práticas alimentares e culturais passa a ser duramente questionada.

Deve-se lembrar que, em muitos locais de imigração, o elo com o país de origem só pode ser mantido através da alimentação. No Brasil, por exemplo, durante o período da Segunda Guerra Mundial, os imigrantes italianos e seus descendentes enfrentaram duras reprimendas por parte do governo. Por isso,

"comerciantes sofreram danos, bens foram confiscados, prisões foram efetuadas, o que levou a que, de formas diversas, os sentimentos conflitivos do momento de guerra soassem nos convívios entre os descendentes e os nacionais." (ZANINI; SANTOS, 2009, p. 188)

Dessa forma, a alimentação foi o vínculo que passou entre as gerações como elemento simbólico de pertencimento à cultura de onde a família havia saído. As gerações seguintes mantiveram, através da comida, o relacionamento que passou a ser emblemático e não mais presencial com a região de emigração.

A comida típica ou emblemática deveria ser tratada com deferência por parte daqueles que se propõem a reproduzi-la, especialmente quando a intitulam como autêntica. Afinal, trata-se de um elemento simbólico, com o qual os indivíduos e grupos estabelecem uma relação emocional, social e cultural. Sobretudo porque,

"sistemas [alimentares] são códigos sociais que atuam na relação dos homens entre si e sua relação com a natureza. Estes códigos sociais são construídos dentro das diferentes sociedades onde os indivíduos estão inseridos e determinam a forma como eles são vistos entre si e também como se distinguem dos demais. Em outras palavras, estes códigos culturais tratam-se de uma representação, criada a partir da linguagem cultural compartilhada por determinada sociedade, que possui um determinado sentido e que tem uma função simbólica." (GIORDANI, 2020, p. 19)

É neste contexto que se insere o argumento sobre como se determina o que é comida italiana. O sistema alimentar construído em torno de sua função simbólica é um elemento, ao mesmo tempo, de identificação e pertença a um grupo social, enquanto também serve ao propósito de diferenciá-lo dos demais. Portanto, ao ser reconhecida enquanto comida italiana, tanto pelo seu próprio grupo quanto pelos demais dos quais se diferencia, ela serve ao seu propósito simbólico de marcador social da diferença.

CONCLUSÕES

Conforme Maciel (2004, p. 25), mais do que um ato biológico, a alimentação é um ato social e cultural, que “implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço.” Assim, as escolhas feitas pelo indivíduo nas práticas alimentares são socialmente construídas, sofrendo influências de diferentes aspectos da vida e do cotidiano. É o momento em que as suas diferentes identidades convergem para as escolhas que serão feitas no momento de colocar os alimentos no prato. O local onde se vive, a religião que se segue, as crenças pessoais, a criação, a família, todos estes elementos, e muitos outros, figuram entre os fatores que influenciam no ato alimentar. Talvez não exista legitimidade maior para embasar as escolhas individuais na gastronomia do que os elementos sociais que fazem parte da identidade.

Entendo os casos que tratamos nesse texto como uma ilustração bastante clara sobre como as transformações na cultura e nas maneiras de viver afetaram o convívio e a interação entre os indivíduos na sociedade ocidental, principalmente nas últimas décadas, com o desenvolvimento da tecnologia e as novas formas de se comunicar, construir e transmitir saberes e se agrupar. Talvez as adaptações e recriações retratadas, que tanto incomodaram os manifestantes nas mídias sociais, sempre estivessem sendo feitas, mas hoje, com a velocidade com a qual a informação trafega entre os espaços e consegue se disseminar, é que as pessoas estão tendo contato com experiências, realidades e culturas que antes não eram tão acessíveis. Tanto neste estudo quanto em trabalhos de campo que conduzi ao longo do meu tempo de pesquisa, percebi o quanto as mídias sociais atuam em múltiplos sentidos. Gostaria de destacar dois deles.

O primeiro é a liquidez que permeia as relações sociais no ambiente virtual. É muito fácil encontrar pessoas com as quais um indivíduo compartilha opiniões e aspectos identitários na internet, mas da mesma forma que estas relações se constroem em cima de afinidades, também se desfazem ao final de uns poucos caracteres. No caso do estudo que conduzi para este trabalho, o contato se limita às brincadeiras e aos comentários maldosos sobre um tema em comum a estes indivíduos, mas não passa disso. Ninguém vai na casa do outro para ver se sua *carbonara* é feita com *guanciale* ou *bacon*, ninguém sabe se, secretamente, o companheiro de interações virtuais pede pizza havaiana com bastante abacaxi.

O segundo gira em torno da performatividade desempenhada em torno destas interações. O comportamento em relação à sacralidade da comida, dos preparos e dos ingredientes já se tornou um estereótipo na internet no que diz respeito à comida italiana e seus protetores. Portanto, espera-se que os defensores da autêntica comida italiana atuem dentro daquele comportamento esperado, não apenas por sua função pressuposta, mas também porque funciona como um elemento de pertencimento e de diferenciação entre os grupos.

Também contribui para a legitimidade destes indivíduos o fato de encontrarem nas mídias os seus iguais, pessoas que compartilham das mesmas opiniões e ideias que eles, construindo assim uma rede de contatos com a qual eles conseguem se identificar. Pode-se dizer que a identidade não tem mais barreiras físicas e geográficas, visto que ela pode se expandir e encontrar seus pares nos mais diferentes cantos do planeta.

Acredito que, mais do que tentar delimitar a autenticidade culinária, o que por si só já é bastante difícil dado o caráter mutável da comida na sua relação com os diferentes elementos culturais, é necessário um cuidado especial com a apropriação em torno dos elementos

gastronômicos. Não é só porque estamos em um mundo globalizado, com constantes trocas de saber e conhecimento, que se pode estereotipar os elementos culturais de uma sociedade e vender por atacado. O Lucky Lee⁵, um restaurante típico chinês nova-iorquino que se promoveu oferecendo uma suposta comida chinesa limpa é um exemplo deste comportamento. Além da ofensa simbólica à identidade de uma sociedade inteira, ao tomar a comida chinesa dos restaurantes estadunidenses como autêntica, seus responsáveis incorreram em um discurso racista ao afirmarem que a comida típica chinesa deixa seus comensais inchados e nojentos. Faltou respeito e conhecimento.

REFERÊNCIAS:

ARTUSI, P.. The recipes: Pasta dishes and soups in vegetable stock. In: **Science in the kitchen and the art of eating well**. Toronto: University of Toronto Press, 2004.

BUTTER, E. "Going for an Indian": South Asian Restaurants and the Limits of Multiculturalism in Britain. In: RAY, K. SRINIVAS, T. (Org.). **Curried cultures: Globalization, Food, and South Asia**. Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 2012. p. 143-174

CALLIA, I. M. A prosa gastronômica de Pellegrino Artusi: cultura, gosto e alteridade em um receituário oitocentista. **Revista Criação & Crítica**, (18), 82-95. 2017.

CANCLINI, N. G. Consumidores do século XXI, cidadãos do século XVIII. In: _____. **Consumidores e cidadãos: conflitos multiculturais da globalização**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1997.

CAPATTI, A. MONTANARI, M. Introduction: identity as exchange. In: _____. **Italian cuisine: a cultural history**. New York: Columbia University Press, 2003.

FACEBOOK. BuzzFeed Tasty. Disponível em <<https://www.facebook.com/buzzfeedtasty/>>. Acesso em 01 fev. 2019.

FACEBOOK. Italians Mad at Food. Disponível em <<https://www.facebook.com/italiansmadatfood/>>. Acesso em 01 fev. 2019.

FACEBOOK. Tastemade. Disponível em <<https://www.facebook.com/tastemade/>>. Acesso em 01 fev. 2019.

GIORDANI, L. **A alimentação como mecanismo de construção da identidade: o caso dos imigrantes italianos no RS**. 2020. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2020. Disponível em <<https://lume.ufrgs.br/handle/10183/213001>>. Acesso em 10 de maio, 2020.

INSTAGRAM. BuzzFeed Tasty. Disponível em <<https://www.instagram.com/buzzfeedtasty/>>. Acesso em 01 fev. 2019.

INSTAGRAM. Tastemade. Disponível em <<https://www.instagram.com/tastemade/>>. Acesso em 01 fev. 2019.

⁵ GSTALTER, Morgan. NYC restaurant accused of racist stereotypes after promoting 'clean' Chinese food. The Hill, Washington DC, Apr 12, 2019. Disponível em <<https://thehill.com/blogs/blog-briefing-room/news/438623-nyc-restaurant-accused-of-racist-stereotypes-after-promoting>>. Acesso em 10 de maio, 2020.

LATOUR, B. Primeira fonte de incerteza: não há grupos, apenas formação de grupos. In: LATOUR, B. **Reagregando o social: uma introdução à teoria Ator-Rede**. São Paulo: EDUSC, 2012.

LONGO, O. A alimentação dos outros. In: FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, M. (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MACIEL, M. E. Patrimônio, tradição e tradicionalismo: o caso do gauchismo, no Rio Grande do Sul. **Mneme - Revista de Humanidades**, v. 7, n. 18, 21 jul. 2010

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MACIEL, M. E. CASTRO, H. C. de. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra**. Rio de Janeiro, RJ. Vol. 8, supl 1 (2013), f. 321-328

O ILUMINADO. Direção de Stanley Kubrick. Inglaterra: Warner Bros., 1980. 1 DVD (120 min)

PRIMO, A. F. T. O que há de social nas mídias sociais? Reflexões a partir da teoria ator-rede. **Contemporânea: Comunicação e Cultura**. Salvador. Vol. 10, n. 3 (set./dez. 2012), p. 618-641

SMOLKA, A. L. B. O (im)próprio e o (im)pertinente na apropriação das práticas sociais. **Cadernos Cedes**, ano XX, nº 50, Abril/00.

VELHO, G. Metrópole, cosmopolitismo e mediação. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 16, n. 33, p. 15-33, jan./jun. 2010.

VIZIOLI, P. **Italianos à mesa: uma viagem gastronômica através da Itália**. São Paulo: Editora Nova Alexandria, 2001.

ZANINI, M. C. SANTOS, M. O trabalho como "categoria étnica": um estudo comparativo da ascensão social de imigrantes italianos e seus descendentes no Rio Grande do Sul (1875-1975). **Revista Interdisciplinar da Mobilidade Humana**. Brasília, ano XVII, n. 33, p. 177-198, jul./dez. 2009.

Política na cozinha: o lugar da cozinha na retórica política*

Kitchen politics: the role of kitchen in political rhetoric

Política en la cocina: el lugar de la cocina en la retórica política

Sandra Fernandes Morais | sfernandesmorais@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-2860-612X>

Universidade de Coimbra (UC), Coimbra, Portugal.

Recebimento do artigo: 10-janeiro-2021

Aceite: 15-junho-2021



MORAIS, S. F. Política na cozinha: o lugar da cozinha na retórica política. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 25-41, jun. 2021.

* NOTA DOS EDITORES: Este artigo apresenta grafia de português de Portugal, respeitando as normas do Acordo Ortográfico celebrado entre os países de expressão portuguesa.

RESUMO

Este trabalho conjuga dois vocábulos - política e cozinha - que nem sempre partilharam a mesma frase, pelo menos, com a frequência que hoje assistimos na comunicação social. É notória a atração das celebridades pela cozinha, fenómeno que se iniciou no século XX e se expandiu em larga escala neste milénio. A classe política captou o alcance discursivo (verbal e não verbal) do universo culinário. Assistimos a políticos que discursam na cozinha ou participam em programas de grande audiência partilhando uma receita e segredos da vida doméstica. Interrogamo-nos por que razão vestiu a política o avental. Que mensagens se cozinham no caldeirão político e serão os eleitores sensíveis a esta persuasão? Partindo destas questões, estudamos o lugar da cozinha na retórica política, aplicando uma metodologia de análise baseada no dramatismo de K. Burke, aos cinco casos selecionados na comunicação social portuguesa e estrangeira. Concluimos que a cozinha enquanto espaço físico, bem como o universo culinário de forma geral, são um cenário e um meio poderoso para a retórica política, havendo, contudo, sinais de que a audiência pode não tolerar o uso recorrente desse recurso por parte dos políticos.

Palavras-chaves: Gastronomia; Cozinha; Política; Análise Retórica; Pentad de Burke.

ABSTRACT

This work combines two words - politics and kitchen - that have not always had the opportunity to share the same sentence, at least as often as we see in the media today. The attraction of celebrities for cooking is undeniable, a phenomenon that began in the twentieth century but has expanded on a large scale this millennium. The political class quickly captured the discursive extent (verbal and non-verbal) of the culinary universe. We see politicians speaking in the kitchen and participating in large audience programs to share a recipe or secrets of domestic life. We wonder why politicians wear the apron. What messages are cooked up in the political cauldron and are the voters sensitive to this kind of persuasion? Starting from these questions we decided to study kitchen's place in political rhetoric, applying a methodology of analysis based on K. Burke's drama, suitable to observe five selected cases in the Portuguese and foreign media. The kitchen, as physical space and also the culinary universe constitute a scenario and a powerful medium for political rhetoric. However, there are signs that the audience may not tolerate a recurrent use of this resource by politicians.

Keywords: Gastronomy; Cooking; Politics; Rhetorical Analysis; Burke's Pentad.

RESUMEN

Esta obra combina dos palabras - política y cocina - que no siempre han compartido la misma frase, al menos tan a menudo como vemos en los medios de comunicación hoy en día. A atracción de las celebridades por la cocina, un fenómeno que comenzó en el siglo XX se ha expandido a gran escala en este milenio. La clase política captó el alcance discursivo (verbal y no verbal) del universo culinario. Vemos a los políticos hablando en la cocina y participando en programas de gran audiencia para compartir una receta o secreto de la vida doméstica. ¿Por qué usan los políticos el delantal? ¿Qué mensajes se cocinan en el caldero político? Y los votantes, serán sensibles a este persuasión? Analizamos el lugar que ocupa la cocina en la retórica política, aplicando una metodología basada en el drama de K. Burke, para observar

cinco casos seleccionados en los medios de comunicación portugueses y extranjeros. Concluimos que la cocina, como espacio físico, así como el universo culinario en general, es un escenario y un medio poderoso para la retórica política, aunque existan ya, algunas señales de que la audiencia puede no tolerar el uso recurrente de este recurso por los políticos.

Palabras claves: Gastronomía; Cocina; Política; Análisis retórico; Pentad de Burke.

INTRODUÇÃO

Os dois vocábulos - política e cozinha - seguramente não tiveram oportunidade de partilhar a mesma frase durante muito tempo, pelo menos, com a mesma frequência que hoje assistimos na comunicação social. Porém, desde a antiguidade que a alimentação assumiu dimensões económicas e políticas importantes, desde logo porque o controlo de preços, a prevenção da escassez de alimentos e da fome tiveram naturalmente implicações na paz social e na prosperidade das nações. Esta é a mais visível face política da alimentação, contudo os inúmeros banquetes que congregaram chefes de estado, em que a comida pela sua dimensão simbólica e sensorial completou as mensagens dos mais eloquentes discursos, esta “cultura de salão”, onde a mesa é lugar de convívio em harmonia e abundância, representa por si um ato político que obedece a códigos próprios, variáveis conforme os costumes da época e do local.

A comensalidade funciona como um elemento que cria ou encurta a distância social, em um banquete de Estado a alimentação pela sua abundância, qualidade, requinte e configuração da refeição (baixela, decoração, entretenimento) torna tangíveis qualidades aristocráticas essenciais: generosidade e hospitalidade. (DEVROEY, 2014; FLANDRIN e MONTANARI, 2001). Por último, não podendo ser exaustivos, realçamos a dimensão política associada aos alimentos cujo reflexo encontramos na contínua produção de literatura gastronómica na Europa desde o século XIX, bem como conteúdos veiculados pelos mais variados meios de comunicação social mais recentemente, respondendo a agendas políticas articuladas, visando a educação do público, a consolidação de sentidos de identidade nacional e a promoção do património alimentar herdado (SASSATELLI, 2004; SOBRAL, 2017). Em diferentes contextos, muitos pensadores dos estudos da alimentação (e não só), argumentam que comer é um ato político, recordando implicações das decisões individuais na partilha de bens, impactos ambientais, extensões que tocam a cada um no exercício da cidadania e responsabilidade pelo governo da polis (WATERS, 2009).

Nesta pequena introdução, conseguimos associar mentalmente atos políticos ao “salão”, ao banquete, à comensalidade, mas nada nos leva a relacionar a política e o espaço físico da cozinha. Na realidade, durante a maior parte da história, as casas não tiveram uma divisão construída de propósito para cozinhar e não é preciso recuar muito tempo, para percebermos que frequentemente as habitações mantinham apenas uma divisão, estando a cozinha “ao mesmo tempo em parte nenhuma e em toda a parte” (WILSON, 2013). No século XIX, ganha importância a divisão entre espaço privado e público que perdura até hoje e as cozinhas ocupam espaço nas casas principais, ficando, no entanto, remetidas para os locais mais recônditos e longe da vista dos donos ou das visitas da casa (CASCÃO, PEREIRA e PITA, 2010; SALVADOR, 2016). A grande mudança nas cozinhas se dá no século XX, com a criação da cozinha para a classe média, pensada em função das conveniências das pessoas que efetivamente lá iam cozinhar as suas refeições (WILSON, 2013; SALVADOR, 2016). A

transformação não é apenas arquitetônica, a cozinha vai assumindo preponderância no domínio simbólico, afetivo e das memórias que transformam uma casa em um lar. A centralidade deste espaço culinário é tal que no início do milénio os *designers* afirmavam de forma irónica que, uma casa era uma cozinha com uma série de divisões à volta (WILSON, 2013).

Poder-se-ia concluir que este interesse pelas cozinhas se reflete em mais refeições confeccionadas em casa, algo que não é comprovado por estudos levados a cabo em vários países¹, aliás a tendência apresenta-se oposta. Cozinhas sofisticadas, eletrodoméstico topo de gama, cada vez mais e apenas ornamentais.

Interessante é a atração das celebridades pela cozinha. Um fenómeno que começou timidamente no século XX, mas que se expandiu em larga escala neste milénio. Programas exclusivos de chefes de cozinha, concursos culinários, jornalismo e roteiros gastronómicos em horário nobre da televisão, canais especializados: a comunicação entrou definitivamente na cozinha e com sucesso comprovado (ECKSTEIN e YOUNG, 2015; JOHNSTON e GOODMAN, 2015; SOLIER, 2005).

A classe política não ficou indiferente a este fenómeno, captou rapidamente todo o alcance discursivo (verbal e não verbal) do universo culinário. Assistimos a políticos que discursam na cozinha, abrem as portas das suas casas ou participam em programas de grande audiência para partilhar uma receita ou segredos da vida doméstica. Interrogamo-nos por que razão vestiu a política o avental? Que mensagens se cozinham no caldeirão político e serão os eleitores sensíveis a este tipo de persuasão? Partindo destas questões procuramos estudar o lugar da cozinha na retórica política, recorrendo a uma metodologia de análise retórica para observar cinco casos selecionados na comunicação social portuguesa e estrangeira.

Ao investigar o fenómeno nesta perspetiva, procuramos aquilatar quais as dimensões da retórica política exploradas pela narrativa alimentar ou culinária e, ainda, interpretar as imagens, o referencial simbólico ligado ao universo culinário usado pelos políticos. Concretizando, os objetivos deste trabalho passam por analisar o discurso verbal e não verbal de um conjunto de artigos publicados ao longo de várias décadas na imprensa nacional e estrangeira, pela sistematização, de acordo com metodologia escolhida, o *pentad* de Burke e concluir acerca das dimensões retóricas mais exploradas e qual o alinhamento com os objetivos políticos em causa.

RETÓRICA, POLÍTICA E A ATRAÇÃO PELO UNIVERSO CULINÁRIO

Em um mundo de incertezas e em que a discussão não encontra impedimentos, a retórica descobre campo para se exercitar e reinventar. Nesta perspetiva, concordamos que a nossa época reúne essas características e testemunhamos a presença da retórica em muitos locais: nos jornais, na publicidade, na televisão e no discurso político (MEYER, 1998).

Ao questionarmos aleatoriamente uma pessoa sobre o que define a retórica, o mais provável é que realce as qualidades de bem falar, a eloquência do orador. A compreensão do que é a retórica obriga a ir além, para percebermos a importância que tem nos mais variados

¹ Em Portugal, segundo dados do estudo do Instituto de Marketing Research (IMR), na conferência FoodBiz 2019: 78% dos inquiridos responderam que comiam habitualmente refeições preparadas fora de casa.

aspectos do nosso quotidiano, em que como seres sociais interagimos, influenciemos e somos influenciados. Como afirma, um pouco radicalmente Michel Meyer (1998), “da amizade ao amor, da política à economia, as relações fazem-se e desfazem-se por falta ou por excesso de retórica”.

Ao longo do tempo muitos pensadores refletiram sobre o tema, desde a antiguidade clássica até ao presente. Não é nosso objetivo apresentar uma análise exaustiva dessa evolução, mas não poderemos deixar de refletir sobre algumas linhas conceptuais. O interesse desta revisão centra-se no contributo, quer para a aceção da narrativa alimentar na perspetiva da análise retórica, quer da interpretação do próprio discurso ou desempenho da pessoa política à luz desses mesmos conceitos.

A retórica pode ser definida como aquela disciplina que estuda o modo como comunicamos persuasivamente com o outro, é uma técnica, uma prática, uma arte ou uma ciência que trabalha a comunicação com o fim último de persuadir, ou seja, influenciar os outros sobre algum assunto (MATEUS, 2018).

O percurso histórico do sistema retórico é longo, teríamos de recuar pelo menos à antiguidade clássica e iniciar a aprendizagem com os Gregos, não em Atenas, mas ainda na Sicília (465 a.C.) onde estava estreitamente ligado à prática judicial. Os movimentos de ensino da nova arte desenvolveram-se, entretanto, em outras cidades, através da atividade dos professores de retórica e oratória, conhecidos por Sofistas que chegam a Atenas no século V a.C.. Os Sofistas tiveram um papel de destaque na sociedade ateniense pois ficava a seu cargo a formação em retórica das classes políticas, uma arte fundamental para o cidadão grego. Para os Sofistas, o importante era o poder da palavra, em detrimento da validade ou veracidade do argumento, algo que levou Platão a criticar vigorosamente a retórica Sofista, vista como uma arma suportada na possibilidade de enganar e mentir (MATEUS, 2018).

A crítica de Platão não significou o fim da retórica, incentivou sim a reescrita que Aristóteles viria a fazer. Aristóteles, após a condenação da retórica, procede à sua reabilitação e caracterização enquanto técnica, sem fazer um julgamento moral à partida, uma vez que a retórica não é intrinsecamente boa ou má, tudo depende do uso que lhe é dado (MATEUS, 2018). Dos muitos contributos de Aristóteles, nomeadamente na construção argumentativa e no domínio da lógica, importa referir que a retórica contempla já a persuasão, envolve a ligação entre orador e público e a necessidade de atender às necessidades e expectativas desse público a cada momento. Esta ênfase no auditório inverte-se na prática retórica romana, que passa a centrar-se no orador. A partir da Idade Média, com a emergência dos impérios e das monarquias, o debate livre de ideias não tem aceitação social, pelo que a importância da retórica sofre um declínio.

Em meados do século XX a retórica ganha um novo fôlego com os trabalhos de Perelman e Olbrechts-Tyteca, bem como os de Toulmin, propostas designadas como a Nova Retórica que é avaliada como um processo argumentativo dirigido ao auditório no qual se procuram conclusões plausíveis a partir da apresentação de um conjunto sólido de justificações que suportem as teses reivindicadas. A retórica não é demonstração nem cálculo lógico de argumentos: Perelman e Toulmin concebem-na como um diálogo ou um encontro com o auditório, realizado por intermédio da apresentação provável de conclusões que devem ser permanentemente justificadas, discutidas e reavaliadas com vista a chegar, não à conclusão verdadeira, mas uma conclusão plausível – e provável – capaz de obter o acordo dos interlocutores” (MATEUS, 2018, p. 85). Na nossa pesquisa, detivemo-nos numa definição de

retórica que se nos apresenta pertinente destacar: “a retórica é a negociação da distância entre os homens a propósito de uma questão, de um problema. Este problema tanto pode uni-los como opô-los, mas reenvia sempre para uma alternativa (MEYER, 1998, p. 27).

A metodologia de análise selecionada para o estudo de caso que é proposto no ponto seguinte, tem por base o modelo de Kenneth Burke, um pensador em diálogo com muitas áreas do conhecimento, entre as quais se encontra a retórica. Para Burke (1969) a principal função da retórica é o uso de linguagem, pelos agentes humanos, de modo a formar posições ou a induzir ações em outros agentes humanos. A particularidade da retórica é ter sempre um caráter intencional, uma qualidade que lhe advém da persuasão que por sua vez está intimamente ligada com o processo de identificação. Refletindo nesta síntese, concluímos que a retórica pode não ser apenas persuasão, mas a persuasão é retórica. Do que dissemos sobre retórica nada a aproxima da comida ou da cozinha, nem a define como espaço retórico e, no entanto, a ligação existe e é notória nos dias de hoje.

Segundo Burke (1950), citado por Bonacho (2020, p. 21-23) a linguagem seleciona e cria a realidade. O conhecimento narrativo dá poder às experiências que temos com o alimento e gera o fenómeno das narrativas alimentares. A tradição narrativa de conhecer os elementos de uma história alimentar específica, entender como contar e recontar essa história e, finalmente, ser um repositório apropriado dela, de modo que sobreviva para ser recontada, são os componentes essenciais - componentes retóricos - que tornam as experiências alimentares em narrativas alimentares. As histórias que associamos à comida e às práticas alimentares, tornam-se narrativas alimentares à medida que são convertidas através do discurso e do comportamento, em mitos culturais. A teoria cultural e crítica sugere que as narrativas alimentares estão interligadas entre a linguagem performativa e a ideologia, fazendo com que se tornem parte de uma situação retórica (BONACHO, 2020).

As narrativas alimentares funcionam como uma força retórica usada pelo ser humano para persuadir outros seres humanos a agir, e essa persuasão ocorre ideologicamente sem a consciencialização do público. Encontramos assim explicação para o facto de a alimentação conter em si toda a força retórica. A comida não é só essencial para a sobrevivência humana, ela funciona como elemento definidor da cultura, da identidade e, portanto, tem o poder de comunicar a cada passo mensagens importantes para a sociedade.

A partir das leituras realizadas estamos em condições de afirmar que a retórica alimentar é todo o discurso, verbal ou não verbal, que alicerçado no poder simbólico e nas materialidades ligadas ao universo culinário se destina a produzir um efeito de identificação e persuasão junto de um público definido.

Nos nossos dias, a presença da retórica é visível em debates sobre a comida tradicional, *fast food*, *slow food*, segurança alimentar, soberania alimentar, alimentos orgânicos, vegetarianismo, veganismo, comida saudável, enfim um sem número de temas, demonstrando o interesse que a alimentação tem atraído. No livro *Rhetoric of Food* (FRYE e BRUNER, 2012), temos exemplos de diferentes discursos, do pleno exercício de retórica alimentar por agentes de muitos quadrantes e com motivações diversificadas: alimentação saudável, obesidade e ideologia liberal como no caso do programa lançado por Michelle Obama, paisagem e hortas urbanas, materialidades e afetos através do efeito sensorial (paladar, cheiro, sons em um mercado) até ao canibalismo. Há uma relação entre a comida e a retórica, como há entre comida e a política. Segundo Waters (2009) comer é um ato político, na aceção ampla que os gregos davam à palavra política na antiguidade, englobando todos os cuidados relativos à

cidade, sociedade e comunidade. Os alimentos tiveram e têm uma dimensão pública e ideológica, podemos vê-los associados a valores de esquerda/direita, local/global, conservadores ou progressistas, a nacionalismos exacerbados ou então vistos como neutrais (PARASECOLI, 2019).

Hoje esta retórica alimentar é potenciada pelos meios de comunicação social que estão à disposição. Já não temos apenas livros de cozinha para as elites, temos 24 horas de transmissão em um canal televisivo dedicado exclusivamente à cozinha e multiplicam-se blogues e publicações atualizadas a cada instante nas redes sociais. A retórica de hoje tem um alcance sem precedentes. E é neste contexto que a cozinha se faz notar, da cave, do habitáculo mal iluminado, de um pequeno apartamento citadino, saltou para as luzes da ribalta, transformada em moderno púlpito, onde a retórica pode alimentar-se dos argumentos que ultrapassam a lógica, o visível e a palavra, amparada na força dos sentidos, do simbolismo e da memória que é possível a partir de um espaço físico que está, não raras vezes, associado a afetos.

A mediatização da cozinha começou timidamente ainda no século XX, com alguns cozinheiros famosos a aparecerem em programas de televisão, recordemos, por exemplo, James Beard, Julia Child ou Keith Floyd (HANSEN, 2008). Em Portugal foi pioneira Maria de Lourdes Modesto, com a carreira televisiva iniciada em 1958. O que têm em comum estes profissionais é o facto de terem um reconhecimento profissional antes de chegar à televisão e se transformarem em celebridades (HANSEN, 2008). Ainda segundo este autor, na atualidade as prioridades e critérios inverteram-se, o “chefe celebridade”, começa necessariamente por escrever um livro, ter um *website*, chefiar uma cozinha e ter o seu programa de televisão onde possa ser visto por muitos. Cozinhar é acessório nesta visão quase caricatural do chefe de cozinha mediático. Em uma análise guiada pela prevalência da cultura da imagem, com base no trabalho de Guy Debord (1967)², Hansen chega a duas conclusões: primeiro, que os chefes celebridades são como estrelas de *Hollywood*, produto dos media, implicando uma relação arbitrária entre comida e celebridade e, segundo, que o verdadeiro produto dos media é o consumidor, cujos apetites são continuamente estimulados no novo negócio alimentar (HANSEN, 2008). Não podemos esquecer que a ascensão dos meios de comunicação de massa no século XX se alavanca na publicidade comercial, daí que como alguns pensadores contemporâneos reconhecem, a atenção tornou-se ela própria uma moeda, deter ativos de atenção é um gerador de oportunidades (CITTON, 2019).

Esta realidade não passou despercebida aos homens e mulheres com carreira ou ambições políticas. O universo culinário está na moda, é um fenómeno social que interessa aos consumidores e representa o seu estilo de vida. Segundo Viviani (2013) é interessante verificar que, como muitos outros elementos da sociedade pós-moderna, a comida é o resultado de um processo de simulação que conduz a uma construção hiper-real da sociedade, por meio de dinâmicas que envolvem as pessoas e influenciam os seus estilos de vida, a vida quotidiana e a maneira como se apresentam perante os outros. Esta mudança na percepção da cozinha em várias dimensões, interessa ao meio político e além das questões de economia e política alimentar permanecerem na agenda, agora é a própria cozinha que seduz e leva a reescrever o discurso político. A retórica política ganha argumentos e recursos de persuasão nas cozinhas ou à volta da mesa. Neste caso os “ativos de atenção” querem-se refletidos no voto.

² *The Society of the Spectacle* (1967) obra citada em (HANSEN, 2008).

ANÁLISE RETÓRICA DE UMA SELEÇÃO DE CASOS: A POLÍTICA NA COZINHA

Os políticos que abrem as portas de suas casas, participam de programas televisivos para partilhar a sua receita de família e confidenciar os segredos da sua vida doméstica, que motivação têm? Adotam todos a mesma estratégia de comunicação? Que elementos retóricos usam? A partir de meados do século XX podemos facilmente encontrar exemplos da política feita na cozinha, servindo-se desse cenário para diferentes exercícios retóricos. Esta etapa do nosso trabalho dedica-se à aplicação da metodologia de análise retórica selecionada a um conjunto de casos em que a comunicação, durante a campanha eleitoral ou não, se fez apelando ao universo culinário e tendo como cenário uma cozinha. Os casos de estudo que nos propomos analisar exploram a vertente da cozinha como espaço de retórica política. Para realizarmos essa análise retórica, vamos recorrer à metodologia, proposta por Kenneth Burke, o dramatismo. A nossa escolha explica-se, pois, como refere Campbell (2006), o dramatismo permite analisar o pensamento e a linguagem como modos de ação, não como um mero meio de transmitir informações. “Todo discurso é um drama simbólico que pode ser analisado e compreendido por meio das relações entre os cinco termos de seu conjunto” (CAMPBELL, 2006, p. 522).

A ação é o aspeto central em torno do qual se organizam as categorias de análise, sendo a busca dos motivos da ação fundamental para a investigação. No *pentad* de Burke as dimensões de análise contemplam: a ação ou ato (o que é feito), o ator (quem faz), a cena ou cenário (onde os acontecimentos têm lugar), os meios (como o ator faz, métodos e técnicas usadas) e o motivo (o propósito, a razão pela qual se faz algo). O imenso leque de combinações e transformações dos termos do *pentad*, possibilitam uma análise das ações humanas e guiam a interpretação das mesmas. Concluindo, nesta abordagem, compreender as ações implica o entendimento dos motivos, algo que a “gramática dos motivos” de Burke e o seu modelo dramático ajudam a empreender. O modelo é mais complexo do que a mera observação dos cinco aspetos enunciados, pois há que atender às relações que se estabelecem entre eles e todas as combinações possíveis de análise.



Kitchen Debate

No debate entre Nixon e Khrushchev durante a *American National Exhibition* (Moscou 1959) a cozinha foi o cenário de um debate ideológico.

AÇÃO	Debate entre dois políticos, um americano e outro russo, durante a guerra fria. A cozinha é apresentada por Nixon como exemplo dos benefícios do modelo de vida americano (defesa do capitalismo). Khrushchev opõe-se, confrontando Nixon com o modelo de vida soviético (defesa do comunismo).
ATOR	Vice-presidente Richard Nixon (EUA) e Primeiro-ministro soviético Nikita Khrushchev
CENÁRIO	" <i>American National Exhibition</i> ", Moscou; 1959; Cozinha topo de gama em exposição, a casa modelo americana. Visíveis os eletrodomésticos, por exemplo, a máquina de lavar roupa que Nixon mostra a Khrushchev como exemplo da evolução tecnológica e de melhoria da vida das donas de casa norte americanas.
MEIOS	Debate no local da exposição e compromisso das partes para a divulgação do mesmo, quer nos EUA, quer na URSS. Existem evidências de que a cozinha apresentada pelos americanos era uma simulação de tecnologia que ainda não existia, estava a ser desenvolvida. Foi escolhida propositadamente para impressionar o público.
MOTIVO	O debate feito em um espaço do quotidiano, parte da vida doméstica de qualquer pessoa, gera proximidade, interesse e identificação junto ao público. O ambiente que a cozinha cria, neste caso para o debate ideológico, ilustra e materializa conceitos. Cada ator tem intenção de convencer a audiência da superioridade do modelo político de seu país. Nixon, serve-se da cozinha topo de gama exposta para ilustrar e reforçar os seus argumentos: podia-se questionar a superioridade dos EUA na corrida ao armamento ou na conquista do espaço, mas a vitória era evidente nos progressos do nível de vida dos cidadãos. A URSS podia conquistar o espaço, mas a América "trazia o espaço às donas de casa" - a tecnologia era posta ao serviço das tarefas domésticas, elevava o nível de vida, o conforto das famílias e libertava as mulheres de árduas tarefas. A argumentação de Khrushchev é elucidativa. O interesse soviético pela tecnologia e sua aplicação doméstica, não era menor. Há anos que se faziam planos para transformar as cozinhas russas, torná-las mais eficientes, compactas e económicas. As "cozinhas científicas" prometiam libertar tempo, abrindo portas para a mulher soviética participar ativamente no espaço público, contribuir para o progresso da economia e da sociedade comunista. O argumento de Khrushchev é claro: a cozinha moderna americana não passa de um espaço que não pretende libertar a mulher, mas mantê-la presa à vida doméstica, submissa consumidora e afastada da participação cívica, a cozinha sofisticada não era mais do que uma prisão, uma "gaiola dourada" (REID, 2005).

Comentário: Este caso foi analisado e revisitado ao longo do tempo, um exemplo paradigmático do debate ideológico levado a cabo em uma cozinha. A relação que o cenário tem com o discurso é um aspeto preponderante, uma vez que, a cozinha é essencial para ilustrar a diferença ideológica e reforçar a mensagem. Nenhum dos atores consegue, no debate propriamente dito, desmontar o argumento do adversário, embora Khrushchev conheça o atraso dos EUA na corrida tecnológica e na conquista do espaço e Nixon também saiba que o grande plano da cozinha científica e funcional encontra obstáculos quando a tradição se atravessa no caminho da revolução da vida privada.



CONTAS CERTAS

Em 2011, o rigor orçamental de Margaret Thatcher voltou a ser notícia a propósito das controvérsias despesas com a cozinha renovada do nº 10 *Downing Street*.

AÇÃO	Notícia publicada em 2011 acerca da revisão do orçamento relativo às remodelações da residência oficial no nº 10 <i>Downing Street</i> em 1979. As explicações e ações registadas pela primeira-ministra (comentários manuscritos) em documentos atestam rigor e controlo de custos rigoroso.
ATOR	Primeira-ministra inglesa Margaret Thatcher (Partido Conservador), William Hamilton (Parlamentar pelo partido Trabalhista), departamentos governamentais. Arquivo nacional e Imprensa (fonte: BBC News) aquando da publicação em 2011.
CENÁRIO	A notícia é ilustrada com uma fotografia da primeira-ministra em uma cozinha muito pequena e modesta para os padrões atuais, servindo café e bebidas como uma normal dona de casa. Apresentam o documento oficial, com os custos e orçamentos comentados pela mão da própria, tudo em um formato frugal.
MEIOS	Imprensa e por certo outros meios de comunicação que divulgaram os documentos e anotações feitas por Margaret Thatcher.
MOTIVO	Níveis de análise: 1) factos ocorridos em 1979 - em que a resposta dada por Thatcher se move pela intenção de demonstrar à oposição e ao seu governo que era imperioso governar com “mão de ferro”, que a frugalidade e a contenção de custos ia ser exigida a todos para prosseguir a política de austeridade que propunha para que o país recuperasse da grave crise económica.; 2) A notícia de 2011 - a divulgação das evidências da frugalidade da antiga primeira-ministra conservadora serviu para alimentar o debate sobre os gastos dos Cameron (também conservadores), nomeadamente com a avultada remodelação da cozinha da residência oficial que foi estimada em 30.000 GBP (libras esterlinas). Nos dois casos, há uma intenção de passar uma imagem positiva do rigor e frugalidade na vida política.

Comentário: Margaret Thatcher foi fotografada em uma cozinha ainda antes de ser eleita, com a intenção de captar a simpatia do eleitorado feminino que não se identificava com a personalidade dela, mas também do masculino, tranquilizando-o com a visão de uma mulher que “executa tarefas normais das mulheres”. A retórica, no caso relatado explora simbolicamente a associação entre a boa gestão doméstica e a boa gestão da coisa pública, alinha-se perfeitamente com a estratégia política que a primeira-ministra delineou para salvar o país da crise económica em que se encontrava. A sua frugalidade, foi revisitada para destacar a atitude dispendiosa de outro líder conservador, trinta anos depois. Os meios são muito relevantes neste caso.



UMA COZINHA RENOVADA

A renovação da cozinha da residência oficial do primeiro-ministro David Cameron transforma-se em momento de comunicação de valores, estilos de vida e de identificação com o eleitorado.

AÇÃO	Renovação da cozinha da residência oficial no nº 11 <i>Downing Street</i> em 2011 estimada em 30 000 GBP (libras esterlinas).
ATOR	Primeiro-ministro inglês David e sua mulher Samantha Cameron Michelle Obama (Primeira-dama dos Estados Unidos da América)
CENÁRIO	A cozinha após remodelação na residência oficial no nº 11 <i>Downing Street</i> , uma cozinha espaçosa, moderna e apetrechada com todos os eletrodomésticos topo de gama e objetos decorativos de luxo. A configuração da cozinha é de “planta aberta”, inclui zona de estar com um sofá colorido e estantes com vários livros e DVDs. “É um espaço elegante, acolhedor e contemporâneo, impecavelmente limpo e arrumado.”
MEIOS	Os recursos necessários para a renovação, aconselhamento especializado sobre as tendências de cozinhas de sonho desejadas pelo público-alvo. Anteriormente, o casal Blair, ex-primeiro-ministro do Reino Unido, tinha desejado renovar, mas não havia desafio financeiro na época. Portanto, a cozinha renovada fala sobre meios financeiros e um relativo desafio.
MOTIVO	A renovação, podendo obviamente ser necessária, foi aproveitada como momento de comunicação de valores e estilo de vida capazes de influenciar o eleitorado. As mensagens não verbais e estéticas apelam às aspirações relacionadas com o espaço mais valorizado das casas, por grande parte das pessoas. A imagem de sofisticação e bom gosto estabelece um posicionamento em termos de valores e estilo de vida, dirigido a classes abastadas que usufruem deste padrão, mas apelando sobretudo aos que aspiram a ter uma cozinha e uma vida mais rica em <i>design</i> contemporâneo, cor e conforto. Através da imagem desta cozinha deseja-se a identificação da audiência com o modo de vida do casal e com a proposta política. O facto de a fotografia mais divulgada ser aquela em que a primeira-dama dos Estados Unidos está presente, não é desprovida de intenção, reflete uma aproximação dos modelos de vida, a adoção de uma cozinha ao “estilo americano”, demonstra que as diferenças se pretendem ver atenuadas. Todavia, nos detalhes, encontramos símbolos. A presença de obras literárias ou filmes evocam a cultura, que se quer protegida mesmo que seja nas cozinhas.

Comentário: Neste caso a cozinha é a materialização de um estilo de vida, um cenário para comunicar refinamento, contemporaneidade e uma cultura que valoriza a cozinha e a coloca no coração da casa. Ação e cenário são as dimensões mais importantes para apoiar a influência exercida sobre a audiência. Atendendo às reações da imprensa inglesa, o exercício retórico gerou controvérsia. Os gastos foram aproveitados rapidamente pelos opositores para demonstrar como era mal aplicado o dinheiro dos contribuintes. A insistência dos políticos para mostrarem as suas cozinhas no Reino Unido provocou reações contrárias à identificação pretendida. Muitos cidadãos responderam em uma pesquisa que não estavam nada interessados em conhecer tais pormenores da vida de um político (“Estamos fartos de cozinhas (... e esposas): 71% dizem que estão a escolher políticos e não precisam saber nada sobre suas famílias” (tradução livre da autora) (CHAPMAN e DOYLE, 2015))



CATAPLANA EM DIRETO

António Costa, primeiro-ministro português e candidato à renovação do mandato, cozinha um prato nacional reforçando a habilidade do político na comunicação de valores.

AÇÃO	Em 5 de março de 2019 (terça-feira de Carnaval), António Costa e família aceitam um convite para ir ao programa matutino de maior audiência em Portugal. A entrevista decorre em ambiente informal e o primeiro-ministro cozinha uma cataplana de peixe na cozinha da “Casa da Cristina”.
ATOR	Primeiro-ministro António Costa, a sua mulher Fernanda Tadeu, filhos do casal e Cristina Ferreira (apresentadora de programas de entretenimento).
CENÁRIO	A cozinha da “Casa da Cristina” no programa da manhã da referida apresentadora de televisão.
MEIOS	Recursos necessários para realizar a cataplana, nomeadamente a cesta de legumes trazida por Fernanda Tadeu, a receita da cataplana apresentada como uma especialidade e os atributos para cozinhar de António Costa. Disponibilidade da família para participar no projeto. Meios técnicos próprios e alcance do programa - que é visto maioritariamente por mulheres, 2/3 do auditório médio tem mais de 50 anos de idade, sobretudo residentes no Norte e Centro do país e de classes de rendimentos mais baixas. Anúncio prévio (dia anterior) da participação especial com repercussões na imprensa.
MOTIVO	As eleições legislativas estavam marcadas para outubro do mesmo ano, António Costa é o primeiro-ministro na altura e candidato a um segundo mandato. As sondagens não dão maioria ao partido socialista e o público alvo do programa é eleitorado potencial. O facto de António Costa cozinhar pode ser visto como: 1) um elemento de aproximação do político à pessoa comum, angariando atenção e simpatia pelo homem que partilha as tarefas domésticas e aquele que “sabe cozinhar melhor lá em casa”. 2) A escolha do prato cozinhado reveste-se de enorme simbolismo, pois evoca a cozinha tradicional portuguesa, um prato popular de peixe apresentado na véspera da quarta-feira de cinzas, marcado de valores em um país maioritariamente católico; o segredo da cataplana está na habilidade para combinar ingredientes diferentes, capacidade que induz a associação à capacidade do político para gerir e governar através da congregação de partidos diferentes em circunstâncias únicas, traduzidas na invenção, do que ficou conhecido por “geringonça”. 3) Mostrar o homem de família que existe além do político, a relação familiar para angariar atenção, simpatia para predispor o público a atender ao apelo ao voto que viria mais tarde, na campanha eleitoral. Na perspetiva da apresentadora, pretendia “dar a conhecer a faceta mais pessoal de quem gere os destinos do país e está na Assembleia da República a tomar decisões que afetam a vida dos portugueses”. Outros motivos, que não expressou publicamente, a guerra de audiências e a notabilidade desejada para o programa. Esta motivação da apresentadora aplica-se integralmente ao caso seguinte, caso nº 5 .

Comentário: A retórica explora os meios que são um recurso importante neste caso e a imagem do ator. Evoca-se a tradição portuguesa e valores nacionais, igualdade de género, afetos e valores familiares e ainda que implicitamente, pela simbologia do prato escolhido, promove a imagem do político hábil como foi definido pela própria apresentadora. Tendo sido feita esta apresentação pública em ano de eleições, há que realçar a persuasão possível, sem a consciencialização do público, que este cenário proporciona. Um político que mostra as suas habilidades na cozinha, não só se humaniza e aproxima do cidadão comum como está implicitamente a ligar-se a aptidões para servir o outro, para estabelecer compromissos, combinar ingredientes, correr riscos e no final entregar algo que nutra e satisfaça quem se alimenta. Estas competências, essenciais a quem cozinha são comuns a quem está na política e quer governar um país. A mensagem que pode passar subconscientemente para o eleitorado pode ser traduzida pela frase: "eu tenho capacidade de cuidar de vós, de vos alimentar". E como servir é mais do que nutrir, ainda se apela aos sentimentos e afetos que a comida desperta. É uma mensagem que nos parece suficientemente poderosa para levar um político para a cozinha.



ARROZ DE ATUM PARA DESENRASCAR

Assunção Cristas, então líder do CDS/PP Português, cozinha em direto um prato simples apropriado para mulheres atarefadas para ilustrar um discurso em que as questões de género são centrais.

AÇÃO	Em 16 de janeiro de 2019, Assunção Cristas (então líder do CDS/PP) e família aceitam convite para ir ao programa matutino de maior audiência em Portugal. A entrevista decorre em ambiente informal e Assunção cozinha um "arroz de atum" na cozinha da "Casa da Cristina".
ATOR	Candidata pelo CDS/PP nas eleições legislativas, Assunção Cristas, a sua família e Cristina Ferreira (apresentadora de programas de entretenimento).
CENÁRIO	A cozinha da "Casa da Cristina" no programa da manhã, da referida apresentadora de televisão.
MEIOS	Recursos necessários para realizar o arroz de atum e capacidades para cozinhar de Assunção Cristas. Disponibilidade da família (marido, filha mais nova e o cão) para participar no projeto. Meios técnicos próprios e alcance do programa - que é visto maioritariamente por mulheres, 2/3 do auditório médio tem mais de 50 anos de idade, sobretudo residentes no Norte e Centro do país e de classes de rendimentos mais baixas. Anúncio prévio (no dia anterior) da participação especial que não teve grandes repercussões na imprensa.
MOTIVO	Com eleições legislativas marcadas para outubro, a líder do CDS luta para melhorar os resultados eleitorais. Um programa de grande audiência com as características deste permite levar a mensagem a um público que não é o eleitorado natural do CDS. Ao cozinhar no programa, a líder partidária explora a identificação junto das mulheres que diariamente realizam várias tarefas, com esforço acrescido para conciliarem papéis de esposas, mães, donas de casa e profissionais. A narrativa foca-se nesse aspeto, nos problemas da igualdade de género e nas limitações que impõem à participação cívica das mulheres. O arroz de atum é a escolha que convém ao objetivo: fácil, rápido e económico é o prato que uma mulher atarefada e cansada poderá fazer quando chega a casa, alguém que pode não cozinhar para agradar, nem por prazer, mas que é capaz de desenrascar uma refeição nutritiva para a família.

Comentário: sendo um caso muito semelhante ao anterior tem detalhes que o distinguem, pela protagonista ser mulher e encenação que faz do seu discurso. Foca-se muito mais nas questões das dificuldades das mulheres, na compatibilização da vida profissional e da vida privada e na partilha de tarefas. Explora as dimensões da vida familiar, afeto, mas o tema da igualdade de género está presente do princípio ao fim. Há poucas mulheres na política, discutem-se quotas para a presença feminina em cargos de gestão de topo e na vida pública e a oportunidade de usar os meios para falar a um vasto público feminino não foi desperdiçada. Deixou margem para imaginar que Assunção Cristas não costuma cozinhar, que sem um grande apoio familiar não seria possível estar na política da forma que o faz e isso abre um flanco: esta protagonista pode estar a falar sobre dificuldades que nunca teve, a identificação e capacidade de persuasão perdem força.

CONCLUSÕES

Esta investigação recorreu a uma abordagem retórica para analisar a relação ente política e cozinha, um tema que se destaca quer na perspectiva da comunicação quer dos estudos da alimentação.

Em concreto, propusemo-nos examinar alguns casos noticiados em que políticos adaptam a retórica ao contexto do universo culinário ou doméstico, considerando este espaço nas estratégias de comunicação com o eleitorado. Depois de um trabalho prévio de revisão bibliográfica, a seleção acerca da metodologia a aplicar, recaiu na proposta de Kenneth Burke e usamos os termos do *pentad* dramático para sistematizarmos as ideias chave dos casos estudados partindo daí para uma análise crítica.

A retórica como arte ou técnica de persuasão pode efetivamente ganhar muita eficácia quando o cenário é a cozinha, o que justifica que vários políticos se tenham disposto a vestir o avental. A narrativa alimentar tem o poder de apelar aos sentidos, aos afetos, servindo-se de recursos que ultrapassam a linguagem verbal, representações simbólicas ou apelos sensoriais, muitas vezes apreendidos de forma inconsciente pelo público. Estas características seduzem e reforçam a retórica. As capacidades de influenciar, persuadir o outro aumentam se a predisposição para ouvir a mensagem é maior, algo que pode ser facilitado quando o cenário para o discurso é um local considerado por muitos, como “o coração da casa”.

Nos casos estudados, identificamos diferentes abordagens de política feita a partir das cozinhas, procuramos entender os motivos de cada ação. Se em tempos mais recuados a cozinha foi cenário privilegiado para a discussão ideológica, em uma época em que era tema fraturante, nos casos mais recentes, a retórica tornou-se mais pragmática e focada em aspetos muito concretos da vida dos potenciais eleitores.

A metodologia escolhida foi a adequada aos objetivos do estudo e merece ser explorada, neste campo de investigação. A confrontação com uma análise retórica feita segundo outra metodologia poderia revelar aspetos e conclusões diferentes. Contudo, a análise retórica tem uma carga subjetiva forte, a nossa interpretação é uma das leituras possíveis e nunca definitiva. O facto de ser um trabalho de âmbito reduzido não permitiu estudar outros casos interessantes, sobretudo por revelarem outras dimensões simbólicas da comida ou da cozinha no contexto do discurso político. Um deles é o do campo da própria linguagem, mais concretamente, do uso dos termos culinários no ambiente político, tão revelador das afinidades entre universos aparentemente distantes. Outro campo interessante de investigar é também o da exploração da identidade culinária no âmbito da retórica nacionalista ou ultranacionalista (BINET, 2016).

Por último, sugere-se ainda analisar a presença da comida nas campanhas eleitorais. Em um artigo de Emily Arendt sobre a campanha nas eleições presidenciais de 1840 nos EUA, a autora defende a importância da comida como fator determinante da afirmação da identidade partidária junto de eleitores e não eleitores (ARENDR, 2020, p. 2-4). Neste caso, o partidário culinário, manifestou-se através de churrascos, bebidas e jantares que atraíram grandes audiências de todo o país, sendo fundamentais para o sucesso da campanha. Não precisando ir tão longe, em Portugal, até há pouco tempo, qualquer candidato tinha de percorrer quilómetros e sobreviver a inúmeros jantares na “rota da carne assada”³ em uma campanha eleitoral.

Hoje os hábitos mudaram, não só a ementa comporta pratos vegetarianos ou internacionais, como o próprio modelo de jantar-comício se tornou mais raro. Em vez disso, os políticos entraram nas cozinhas, adotaram estratégias de comunicação diferentes, tirando partido da notoriedade entretanto adquirida por um espaço que permaneceu na obscuridade durante muito tempo. A força retórica do cenário é inquestionável, mas há sinais de que o seu uso exige moderação.

REFERÊNCIAS

Fontes

- Kitchen Debate Transcrit CIA pdf (Nixon/ Khrushchev), acedido em 4 de junho de 2021.
<https://www.bbc.com/news/uk-16319101> (Margaret Thatcher), acedido em 4 de junho de 2021
<https://www.dailymail.co.uk/femail/article-1390676/A-glimpse-modern-home-David-Samantha-kitchens-Cameron.html> (Samantha e David Cameron), acedido em 4 de junho de 2021.
<https://www.publico.pt/2019/03/05/politica/noticia/cristina-fernanda-levam-antonio-cozinha-sai-cataplana-1864244> (A. Costa), acedido em 4 de junho de 2021.
<https://www.dn.pt/pais/assuncao-cristas-foi-cozinhar-para-cristina-um-arroz-de-atum-para-desenrascar-10446651> (A. Cristas), acedido em 4 de junho de 2021.

Bibliografia

- ARENDR, E. J. Two Dollars a Day, And Roast Beef": Whig Culinary Partisanship and the Election of 1840. *Journal of the Early Republic*, p. 83-115, 2020.
- BELASCO, W. **Food: The Key Concepts**. Oxford: Berg, 2008.
- BINET, L. Touche pas à mon pain au chocolat! The theme of food in current French political discourses. *Modern & Contemporary France*, p. 239-252, 2016.
- BONACHO, R. **Representação dos alimentos nos velhos e novos media**. Apresentação Seminário Estudos Alimentares II / DPACI. Coimbra: FLUC, 2020.

³ Os partidos estão a abandonar o formato de jantar com discurso para militantes simpatizantes. A norma de outrora, é hoje uma raridade no menu das atividades de campanha. "(...) Estamos longe do chamado roteiro da carne assada em que os partidos se especializaram, durante anos, nas suas campanhas eleitorais" (MARUJO, 2019).

- BURKE, K. **The Rhetoric of Motives**. California: University of California press, 1969.
- CAMPBELL, K. K. Modern rhetoric. In: SLOANE, T. **Encyclopedia of Rhetoric**. Oxford: Oxford University Press: , 2006. p. 516-527.
- CASCÃO, R.; PEREIRA, A. L.; PITA, J. R. **O quadro material: entre paredes**. In: **MATTOSO, J. História da Vida Privada em Portugal - A Idade Contemporânea**. Lisboa: Circulo Leitores, v. III, 2010.
- CHAPMAN, J.; DOYLE, J. MailOnline - news, sport, celebrity, science and health stories. **Dailymail**, 9 abril 2015. Disponível em: <<https://www.dailymail.co.uk/news/article-3032880/We-fed-kitchens-wives-71-cent-say-choosing-politicians-no-need-know-families.html>>.
- CITTON, Y. Sete histórias sobre o auto- esvaziamento do dinheiro. **Electra**, p. 61-78, 2019.
- DEVROEY, J.-P. Food and Politics. In: (ED), M. M. **A Cultural History of Food in the Medieval Age**. [S.l.]: Bloomsbury Academic, 2014. p. 73-90.
- ECKSTEIN, J.; YOUNG, A. M. Cooking, Celebrity Chefs, and Public Chef Intellectuals. **Communication and Critical/Cultural Studies**, p. 205-208, 2015.
- FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação, Vol. 2, da idade média aos tempos actuais**. Lisboa: terramar, 2001.
- FLOYD, J. Coming out of the kitchen: texts, contexts and debates. **Cultural Geographies**, p. 61-73, 2004.
- FRYE, J. J.; BRUNER, M. S. **The Rhetoric of Food: Discourse, Materiality, and Power**. NY: Routledge, 2012.
- HANSEN, S. Society of the Appetite Celebrity Chefs Deliver Consumers. **Food, Culture & Society** , p. 49-67, 2008.
- JOHNSTON, J.; GOODMAN, M. K. Spectacular Foodscapes. **Food, Culture & Society**, p. 205-222, 2015.
- MARUJO, M. Cachupa, húmus e vegetarianos: a carne assada caiu em desuso nos jantares de campanha. **Diário de Notícias**, 3 Outubro 2019. Disponível em: <<https://www.dn.pt/1864/cachupa-humus-e-vegetarianos-a-carne-assada-caiu-em-desuso-nos-jantares-de-campanha-11339434.html>>.
- MATEUS, S. **Introdução à Retórica no Séc.XXI**. Covilhã: Editora LabCom.IFP, 2018.
- MEYER, M. **Questões de Retórica Linguagem, Razão e Sedução**. Lisboa: Edições 70, 1998.
- NEUMAN, N. On the engagement with social theory in food studies: cultural symbols and social practices. **Food, Culture and Society**, p. 78-94, 2019.
- PARASECOLI, F. **Food**. Cambridge,MA: The MIT Press, 2019.
- PARASECOLI, F. gastropopulism-food-and-identity-politics. **Fabio Parasecoli**, 11 Novembro 2019. Disponível em: <<https://fabioparasecoli.com/gastropopulism-food-and-identity-politics/>>. Acesso em: junho 2020.

REID, S. E. The Khrushchev Kitchen: Domesticating the Scientific-Technological Revolution. **Journal of Contemporary History**, London, 40, n. Domestic Dreamworlds: Notions of Home in Post-1945 Europe, Abril 2005. 289-316.

SALVADOR, M. S. **Arquitetura e Comensalidade- uma história da casa através das práticas culinárias**. Lisboa: Caleidoscópio, 2016.

SASSATELLI, R. The political morality of food: discourses, contestation and alternative consumption. In: HARVEY, M.; MCMEEKIN, A.; WARDE, A. **Qualities of food**. Manchester: Manchester University Press., 2004. p. 176-192.

SOBRAL, J. M. O revivalismo da alimentação regional e local e as estratégias dedesenvolvimento rural. In: MARTIN, P. **Reflexiones Rayanas**. Avila: Asociación de Antropología de La vergüenza del gallego, 2017. p. 199-220.

SOLIER, I. D. TV Dinners: Culinary Television, Education and Distinction. **Journal of Media & Cultural Studies**, p. 465-481, 2005.

VIVIANI, D. Food, mass media and lifestyles. A hyperreal correlation. **Italian Sociological Review**, p. 165-175, 2013.

WATERS, A. ALICE WATERS APPLIES A 'DELICIOUS REVOLUTION' TO SCHOOL FOOD. **Center for Ecoliteracy**, 29 junho 2009. Disponível em: <<https://www.ecoliteracy.org/article/alice-waters-applies-'delicious-revolution'-school-food>>.

WILSON, B. **A História da Invenção na Cozinha**. Lisboa: Temas e Debates, 2013.

Termos da gastronomia francesa no Brasil: uma análise das variações nas significações de termos da confeitaria e panificação

*French gastronomy terms in Brazil: an analysis of the variations in
the meanings of pastry and bakery terms*

*Términos de gastronomía francesa en Brasil: análisis de las
variaciones en los significados de los términos de la confitería y de
la panadería*

Patrick da Silva Cardoso | patrick.cardosog6@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-1761-2463>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Rita Maria Ribeiro Bessa | rita_bessa@uol.com.br

<https://orcid.org/0000-0002-0863-4628>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Recebimento do artigo: 12-janeiro-2021

Aceite: 06-junho-2021



CARDOSO, P. S.; BESSA, R. M. R. Termos da gastronomia francesa no Brasil: uma análise das variações nas significações de termos da confeitaria e panificação. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 42-55, jun. 2021.

RESUMO

As influências da língua francesa na portuguesa podem ser observadas na utilização de inúmeros termos franceses que foram adotados em diversas áreas, como na gastronomia, onde fazem referência a utensílios, técnicas e preparações. Assim, a pesquisa intitulada Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos publicados no Brasil, desenvolvida no âmbito do Programa de Iniciação Científica (PIBIC) na Universidade Federal da Bahia, tem como objetivo o fazer terminológico sobre os termos franceses que são encontrados na gastronomia. Dito isso, o presente trabalho objetiva apresentar a análise de alguns dos 417 termos gastronômicos em língua francesa referentes aos subdomínios da Confeitaria e Panificação quanto à fidedignidade da sua significação em relação à matriz francesa, utilizando para isso o *Le Grand Larousse Gastronomique*.

Palavras-chaves: Gastronomia; Terminologia; Gastronomia brasileira; Subdomínios.

ABSTRACT

The influences of French language in Portuguese can be seen in the use of numerous French terms that have been adopted in several areas, such as gastronomy, where they refer to utensils, techniques and preparations. Therefore, the research entitled Terms of French gastronomy recognized in technical dictionaries published in Brazil, developed within the scope of the Scientific Initiation Program (PIBIC) at the Federal University of Bahia, aims to make terminology about the French terms that are found in gastronomy. That said, the present study aims to present the analysis of some of the 417 gastronomic terms in French referring to the subdomains of the Pastry and Bakery regarding the reliability of their significance concerning the French matrix, using *Le Grand Larousse Gastronomique* for this purpose.

Keywords: Gastronomy; Terminology; Brazilian gastronomy; Subdomains.

RESUMEN

Las influencias de la lengua francesa en portugués se pueden ver en el uso de numerosos términos franceses que se han adoptado en varios ámbitos, como la gastronomía, donde se refieren a utensilios, técnicas y preparaciones. Así, la investigación titulada Términos de la gastronomía francesa reconocidos en los diccionarios técnicos publicados en Brasil, desarrollada en el marco del Programa de Iniciación Científica (PIBIC) de la Universidad Federal de Bahía, tiene como objetivo hacer terminología sobre los términos franceses que se encuentran en la gastronomía. Dicho esto, el presente trabajo tiene como objetivo presentar el análisis de algunos de los 417 términos gastronómicos en francés referentes a los subdomínios de Confitería y Panadería en cuanto a la confiabilidad de su significado en relación a la matriz francesa, utilizando *Le Grand Larousse Gastronomique* para tal fin.

Palabras claves: Gastronomía; Terminología; Gastronomía brasileña; Subdomínios.

INTRODUÇÃO

Embora ainda não fossem tidas como ciência, a cozinha profissional e as práticas gastronômicas foram, ao longo dos séculos, estruturadas e padronizadas por chefes franceses, os quais imprimiram na gastronomia de diversos países o uso de termos oriundos de língua francesa. Diante disso, estudar Gastronomia, mesmo em território brasileiro, acaba por perpassar a cozinha francesa pelas suas bases e preceitos.

Essa associação ocorre, principalmente, pelo apogeu e aperfeiçoamento que a gastronomia obteve em território francês. Contudo, essa gastronomia se desenvolveu na França desde o século XIV, quando Guillaume Tirel, cognominado Taillevent, escreve *Le viandier*, considerado o primeiro livro de cozinha profissional francês, no qual defende uma renovação da cozinha de seu tempo, a importância dos molhos e das especiarias e o aprimoramento de receitas antigas, além de introduzir termos usados até hoje, como *habiller*, ao se referir à limpeza de peixes (BRAUNE; FRANCO, 2012).

Destaca-se também o chef La Varenne que, durante o período da influência do Renascimento italiano, escreveu o livro *Le Cuisinier François*, obra que apresenta regras na sequência dos pratos e instruções sobre molhos (CORRÊA, 2016). Mas, foi sob o reinado de Luís XIV (1643-1715) que o aperfeiçoamento da gastronomia francesa de fato aconteceu, uma vez que esse monarca incentivava a gastronomia através dos grandes banquetes, gerando uma evolução tanto no refinamento quanto na criatividade, além da incorporação de bases técnicas (FREIXA; CHAVES, 2015).

Já no período após a Revolução Francesa (1789), a gastronomia francesa se aperfeiçoou, quando a *haute cuisine*, antes restrita à monarquia, passou ao alcance daqueles que podiam consumi-la nos restaurantes (BRAUNE; FRANCO, 2012). Destacam-se, nessa fase, os *chefs* franceses Carême e Escoffier, responsáveis por uma organização, sistematização e reestruturação da cozinha, fazendo com que a gastronomia francesa se tornasse referência para a gastronomia moderna (FRANCO, 2001).

Nesse sentido, termos do vocabulário francês são frequentemente empregados na prática gastronômica brasileira, utilizados para denominar, por exemplo, preparações, técnicas e utensílios de cozinha. A título de exemplificação, podemos citar, respectivamente, *béchamel*, um molho à base de leite, farinha e manteiga; *brunoise*, um corte da família dos cubos; e *fouet*, um batedor metálico manual (CORRÊA, 2016). No entanto, observa-se que tais termos, quando empregados no Brasil, podem se mostrar ora fidedignos com seus originais em língua francesa, ora diferentes em significação.

Pode-se também verificar inovações e releituras: a primeira caracteriza-se como preparações que recebem nomes franceses como, por exemplo, o *petit gâteau*, uma preparação americana; a segunda, por sua vez, caracteriza-se como adaptações de receitas oriundas da França aos insumos disponíveis no Brasil ou ao paladar local como, por exemplo, o *beurre blanc*, que na França se refere a um molho feito com uma redução de vinagre e chalotas emulsionada com manteiga (ROBUCHON, 2007), mas no Brasil se refere a um molho obtido pela redução de vinho branco e cebolas, na qual se adiciona manteiga sem sal (GOMENSORO, 1999).

Dessa forma, motivada pelas inquietações surgidas durante as aulas de língua francesa para o curso de Gastronomia, cujos alunos apresentavam, de forma recorrente, dúvidas na compreensão do significado de termos franceses empregados na gastronomia brasileira,

surgiu, no Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia, a pesquisa denominada Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros.

Fomentada pelo Programa de Iniciação Científica (PIBIC) e em vigor desde o segundo semestre de 2013, a pesquisa, situada no campo da Terminologia, almeja identificar, categorizar e fichar os dados encontrados em seis dicionários técnicos de gastronomia publicados no Brasil no período entre 1999 e 2016. O objetivo final é selecionar, entre tais termos, as definições que sejam mais elucidativas e que estejam condizentes com o *Le grand Larousse gastronomique*, utilizado aqui como referência para comparação e legitimação das definições. A pesquisa busca ainda verificar a fidedignidade à matriz francesa, as modificações nos significados e as possíveis criações de termos franceses no Brasil que não são reconhecidos no *Larousse Gastronomique*.

Para tanto, buscou-se encontrar o arcabouço teórico que permita a compreensão e a realização dos objetivos supracitados. Assim, na seção a seguir, serão apontadas teorias que venham elucidar o percurso de análise que se pretende fazer neste artigo.

TERMINOLOGIA E LEXICOLOGIA: DEFINIÇÕES E USOS

Nas etapas de desenvolvimento dessa pesquisa, tornou-se fundamental esclarecer os conceitos das áreas de estudos que envolvem o vocabulário de uma língua, a saber, a Lexicologia, a princípio, e a Terminologia.

Segundo Andrade (1998, p. 191),

“A língua apresenta uma linguagem geral, comum a todos os falantes, e inúmeras linguagens especializadas, sejam regionais, profissionais, sociais, técnicas ou científicas. Essas linguagens especializadas constituem um conjunto de subcódigos que, evidentemente, mantêm coincidências parciais com o código e subcódigos da língua comum, caracterizando-se por algumas peculiaridades, específicas de cada uma delas.”

Essa linguagem geral e comum a todos os falantes é objeto de estudo da Lexicologia, que trata do conjunto de palavras de uma língua e de seu conteúdo conceitual. Em outras palavras, a Lexicologia visa o estudo científico dos léxicos. Por outro lado, à Terminologia cabe o estudo não de todas as palavras da língua, mas dos termos, ou seja, das palavras utilizadas nas linguagens especializadas (ANDRADE, 1998), tal como ocorre na Gastronomia. Por exemplo: a palavra cozimento é comum para todos os falantes de língua portuguesa e, portanto, é uma palavra que não está ligada à nenhuma especialidade ou profissão. Contudo, o termo cocção, sinônimo de cozimento, é um termo empregado especificamente pelos profissionais da Gastronomia.

Os termos ou terminologias, grafadas em minúsculo, abrangem o conjunto de vocábulos que apresentam uma organização específica e que são utilizados por uma determinada ciência, técnica, arte ou atividade profissional. Sendo assim, esses léxicos especializados se fazem presentes nos processos de escrita e de comunicação profissionais, acadêmicos ou científicos (ALMEIDA, 2012). Tais terminologias representam a estrutura conceitual das matérias que as utilizam, denominando seus conceitos próprios, o que confere a essas matérias o caráter de especificidade (ANDRADE, 1998).

Andrade (1998, p. 191) salienta ainda que,

“Tal como as palavras do léxico geral, os termos são unidades sígnicas distintivas e significativas ao mesmo tempo, apresentando-se de forma tão natural no discurso especializado quanto as palavras nos discursos que se valem da língua comum como forma de expressão. Desse ponto de vista, a língua de especialidade pode ser uma sublíngua da língua geral, dita natural, enriquecida com elementos especificadores, conceitos e noções que se expressam por intermédio de termos específicos, peculiares a cada modalidade de especialização.”

Pelo ponto de vista teórico, como acima mencionado, as terminologias aparecem como a totalidade das expressões que denominam e representam os conceitos presentes em uma área temática ou uma situação comunicativa particularizada (KRIEGER; FINATTO, 2004). Do ponto de vista prático, entretanto, as terminologias são utilizadas pelos especialistas como forma de comunicação profissional e acadêmica (ANDRADE, 1998).

Diante disso, a compreensão apropriada das terminologias de determinada área permite uma comunicação facilitada, uma vez que os termos são restritos a determinado grupo de falantes em uma situação comunicativa particularizada (ANDRADE, 1998).

Desse modo, é pertinente dizer que a presente pesquisa se faz necessária como ferramenta de consulta e análise, voltada para profissionais não apenas da área da Gastronomia, como também para profissionais e estudantes de Letras com aptidão em língua francesa. Isso porque, como conhecedores da língua comum, os estudantes de Letras se deparam com muitos termos franceses que são utilizados na gastronomia com significações distintas, como o verbo *sauter*, que na língua geral significa pular, enquanto, para a gastronomia, se refere a um ato específico: coccionar pequenas peças sobre fogo vivo, sem líquido e sem tampa (ROBUCHON, 2007).

Ainda sobre as terminologias e sua importância, Andrade (1998, p. 196) defende que

“Realmente, no mundo moderno se evidencia, de forma cada vez mais marcante, a necessidade de emprego da terminologia nas relações, na transferência de informações e nas comunicações científicas, tecnológicas e profissionais. A linguagem especializada, fazendo uso da terminologia, constitui-se base para a estruturação do conhecimento, pela sistematização dos conceitos; desempenha papel de destaque como instrumento de comunicação entre especialistas.”

Dessa forma, no vasto e diversificado domínio da Terminologia em aplicação, se mostra necessário conhecer tanto os fundamentos teóricos quanto os processos de evolução e de transformação dos termos técnico-científicos. Tanto a teoria quanto a prática são interdependentes nos mais diversos sentidos e é inconcebível desvinculá-las quando se almeja alcançar um padrão mínimo de qualidade na pesquisa sobre uma determinada linguagem especializada (KRIEGER; FINATTO, 2004).

Assumindo que dos dois campos de estudo, o lexicológico e o terminológico, este último é o mais apropriado para as análises aqui propostas, cabe apresentar quais as etapas necessárias para o desenvolvimento de um trabalho terminológico e qual o campo de estudo que sistematiza as informações coletadas. Ademais, cabe ainda se questionar de quais formas os resultados podem ser apresentados.

Dito isso, apresentaremos nas próximas seções o levantamento e a análise de dados realizados ao longo dessa pesquisa, no qual se compreende os termos franceses referentes à Confeitaria e à Panificação encontrados em seis dicionários técnicos de gastronomia, confrontados com o *Larousse Gastronomique*, referência na área.

COLETA E SISTEMATIZAÇÃO DOS DADOS

Com o intuito de facilitar a divulgação dos resultados dessa pesquisa, recorreu-se à Terminografia, ciência que estuda os termos utilizados em determinada linguagem visando a elaboração de dicionários e glossários (KRIEGER; FINATTO, 2004), ou seja, uma forma de sintetizar as informações observadas.

Acerca de tal temática, Krieger e Finatto (2004, p. 123) reiteram ainda que

“A Terminologia aplicada à compilação de termos e à confecção de dicionários tornou-se uma atividade de grande utilidade social, visto que contribui para solucionar problemas de informação e comunicação. Em meio a isso, a elaboração de glossários e dicionários é a aplicação mais evidente e reconhecida da Terminologia.”

Dessa forma, para a compilação dos termos, foram analisados seis dicionários técnicos de Gastronomia publicados em língua portuguesa no período entre 1999 e 2016, são eles: “Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português”, de Maria Caturegli (2011); “Dicionário de Gastronomia”, de Myrna Corrêa (2016); “Pequeno Dicionário de Gastronomia”, de Maria Lucia Gomensoro (1999); “Dicionário de termos da gastronomia francês-português”, de Helen Helene (2006); “Elementos da culinária de A a Z: técnicas, ingredientes e utensílios”, de Michael Ruhlman (2009); e “Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico”, de Elenara Viera de Viera e Índio Cândido (2003).

Tais dicionários compuseram o corpus da pesquisa e as definições trazidas por eles foram, posteriormente, confrontadas com aquelas encontradas no *Larousse Gastronomique*. A pesquisa coletou, nestes seis dicionários técnicos publicados no Brasil, 2.128 termos franceses. Tendo em vista o alto número de ocorrências, foi então desenvolvida uma árvore de domínio, um diagrama composto com as subáreas de uma especialidade, com o intuito de delimitar os objetos a serem estudados (KRIEGER; FINATTO, 2004). Dessa forma, a Gastronomia, para nossa pesquisa, foi subdividida da seguinte forma: a) molhos; b) confeitaria e panificação; c) especiarias, ervas aromáticas e condimentos; d) pratos e preparações; e) técnicas; f) bebidas; g) queijos; e h) utensílios e equipamentos.

As definições dos termos relacionados à Confeitaria e à Panificação, observadas nas bibliografias antes citadas, foram então inseridas em uma ficha terminológica, isto é, “um registro completo e organizado de informações referentes a um dado termo” (KRIEGER; FINATTO, 2004, p. 136), desenvolvida pelos pesquisadores, cujo modelo pode ser observado no Quadro 1, abaixo.

Quadro 1. Modelo de ficha terminológica.

	D1	D2	D3	D4	D5	D6	<i>Larousse Gastronomique</i>
Entrada 1							
Entrada 2							
Entrada 3							

Fonte: Grupo de pesquisa Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros.

Como pode ser observado, o Quadro 1 está organizado em 8 colunas que têm por objetivo agrupar todas as informações encontradas referentes aos termos pesquisados. Essa ficha terminológica, realizada em uma planilha elaborada no Office Excel, apresenta a primeira coluna, sem título, destinada às entradas dos verbetes, que são colocadas nas linhas subsequentes. As colunas 2 a 7, denominadas D e acompanhadas de algum algarismo, representam os seis dicionários técnicos pesquisados, que se apresentam com os títulos e nomes dos autores, cujas definições encontradas dos verbetes, ou a sua ausência, são preenchidas nas linhas subsequentes. A última coluna, denominada *Larousse Gastronomique*, é destinada, como o nome sugere, à inserção das definições trazidas pelo dicionário francês para comparação quanto à fidedignidade, variações ou inovações.

Essa análise horizontal dos dados facilita o processo de comparação e as escolhas dos significados mais elucidativos para as futuras publicações. Isso porque um glossário terminológico, segundo Almeida (2012, p. 219) “tem a função precípua de facilitar a comunicação, para tanto, o texto definitivo deve ser suficientemente claro e complexo para que o consulente entenda”.

RESULTADOS

O levantamento dos termos referentes à Confeitaria e à Panificação encontrados nas seis bibliografias foi realizado em duas etapas. A primeira etapa, realizada por outro bolsista-pesquisador em um período anterior da pesquisa, abarcou quatro das seis bibliografias, sendo elas: “Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português”, de Maria Caturegli (2011); “Pequeno Dicionário de Gastronomia”, de Maria Lucia Gomensoro (1999); “Elementos da culinária de A a Z: técnicas, ingredientes e utensílios”, de Michael Ruhlman (2009); e “Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico”, de Elenara Viera de Viera e Índio Cândido (2003).

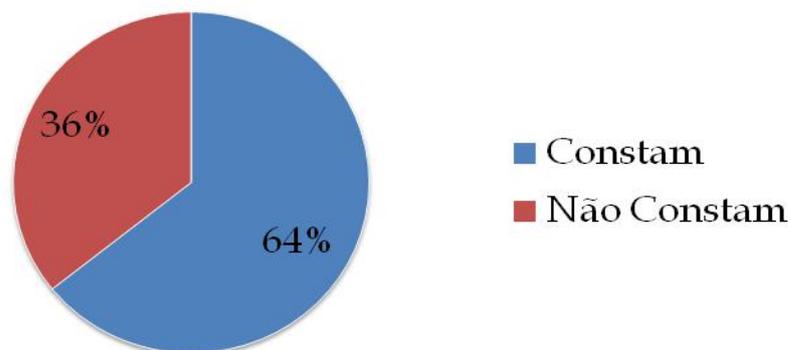
Como resultado parcial, foram encontrados 68 termos, cujas definições foram adicionadas a uma ficha terminológica conforme o modelo exposto no Quadro 1.

A segunda etapa adicionou à lista anterior as definições referentes à Confeitaria e à Panificação que foram encontradas nas duas bibliografias remanescentes: o “Dicionário de Gastronomia”, da autora Myrna Corrêa (2016) e o “Dicionário de termos da gastronomia francês-português”, da autora Helen Helene (2006). Foram encontrados nessas duas bibliografias 349 termos, cujas definições também foram adicionadas à ficha terminológica preexistente.

Como resultado, foram listados 417 termos referentes às subáreas em questão. As definições foram adicionadas lado a lado para comparação com o *Larousse Gastronomique*. Nessa comparação são observadas as ocorrências destes termos no dicionário francês, além de analisar a fidedignidade das definições encontradas no Brasil em relação à França ou as diferenças de significações, tanto na forma de alteração de ingredientes quanto no modo de preparo.

Dos 417 termos em língua francesa referentes à Confeitaria e à Panificação, encontrados no corpus dessa pesquisa, 149 destes não foram reconhecidos no *Larousse Gastronomique*, representando 36% dos dados. Dessa forma, os 268 sobressalentes, o que representa 64% dos dados, apresentaram ou as definições ou as receitas dos termos.

Figura 1. Ocorrência dos verbetes encontrados em dicionários técnicos brasileiros no *Larousse Gastronomique*.



Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*

Alguns termos se destacaram nessas análises, entre eles *épi*, *bâtard*, *mignardises* e *pot-au-crème*. Nos Quadros a seguir, apresentaremos as definições apresentadas pelos autores para essas preparações.

Quadro 2. Ficha terminológica sobre o termo *épi*.

	Helen Helene	Myrna Corrêa	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Épi</i>	Literalmente: espiga. Designa um formato de <i>baguette</i> com mais côdea e menos miolo, que lembra uma espiga de trigo.	Não consta	Não consta

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

Apesar de esse ser um tipo de pão difundido entre os estudiosos de panificação, cujo formato remete ao de uma espiga de trigo e a entrada, em francês, significar literalmente espiga, o termo só foi encontrado no dicionário da autora Helen Helene.

Quadro 3. Ficha terminológica sobre o termo *bâtard*.

	Elenara Viera de Viera e Índio Cândido	Maria Gomensoro	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Bâtard</i>	Pão fino e longo, maior que o <i>baguette</i> , produzido com farinha muito pura e branca. No Brasil e em Portugal é chamado de bastardo.	Pão branco francês tradicional, pouco mais largo que uma baguete. Em português o nome significa "bastardo".	Não consta

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

Quanto a esse pão, cujo verbete também não foi encontrado no *Larousse Gastronomique*, ambos os autores o apresentam comparando com a referência utilizada, a *baguette*. Contudo, Viera e Cândido o descrevem como fino, enquanto Gomensoro afirma ser

um pouco mais largo do que uma baguete. Os autores finalizam acrescentando um dado importante, o significado do termo, que em português seria bastardo.

Quadro 4. Ficha terminológica sobre o termo *mignardises*.

	Myrna Corrêa	Helen Helene	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Mignardises</i>	Conjunto de petiscos doces - tortinhas de chocolate, de frutas, biscoitinhos e docinhos -, servidos acompanhando café, ou chá ou uma infusão ao final da refeição.	Docinhos para acompanhar chás e café; petit-four.	Não consta

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

No termo *mignardises*, apresentado no Quadro acima, as autoras Myrna Corrêa e Helen Helene apresentam essa preparação da confeitaria como acompanhante de café e chás. Contudo, as autoras diferem na riqueza de detalhes apresentados. Enquanto a última simplesmente define a preparação como docinhos e *petit-four*, Corrêa vai além, apresentando exemplos do que seria esse conjunto de petiscos doces, podendo ser tortinhas de chocolate ou frutas, biscoitinhos e docinhos. Quanto ao *Larousse Gastronomique*, este não reconhece essa preparação.

Quadro 5. Ficha terminológica sobre o termo *pot-au-crème*.

	Myrna Corrêa	Maria Gomensoro	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Pot-au-crème</i>	Sobremesa francesa servida em potes individuais. Geralmente, feitas com creme de baunilha, atualmente encontrada em versões aromatizadas com café ou mesmo com chocolate.	Sobremesa francesa cuja tradução do nome significa "pote de creme", é um creme de baunilha servido em pequenas vasilhas individuais em forma de porte. Originalmente aromatizado com baunilha, hoje é também preparado com chocolate, café ou outro aromatizante.	Não consta

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

Essa preparação, cujas definições estão apresentadas na ficha terminológica acima, também não foi reconhecida *pele Larousse Gastronomique*, apesar de sua terminologia em língua francesa. Quanto à significação, a autora Maria Gomensoro apresenta também o significado do termo, que seria pote de creme. Quanto às características, as autoras concordam ao apresentar como sendo uma sobremesa servida em potes individuais. Já em relação ao sabor, continuam concordando ao apresentar o sabor de baunilha como o comum e original, mas apresentam as diversas variações, como o café e o chocolate.

No que tange as diferenças de significações encontradas durante a comparação com o referencial francês aqui utilizado, alguns termos se destacaram, dentre eles: *fondant*, *ganache*, *médaille*, *napoléon*, *pain parisien* e o *parisien*. A seguir, apresentaremos algumas definições

encontradas nos dicionários técnicos e as suas respectivas definições no *Larousse Gastronomique*.

Quadro 6. Ficha terminológica sobre o termo *fondant*.

	Elenara Viera de Viera e Índio Cândido	Maria Caturegli	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Fondant</i>	Tipo de massa para recheio e cobertura de bombons e para modelagem em doce, feita com farinha de amêndoas, açúcar, essências, corantes, anilinas e outros ingredientes conforme a receita.	Calda de açúcar de confeito fervida a 116° C ou 118° C, isto é, entre dura e meio dura, misturada a manteiga e leite. Quando fria, é usada para cobertura ou recheio de bolos e doces.	Calda de açúcar adicionada de glicose e cozida a 130° C, trabalhada com a espátula sobre o mármore até que se torne uma massa espessa e opaca, que possa ser amassada, depois, na mão.*

* No original: *Sirop de sucre additionné de glucose, cuit «au grand boulé» (130 °C), travaillé à la spatule sur un marbre jusqu'à ce qu'il devienne une pâte épaisse et opaque, que l'on pétrit ensuite à la main.*

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

Percebe-se que, neste caso, as definições trazidas pelos três dicionários divergem em significação: o *Larousse Gastronomique* define o *fondant* como uma calda de açúcar adicionada de glicose e cozida a 130°, enquanto os autores Elenara Viera de Viera e Índio Cândido o definem como uma massa feita com farinha de amêndoas, açúcar e outros ingredientes. Já a autora Maria Caturegli agrega na definição o leite e a manteiga, que são adicionados à calda de açúcar, apesar de essa ser cozida em temperatura inferior àquela apresentada pelo referencial francês, isto é, 116° ou 118°.

Quadro 7: Ficha terminológica sobre o termo *ganache*.

	Elenara Viera de Viera e Índio Cândido	Helen Helene	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Ganache</i>	Espécie de creme gelado feito com chocolate derretido e creme de leite, usado para cobertura de bolos, bombons e <i>petit fours</i> .	Preparação de chocolate meio amargo, creme e manteiga, para usar em trufas, bolos, coberturas, recheios etc.	Creme de confeitaria utilizado para guarnecer as sobremesas, recheiar os bolos ou bombons, realizar " <i>petits fours</i> ". Os produtores de chocolate aromatizam com especiarias, frutas, café, chá, para fazer bombons de chocolate.*

* No original: *Crème de pâtisserie utilisée pour garnir des entremets, fourrer des gâteaux ou des bombons, réaliser des petits-fours. Les chocolatiers l'aromatisent aux épices, aux fruits, au café, au thé pour confectionner de savoureux bombons de chocolat.*

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

Nessas definições, a diferença principal encontra-se nas variações referentes ao uso: observa-se que na França, com a definição do *Larousse Gastronomique*, a ganache é um creme utilizado para acompanhar as sobremesas e recheiar bolos e bombons, enquanto na definição dos autores Elenara Viera de Viera e Índio Cândido a ganache é utilizada para a cobertura de

bombons, bolos e *petit fours*. Já a autora Helen Helene traz em sua definição do termo *ganache* as utilizações como recheio e cobertura.

Quadro 8. Ficha terminológica sobre o termo *médailleon*.

	Maria Gomensoro	Larousse Gastronomique
<i>Médailleon</i>	Pastelaria francesa recoberta com um <i>fondant</i> , com veios de chocolate, dando um efeito de mármore.	Pedaço de forma circular ou oval, mais ou menos grosso, cortado de uma carne, um peixe ou um crustáceo.*

* No original: *Morceau de forme ronde ou ovale, plus ou moins épais, détaillé dans une viande (grenadin, filet de volaille, noisette, tournedos), un poisson ou un crustacé.*

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

Neste termo, as definições encontradas nas outras cinco bibliografias condizem com aquela encontrada no *Larousse Gastronomique*, ou seja, um corte de carne circular ou oval, não sendo uma preparação da confeitaria francesa. A grande diferença encontra-se na definição trazida pela autora Maria Gomensoro, que a define como um produto de confeitaria (pastelaria, em português de Portugal) coberta com *fondant* e veios de chocolate.

Quadro 9. Ficha terminológica sobre o termo *napoléon*.

	Elenara Viera de Viera e Índio Cândido	Maria Gomensoro	Larousse Gastronomique
<i>Napoléon</i>	Tipo de doce feito de massa folhada em diversas camadas alternadas com creme de frutas e coberto com glacê endurecido.	Doce da cozinha francesa, feito de várias camadas de massa folhada alternadas com creme e finalizadas com açúcar de confeitiro ou glacê duro. Geralmente no formato retangular, tem seu tamanho adequado para ser servido individualmente.	Não consta

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

O termo *napoléon* não foi reconhecido pelo *Larousse Gastronomique*, apesar de ser um termo em língua francesa. Contudo, a definição apresentada para este termo nos dicionários em português se assemelha à definição de outro termo: *mille-feuille*, encontrado nas bibliografias em português e definido por Robuchon (2006, p. 544) como uma "preparação feita de massa folhada, sobreposta, muitas vezes caramelizada, separada por creme de confeitiro com kirsch, rum, baunilha etc., e coberto com açúcar ou *fondant*"¹. Percebe-se as semelhanças presentes no produto, composto por camadas de massa folhada intercaladas por um creme e finalizada com açúcar de confeitiro ou *fondant*. Dessa forma, acredita-se que o termo *napoléon* e *mille-feuille* sejam, no Brasil, sinônimos.

¹ No original: *Gâteau fait d'abaissés de pâte feuilletée, superposées, souvent caramélisées, séparées par de la crème pâtissière au kirsch, au rhum, à la vanille, etc., et recouvertes de sucre glace ou de fondant.*

Quadro 10. Ficha terminológica sobre o termo *pain parisien*.

	Maria Caturegli	Helen Helene	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Pain parisien</i>	Pão alongado; baguete grande (500g)	Não consta.	Refere-se a um móvel utilizado para armazenar a massa feita durante a preparação, quando é feita em placas. É também o nome dado a um pão que pesa 400 g.*

* No original: *En boulangerie, « parisien » désigne un meuble utilisé pour entreposer les pâtons façonnés pendant l'apprêt, lorsque celui-ci se fait sur plaques. C'est aussi le nom donné à un pain pesant 400 g.*

Fonte: Grupo de pesquisa *Termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos brasileiros*.

No caso do *pain parisien*, enquanto a autora Maria Caturegli o define como um pão alongado, uma baguete grande com o peso de 500 gramas, o *Larousse Gastronomique* inicia a definição do verbete o apresentando como um móvel de padaria utilizado para armazenar a massa do pão durante a sua preparação. Contudo, o dicionário francês finaliza sua definição apresentando também um pão, sem características específicas, com o peso de 400 gramas, 100 gramas a mais que o pão apresentado pela autora Maria Caturegli. Quanto a outras definições, não foram encontradas nos demais dicionários técnicos utilizados nessa pesquisa.

Quadro 11. Ficha terminológica sobre o termo *parisien*.

	Elenara Viera de Viera e Índio Cândido	Myrna Corrêa	<i>Larousse Gastronomique</i>
<i>Parisien</i>	Coquetel feito na coqueteleira com gelo, licor de cassis, gim e <i>apricot brandy</i> . É servido em copo <i>short drink</i> .	Sobremesa clássica feita com pão de ló de limão, creme <i>frangipane</i> e frutas em conserva. É coberta de merengue italiano e dourada em forno. A palavra designa também um pão de tamanho grande.	Sobremesa de confeitaria clássica, feita de um biscoito de limão recheado com creme <i>frangipane</i> e frutas cristalizadas, cobertas com merengue italiano e douradas em forno brando.*

* No original: *Entremets de pâtisserie classique, fait d'un biscuit au citron fourré de frangipane et de fruits confits, masqué de meringue italienne et doré à four doux.*

Fonte: Elaborado pelos autores.

Sobre o termo *parisien*, foram observadas uma variação na definição apresentada pela autora Myrna Corrêa em relação àquela encontrada no *Larousse Gastronomique* e uma definição divergente na bibliografia de Elenara Viera de Viera e Índio Cândido. A primeira apresenta o *parisien* como uma sobremesa composta por um pão de ló de limão, com creme *frangipane* e frutas em conserva, enquanto o dicionário francês apresenta essa sobremesa composta por biscoito de limão com creme *frangipane* e frutas cristalizadas. Apesar disso, ambos são cobertos com merengue italiano e dourados no forno. Já os autores Elenara Viera de Viera e Índio Cândido reconhecem o termo *parisien* não como um produto de confeitaria, mas como um coquetel, ou seja, uma bebida.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As análises apresentadas neste artigo sobre os termos da gastronomia francesa presentes na gastronomia brasileira revelam apenas uma pequena amostra das investigações que foram realizadas durante a pesquisa. Neste artigo, sem fazer desses resultados categóricos, observou-se que a grande maioria dos resultados encontrados nos dicionários técnicos brasileiros apresentavam-se também registrados no *Larousse Gastronomique*.

Dentre os 10 casos aqui analisados, quando confrontados com o *Larousse Gastronomique*, observou-se que as variações ocorrem de duas formas principais: ou a concepção geral da terminologia é alterada, o que faz com que a terminologia se enquadre em outro subdomínio, ou os ingredientes que a compõem e o modo de preparo são alterados.

Contudo, salvo alguns casos pontuais, observou-se uma tendência da gastronomia francesa registrada no Brasil à fidelidade em relação à matriz francesa, uma vez que a totalidade dos dados analisados pelo grupo de pesquisa se mostrou com significações semelhantes às apresentadas pelo referencial francês ou, quando encontradas variações, foram ínfimas em relação à definição global do termo.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, G. M. Terminologia: O que é e como se faz. In: GONÇALVES, A. V.; GÓIS, M. L. de S. **Ciências da linguagem: o fazer científico**. vol. 1. Campinas: Mercado de letras, 2012, p. 197-229.
- ANDRADE, M. M. Lexicologia, Terminologia: definições, finalidades, conceitos operacionais. In: OLIVEIRA, A. M. P. de.; ISQUERDO, A. N. (Org.). **As ciências do léxico: Lexicologia, Lexicografia, Terminologia**. 2. ed. Campo Grande: Editora UFMS, 2001, p. 191-200.
- BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. **O que é gastronomia**. São Paulo, SP: Brasiliense, 2012.
- CATUREGLI, M. **Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português**. São Paulo: Aleph, 2011.
- CORRÊA, M. **Dicionário de Gastronomia**. Brasília: Matrix, 2016.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo, SP: SENAC São Paulo, 2010.
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro, RJ: SENAC Nacional, 2015.
- GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.
- HELENE, H. **Dicionário de termos de gastronomia francês-português**. São Paulo: Gaia, Editora Bocatto, 2006.
- KRIEGER, M. da G.; FINATTO, M. J. B. **Introdução à terminologia: teoria e prática**. São Paulo: Contexto, 2004.
- ROBUCHON, J. **Le Grand Larousse Gastronomique - avec le concours du comité gastronomique présidé par Joël Robuchon**. 1 ed. Paris: Larousse, 2007.

RUHLMAN, M. **Elementos da culinária de A a Z: técnicas e utensílios**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1999.

VIERA, E. V. de; CÂNDIDO, Í. **Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: Edcs. 2003.

Características e exemplos da oferta gastronômica relacionada ao patrimônio geológico no âmbito da Rede Global de Geoparques (GGN)

Characteristics and examples of the gastronomic offer related to the geological heritage within the Global Geoparks Network (GGN)

Características y ejemplos de la oferta gastronômica relacionada al patrimonio geológico en el ámbito de la Red Global de Geoparques (GGN)

Ricardo Gomes Ramos | ricardo0219@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-7440-5084>

Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), Ponta Grossa, PR, Brasil.

Jasmine Cardozo Moreira | jasminecardozo@gmail.com

<http://orcid.org/0000-0002-8127-2184>

Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), Ponta Grossa, PR, Brasil.

Recebimento do artigo: 24-fevereiro-2021

Aceite: 23-junho-2021



RAMOS, R. G.; MOREIRA, J. C. Características e exemplos da oferta gastronômica relacionada ao patrimônio geológico no âmbito da Rede Global de Geoparques (GGN). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 56-73, jun. 2021.

RESUMO

A conexão entre a produção gastronômica e o patrimônio geológico é uma realidade em Geoparques pertencentes à Rede Global de Geoparques (GGN). Há Geoparques que possuem os chamados “*geofoods*” e Geoparques que integram o projeto *GEOfood*®. Assim, este artigo tem como objetivo apresentar características e exemplos de produtos que podem ser classificados como *geofood*. A metodologia englobou pesquisa bibliográfica e análise de conteúdo de fontes primárias e secundárias que apresentam a relação da produção gastronômica associada ao patrimônio geológico, no contexto da GGN. Foi possível identificar que não somente os Geoparques integrantes ao projeto possuem exemplos do que se compreende como *geofood* e, por esse motivo, acredita-se que, muito mais do que uma marca, o *geofood* deve ser considerado um conceito direcionado a produções gastronômicas que se conectam com o patrimônio geológico, mesmo quando não vinculadas ao projeto.

Palavras-chaves: Gastronomia; Geofood; Território; Souvenir Gastronômico.

ABSTRACT

The connection between gastronomic production and the geological heritage is a reality developed by Geoparks belonging to Global Geoparks Network (GGN). There are Geoparks that have products known as “*geofoods*” and others which are members of the *GEOfood*® Project. Thus, this paper aims to present characteristics and examples that may classify a product as *geofood*. The methodological approach included bibliographic research and content analysis of primary and secondary sources that present the relationship between gastronomic production and geological heritage in the context of GGN. It was possible to identify that not only Geoparks members of this Project have examples of gastronomic offer, known as *geofood*, and for this reason it is believed that much more than a brand, *geofood* ought to be considered a concept for gastronomic productions able to connect food and the geological heritage, even when not related to the *GEOfood*® Project.

Keywords: Gastronomy; Geofood; Territory; Gastronomic souvenir.

RESUMEN

La conexión entre la producción gastronómica y el patrimonio geológico es una realidad desarrollada por Geoparques pertenecientes a la Red Global de Geoparques (GGN). Existen Geoparques que ofertan los llamados “*geofoods*” y también Geoparques que integran el proyecto *GEOfood*®. Así, este artículo tiene como objetivo principal presentar características y ejemplos de productos que pueden ser clasificados como *geofood*. La metodología abarcó investigación bibliográfica y análisis de contenido de fuentes primarias y secundarias que presentan la relación de la producción gastronómica asociada al patrimonio geológico en el contexto de la GGN. Fue posible identificar que no solamente los Geoparques integrantes del proyecto tienen ejemplos de lo que se entiende como *geofood* y, por ese motivo, se cree que mucho más que una marca, el *geofood* debe ser considerado un concepto dirigido a producciones gastronómicas que se conectan con el patrimonio geológico, aun cuando no vinculadas al proyecto.

Palabras claves: Gastronomía; Geofood; Territorio; Souvenir gastronómico.

INTRODUÇÃO

A apropriação da geologia pelo turismo enquadra-se no segmento do geoturismo. Dentre as características deste segmento, está a oferta de atividades educativas e interpretativas associadas ao território dotado de patrimônio geológico considerado atrativo, a fim de dar um significado ao que se visita, em tempo de colaborar com a sensibilização e proteção desse patrimônio.

No segmento do geoturismo existem ainda os geoprodutos, ou seja, a comercialização de um insumo que de alguma forma se relaciona ao patrimônio geológico visitado, oferecendo ao geoturista uma complementação da experiência, a partir da aquisição de um souvenir. Degrandi e colaboradores (2018) comentam que a ideia de um geoproduto é relacioná-lo à geodiversidade local, seja por artesanatos ou produtos gastronômicos.

Dentre os distintos geoprodutos existentes, cita-se, no contexto da Rede Global de Geoparques – *Global Geoparks Network* (GGN), por iniciativa do Magma Geoparque (Noruega), o projeto *GEOfood*[®]. Esse projeto busca diversificar a experiência do geoturista a partir da oferta gastronômica que destaque sua relação com o patrimônio geológico (GEOFOOD, 2014). O projeto abrange, até o presente momento (fevereiro de 2021) 20 dos 161 Geoparques integrantes à GGN. Conforme exposto no portal do projeto *GEOfood*[®], somente membros da GGN podem usar essa nomenclatura, devendo antes enviar uma requisição ao Magma Geoparque.

Por outro lado, há Geoparques da GGN, mas que não fazem parte do Projeto *GEOfood*[®], que apresentam oferta gastronômica relacionada com o patrimônio geológico. Ao considerar que, no âmbito da GGN, existem produtos associados à ideia de *geofood*, porém não necessariamente vinculados ao projeto supracitado, surge o seguinte questionamento: de que forma o termo *geofood* pode ser conceituado?

Assim, este artigo possui como objetivo geral, apresentar as características que classificam um alimento como *geofood* e, como específicos: a) Caracterizar o projeto *GEOfood*[®]; b) Descrever a oferta de *geofood* no contexto dos Geoparques da GGN; e c) Discutir exemplos de *geofood* a partir do conceito de souvenir gastronômico. Por fim, exemplos de *geofood* são classificados conforme sua forma de consumo.

Para tanto, nesse artigo a grafia *GEOfood*[®] refere-se ao projeto coordenado pelo Magma Geoparque, e a grafia *geofood*, ao conceito de produção gastronômica associada ao patrimônio geológico.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A revisão de literatura, que concerne aos temas geoturismo, Geoparques e projeto *GEOfood*[®], baseou-se em fontes primárias e secundárias, por meio de pesquisa bibliográfica e informações dispostas no portal do projeto *GEOfood*[®], respectivamente. Em repositórios de produção científica (como *Scielo*, *Redalyc*, *Highbeam Research*), nenhuma publicação vinculada à palavra-chave *geofood* foi encontrada na literatura brasileira, dando a essa pesquisa um caráter exploratório. No Google Acadêmico, a busca de publicações com o mesmo critério, encontrou um artigo, de Vale e colaboradores (2014), apresentado no XIII ENTBL (Encontro Nacional de Turismo de Base Local).

No intuito de se atingir os objetivos específicos, além da descrição dos exemplos de *geofood* citados em literatura internacional, foi realizada análise de conteúdo. Para Carlomagno e Rocha (2016), ao se adotar a análise de conteúdo como método, deve-se definir categorias para a seleção de materiais e posterior análise do conteúdo. As categorias definidas nesse trabalho foram o *GEOfood*® per se, ou seja, produtos vinculados ao projeto do Magma Geoparque e a produção e/ou oferta gastronômica associada a territórios de Geoparques da GGN.

Os materiais utilizados para a análise de conteúdo foram pesquisas científicas dispostas nos anais das conferências internacionais de Geoparques da Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura, chamada de UNESCO *Global Geoparks* (última edição realizada em 2018, devido ao cenário global de pandemia) e matérias jornalísticas da revista *EGN Magazine*, de periodicidade anual, vinculada à Rede Europeia de Geoparques (EGN), sendo a de 2020 a última edição disponível.

Os materiais supracitados estão eletronicamente disponibilizados no idioma inglês, em formato pdf, o qual conta com uma ferramenta de busca de termos. Para essa pesquisa, os termos associados às categorias previamente definidas foram *geofood*, *food*, *gastronomy* e *gastronomic*. Quando identificados tais termos, os conteúdos foram lidos e, se relacionados às categorias propostas para a análise de conteúdo, organizados em texto descritivo e/ou quadro síntese, apresentados na seção de análise e discussão.

REVISÃO DE LITERATURA

Tourtellot, um dos primeiros acadêmicos a definir geoturismo, o conceituou como “turismo que sustenta ou mesmo evidencia as características geográficas de um local, como sua cultura, meio ambiente, patrimônio e o bem estar dos residentes”. (TOURTELLOT, 2000, p. 2 apud FARSANI et al., 2012)

Melendez e colaboradores (2007) afirmam que o geoturismo depende, principalmente de três aspectos para existir: o patrimônio geológico; a promoção do atrativo/destino atrelado à legislação pertinente e; a existência de rotas e produtos que viabilizem a vivência geoturística. Além disso, espera-se que um destino com potencial geoturístico possa proporcionar, como descreve Farsani e colaboradores (2012, p. 41), “a criação de empreendimentos inovadores locais como geo-padarias e geo-restaurantes (...) e o aparecimento de novas oportunidades de emprego e fonte de renda através do geoturismo, geoprodutos e geoconservação”.

Assim, a oferta do geoturismo pode estimular o empreendedorismo, envolvendo as comunidades locais e propiciando a exploração de nichos de mercado correlatos ao turismo. Vale e colaboradores (2014) citam como exemplo de inovação no geoturismo, o projeto *GEOfood*®, o qual, a partir da oferta gastronômica em territórios que contam com a presença de um Geoparque, visa proporcionar alternativa de geração de renda aos moradores locais, objetivando “capacitar às comunidades para que sejam propostos *geo-menus* e *geofood* (incluindo também souvenirs gastronômicos) a serem oferecidos por estabelecimentos selecionados e preparados pela comunidade local” (VALE et.al., 2014, p. 173).

Para Csergo (1998, p. 820), a valorização da gastronomia local é uma forma de “salvaguardar uma identidade (...) ameaçada pela internacionalização das trocas comerciais e de consumo”, enquanto Schlüter (2004) afirma que a gastronomia contém significações

simbólicas que se referem ao comportamento, pensamento, expressão e sentimentos de grupos culturais, portanto integrantes do consumo turístico.

Para Gimenes (2008) a gastronomia pode constituir uma experiência turística, na medida em que oferece, a partir de sabores e técnicas culinárias, uma interação com o meio visitado. Ao se degustar uma iguaria, pode-se ter acesso a uma série de conteúdos simbólicos que terminam por revelar a história e a cultura de um determinado território.

Ao considerar que a Organização Mundial do Turismo (OMT) compreende a relação da gastronomia e do turismo como “a experiência do visitante associada à comida e respectivos produtos e atividades enquanto em viagem” (UNWTO, 2019, p. 8), é correto afirmar que o *geofood* serve como um amálgama aos preceitos do geoturismo e desencadeia uma dinamização na experiência do geoturista por meio da oferta de geoprodutos gastronômicos, como ocorrido no Rokua Geoparque (Finlândia), onde “outras novas formas de desenvolvimento são os produtos alimentícios que as empresas estão criando sob a marca *GEOfood*®” (KRÖKKI, 2017, p. 41).

Logo, apresentar oportunidades de inserção da gastronomia nas atividades geoturísticas é também uma forma de resgatar saberes e fazeres, bem como a possível inserção de renda por meio de oportunidades de trabalho em um viés sustentável. Outro fator que justifica a relevância da associação da gastronomia na perspectiva da sustentabilidade é o fato que:

“A planetarização da indústria agroalimentar e a distribuição em grande escala introduzem uma espécie de sincretismo culinário generalizado, que corresponde plenamente ao que Edgar Morin descreveu em *L'esprit du temps*, a respeito da indústria cultural. O agrobusiness planetário não destrói, pura e simplesmente, as particularidades culinárias locais: desintegra e, ao mesmo tempo, integra, produz uma espécie de mosaico sincrético universal ou opera segundo a fórmula aplicada por Edgar Morin à cultura de massa um verdadeiro *cracking* analítico que transforma os alimentos naturais locais em produtos culturais homogeneizados para o consumo maciço. Assim, enquanto suprime as diferenças e particularidades locais, a indústria agroalimentar envia aos cinco continentes determinadas especialidades regionais e exóticas, adaptadas ou padronizadas.” (FISCHER, 1998, p. 858)

Apesar das benesses desencadeadas pela globalização, como a possibilidade de permitir a existência dos fluxos turísticos globais, o alimento sofre com seus efeitos. Isso ocorre, pois, quando atrelada às questões culturais, a globalização pode impactar de forma negativa a manutenção de saberes e fazeres, que no âmbito da gastronomia pode ser ilustrada pela perda da tradição em sua produção e consumo.

Santos (2000, p. 24) afirma que “os fatores que contribuem para explicar a arquitetura da globalização atual são: a unicidade da técnica, a convergência dos momentos, a cognoscibilidade do planeta e a existência de um motor único na história”, ou seja, um propício cenário para a padronização de processos, muitas das vezes degenerando características peculiares de um determinado território. A peculiaridade de uma destinação é de grande importância para as atividades turísticas, já que seu consumidor possui, dentre as motivações para o deslocamento, a busca por experiências genuínas e exclusivas de um território (GIMENEZ, 2008; SCHLÜTER, 2004).

O contraponto dessa perspectiva globalizatória é o que Ortiz (2006) chama de transferência do mercado de *high volume* (alto volume) para *high value* (alto valor), já que a configuração de uma aldeia global oferta, aos distintos consumidores, produtos similares e, por

este motivo, há cada vez mais uma busca por experiências únicas e significativas, especialmente no setor de serviços, onde se assenta o turismo e a gastronomia.

Alinhada nessa ideia, está a ideologia do projeto *GEOfood*[®], ao afirmar ser “uma conexão de comunidades locais e patrimônio geológico com o intuito de apoiar produtores locais relacionados à GGN” (GEOFOOD, 2014), a qual, a partir da experiência proposta por este tipo de classificação gastronômica, possibilita o acesso a produtos únicos e exclusivos, portanto associados à ideia do *high value*.

A partir do uso de ingredientes (in natura ou processados) se tem a possibilidade de agregar valor à experiência, pois, como destacado por Krökki (2017, p. 41), “nos produtos caracterizados como *GEOfood*[®], a história geológica por trás do cultivo e produção é enfatizada”.

Assim, quando contextualizada à oferta geoturística, a produção gastronômica pode fazer com que o turista tenha acesso a memórias capazes de enriquecer o conhecimento sobre o território visitado, uma vez que, como afirma Farsani e colaboradores (2012, p. 1), apesar de incipiente, o geoturismo é um segmento do turismo que “ajuda os viajantes a melhorar seu conhecimento sobre recursos naturais, a identidade cultural das comunidades anfitriãs, e formas de preservá-la”. Os mesmos autores citam ainda que os Geoparques, por consistirem em um modelo sustentável para áreas protegidas, são pioneiros na promoção do marketing para o geoturismo. A necessidade de promoção do marketing para o geoturismo é percebida entre as diretrizes do projeto *GEOfood*[®]:

“criar critérios comuns para o desenvolvimento de experiência gastronômica nos Geoparques da UNESCO; impulsionar o alimento local como uma experiência ímpar de visita aos Geoparques da UNESCO; valorizar pequenos e médios produtores locais e o setor turístico nos países nórdicos; promover a indústria criativa, como chefs locais; expandir a oferta turística a partir da oferta de programas de viagem/visita especializados com foco na gastronomia local.” (GEOFOOD, 2014)

No contexto do *GEOfood*[®], o *high value* de produtos classificados como tal é identificado pela logo referente à figura 1 (A), fazendo dessa uma marca ou grife, já que sua representação visual distingue o produto ou estabelecimento de outros similares.

Figura 1. A marca *GEOfood*[®]: (A) Logo do projeto; (B) Embalagem de mel no Magma Geoparque (Noruega); (C) Estabelecimento comercial no Naturtejo Geoparque (Portugal)



Fonte: Geofood (2014). Organizado pelos autores.

O projeto *GEOfood*[®] possui marca registrada (®) por meio do Escritório de Propriedade Intelectual da União Europeia (*European Union Intellectual Property Office* - EUIPO), sob o número 018163331, de 22 de maio de 2020. Desta maneira, localidades que desenvolvem

produtos gastronômicos relacionados aos aspectos geológicos ao redor do mundo, não podem caracterizar seu alimento com a grafia *GEOfood*[®].

Junto com a logo, aparecem na figura 1 uma embalagem de mel produzido no entorno do Magma Geoparque (Noruega) e um estabelecimento comercial no contexto do Naturtejo Geoparque (Portugal). Tais identificações tornam-se significativas, pois facilitam ao consumidor reconhecer produtos ou espaços de comercialização associados ao patrimônio geológico visitado.

Destaca-se ainda que, produtos tidos como *GEOfood*[®], além de dar sentido aos aspectos geológicos de uma localidade, podem diversificar a geração de renda advinda do geoturismo, contanto que a matéria-prima seja oriunda das imediações de um Geoparque. Esses e outros critérios de classificação do *GEOfood*[®] podem ser observados no quadro 1.

Quadro 1. Critérios de classificação do *GEOfood*[®]

PRODUTOS E PRODUTORES	RESTAURANTES
<ul style="list-style-type: none"> • Somente produtores ou empreendimentos no entorno de um Geoparque integrante ao GGN podem utilizar a logo <i>GEOfood</i>[®]; • O Geoparque deve enviar uma requisição ao Magma Geoparque para utilizar a marca <i>GEOfood</i>[®]; • Cada Geoparque é responsável pelo uso da logo e o respeito aos critérios; • No que tange à localização dos empreendimentos ou produtores, cada Geoparque pode decidir se deve estabelecer uma zona-tampão que deve ser contígua ao geoparque; • A escolha de uma zona-tampão precisa ser descrita em conjunto às informações geológicas, devendo ser motivada pela proximidade dos produtores aos limites do Geoparque e/ou pela coerência com o fenômeno geológico em questão; • Os produtores devem estar localizados na área de entorno do geoparque ou nas zonas-tampão; • A matéria-prima que constitui a oferta de <i>GEOfood</i>[®] deve vir da área de entorno dos Geoparques ou da zona-tampão; • A produção gastronômica pode ser processada fora da área do Geoparque ou zona-tampão. 	<ul style="list-style-type: none"> • A logo <i>GEOfood</i>[®] deve estar visível no restaurante e sua respectiva promoção; • Os menus <i>GEOfood</i>[®] devem ser inspirados pelo patrimônio geológico, evidenciando a importância desta característica nos Geoparques e permitindo aos clientes desfrutar o patrimônio geológico por meio do sabor e, se possível, criando uma atmosfera local nos estabelecimentos; • Os empreendedores devem elaborar os cardápios de <i>GEOfood</i>[®] com pelo menos 50% da matéria-prima oriunda da zona-tampão dos Geoparques; • Os restaurantes de <i>GEOfood</i>[®] devem servir, ao menos, um menu sazonal ou anual; • A promoção mútua entre o Geoparque e o restaurante participante deve vir acompanhada da logo do projeto e do estabelecimento, tanto em material impresso como em internet (webpage oficial, redes sociais, assessoria de imprensa etc.); • O empreendimento deverá proporcionar informações de forma a desenvolver sugestões de alimentação e oportunidades turísticas.

Fonte: Geofood (2014). Organizado pelos autores.

É possível constatar que, ao invés de características físicas ou químicas do alimento considerado *GEOfood*[®], o que efetivamente serve como parâmetro de classificação é o vínculo da sua produção ao território, sendo essa uma característica estritamente mercadológica. Contudo, é importante considerar as particularidades deste potencial mercado agregador de

valor à gastronomia para que a sua oferta seja concebida de forma a potencializar as benesses atreladas ao segmento do geoturismo.

Para a efetiva ação do que o projeto *GEOfood*® propõe, é importante dar significado ao “geo” alimento, ou seja, evidenciar a sua conexão com o patrimônio geológico, seja pela origem, forma ou representação de elementos de fauna e flora.

O contexto do Geoparque *Grutas del Palacio* (Uruguai), por exemplo, antes mesmo de sua adesão ao projeto *GEOfood*®, já existia um estabelecimento chamado *Sabores del Palacio* (em referência ao Geoparque), comercializando geleias e compotas com embalagens que apresentam em seu rótulo referências ao Geoparque em questão.

Cita-se a partir do exemplo uruguaio, que o reconhecimento do produto gastronômico como *geofood*, pode ser justificado pelo vínculo da nomenclatura entre o Geoparque e o estabelecimento. Observa-se também que seu consumo pode se dar em um outro território, ao considerar que tais geleias e compotas podem ser adquiridas como souvenir.

Horodyski (2014, p. 46) evidencia a importância mercadológica de um souvenir ao afirmar que o mesmo abrange “uma variedade de itens relacionados diretamente com o espaço turístico onde é ofertado”. Já Kovaleski e colaboradores (2018, p. 2) afirmam que “os souvenirs adquiridos durante uma viagem estão associados não somente à experiência, mas também estão ligados a uma imagem generalizada de uma cultura, cidade ou aldeia específica”.

Nesse sentido, percebe-se que um produto do tipo *geofood*, quando associado ao conceito de souvenir gastronômico, pode colaborar com a interpretação do patrimônio geológico de forma lúdica ou saborosa. Evidencia-se a relevância de se considerar a classificação de souvenir gastronômico, sempre que cabível, para o *geofood*, já que,

“O *geofood* além de poder ser considerado como parte de um produto de turismo gastronômico também pode ser utilizado como souvenirs gastronômicos, e a proposta de produzir produtos de caráter diferenciado, valorizando principalmente os aspectos geológicos de Geoparques, além de fomentar a economia local, também pode e deve ser usufruído pela própria comunidade. A comercialização de souvenirs gastronômicos nestes territórios é uma importante ferramenta para o desenvolvimento socioeconômico local, pois além de incentivar a criação de novos produtos alimentícios, e unir produtores e empresas locais, contribuem principalmente com o ensino e divulgação geocientífica, e passam a ser mais do que apenas uma lembrancinha.” (VALE, et.al., 2019, p. 277)

Assim, um *geofood* levado como souvenir gastronômico, pode fazer com que informações associadas ao patrimônio geológico visitado percorram quilômetros de distância, subjetivamente atingindo indivíduos que não tiveram a chance de conhecê-lo, já que existem em sua embalagem dados, imagens ou equivalências ao patrimônio geológico que representa, tornando-se mais uma ferramenta de interpretação do patrimônio geológico e, na medida em que evidenciam as características de um dado território, também colaboram ao exercício da educação ambiental, premissa indispensável à existência do segmento do geoturismo.

ANÁLISE E DISCUSSÃO

Nos Geoparques pertencentes ao projeto *GEOfood*®, foi possível identificar a seguinte oferta de produtos (quadro 2).

Quadro 2. A oferta de *GEOfood*® nos Geoparques participantes do projeto

GEOPARQUE	PAÍS	CARACTERÍSTICAS GEOLÓGICAS	PRODUTOS GEOfood®
Styrian Eisenwurzen	Áustria	Fósseis do Cretáceo-terciário; Formação de Alpes; Incidência de cavernas (inclusive de gelo)	Suco de maçã; licor; chá orgânico
Mudeungsan	Coreia do Sul	Geossítios de rochas vulcânicas da era Mesozoica	Não especificado no <i>website</i>
Vis Archipelago	Croácia	Ilha de formação vulcânica datada de mais de 220 milhões de anos e depósitos de areia da Era do Gelo	Alfarroba; geleias; licores; vinhos; frutas secas
Villuercas	Espanha	Depósito paleontológico com grande incidência de fósseis de Cloudina (Cloudinidae); Relevo formado ao longo das eras Mesozoica e Cenozoica	Queijos; vinhos; mel; derivados de porco; azeite de oliva
Lauhanvuori - Hämeen kangas	Finlândia	História geológica de mais de 1.900 milhões de anos. Movimentos da crosta fizeram surgir uma cordilheira por toda a Finlândia que, apesar de erodida, possui evidência nesse Geoparque	Cerveja artesanal produzida com técnicas antigas
Rokua	Finlândia	Feições esculpidas ao longo da Era do Gelo, com incidência de glaciares, furnas e nascentes de água	Pães; carne de boi; cogumelos; mirtilo
Rocca di Cerere	Itália	Depósitos triássicos e formações de quartzo e arenito	Produtos orgânicos; azeite de oliva; massa fresca de macarrão
Sesia Val Grande	Itália	Considerado a referência mais acessível para visualizar a crosta continental, exposta no choque entre os continentes europeu e africano	Vinhos; rede de restaurantes pertencentes ao projeto
Tuscan Mining	Itália	Fatores geológicos associados a formação da cadeia de montanhas Apennine, durante o Cenozóico	Produção de vinho; azeite de oliva; agricultura orgânica
Qeshm	Irã	Cordilheira de Zagros, a qual teve sua deformação oriunda da última fase da orogenia Alpina entre o Pré-cambriano e o Cambriano (480 milhões de anos)	Sourakh (prato típico que representa a predominância da coloração das rochas); atividades pesqueiras
Katla	Islândia	Área de grande atividade vulcânica, com formação de rochas magmáticas qualificando o solo para atividades agropecuárias	Atividades agrícolas tradicionais; café-galeria com comercialização de alimentos com ingredientes locais
Langkawi	Malásia	Uma das formações de montanhas mais antigas da Ásia (Período Cambriano) e também local da floresta tropical mais antiga do globo	Água Mineral
Magma	Noruega	Rochas metamórficas resfriadas há aproximados 1,5 bilhão de anos; Incidência de anortosito	Mel e produtos crus
Arouca	Portugal	41 geossítios com incidência de icnofósseis, fósseis de trilobitas gigantes, as pedras parideiras e conglomerados do Carbonífero	Frutas; pães; 5 restaurantes integrados ao projeto GEOfood®
Azores	Portugal	Arquipélago de origem vulcânica com 121 geossítios distribuídos nas 9 ilhas	Geocozido; geomenu; vinhos; azeite de oliva; biscoito em forma de bomba vulcânica; queijos
Estrela	Portugal	Múltiplos eventos geológicos e registros de ocupação humana desde 4 a.C. A região possui uma indicação de procedência (Serra da Estrela)	Queijo da Serra da Estrela; pães de fermentação natural
Naturtejo	Portugal	Datação de 600 milhões de anos com incidência de formação do oceano Ordoviciano e fósseis de trilobitas gigantes	Biscoitos de Trilobita; Georrestaurante
Terra de Cavaleiros	Portugal	Expressão do Pré-mesozóico; 11 sítios de relevância internacional; Sedimentos do Cenozóico	Salgado em formato de amonoides; rede local integrada de produção gastronômica
Hateg Country Dinosaurs	Romênia	Fósseis de dinossauros datados do fim do Cretáceo, datados de 65 milhões de anos	Pães em formato de dinossauros
Grutas del Palacio	Uruguai	Afloramentos graníticos de 55 milhões de anos e ovos de dinossauros datados de 70 milhões de anos	Produção bovina e derivados (carne e leite); comercialização de compotas e geleias

Fonte: Pesquisa Direta (2021). Organizado pelos autores.

Dos Geoparques apresentados no quadro 2, somente o Geoparque Azores apropria-se da representação geomorfológica por meio da gastronomia, a partir do biscoito conhecido como Bomba Vulcânica, disponível em uma das geopadarias do entorno.

O que se observa, contudo, é que quando o alimento incorpora uma forma vinculada às questões geológicas, isso se dá pela representação de fauna/flora histórica, a partir das características e descobertas paleontológicas, tal como acontece no Geoparque Naturtejo, com seus biscoitos em formato de trilobitas ou ainda os salgados de massa folhada em formato de amonoides, ofertados no Geoparque Terra de Cavaleiros.

Ainda no contexto ibérico, cita-se a oferta de biscoitos com formato de dinossauros, crinoides de queijo de cabra e belemnites recheados, como acontece no Geoparque Sierras Subbéticas, um dos membros que deixou o projeto no ano de 2019, significando que outros Geoparques vinculados à GGN, porém não integrantes ao projeto *GEOfood*®, podem vir a oferecer produtos alinhados ao conceito *geofood*.

Por esse motivo, buscou-se saber de que forma a relação entre a gastronomia e a geologia vem ocorrendo no contexto dos membros da GGN, a partir de análise de conteúdo da revista vinculada à Rede Europeia de Geoparques (EGN), ao considerar que o projeto *GEOfood*® surgiu no contexto europeu.

Apesar da revista EGN existir desde 2004, é somente na edição de 2013 (v. 10) que se tem a primeira referência de alguma matéria relacionada ao alimento no contexto dos Geoparques, citando produtos caracterizados como *geogourmets* no Geoparque Kaizen, localizado no Japão.

No ano de lançamento do projeto *GEOFood*® (2014), o volume 11 sequer citou o projeto, tampouco apresentou conteúdo relacionado às categorias definidas para essa análise. No ano de 2015 (v.12), quatro dos então nove Geoparques inseridos no projeto *GEOFood*® são citados, sendo apresentados os processos de produção alimentar no Arouca (Portugal); comidas típicas no entorno do Geoparque Katla (Islândia); aspectos do Projeto *GEOfood*® (Magma – Noruega); e a caracterização da oferta turística do Geoparque Terra de Cavaleiros (Portugal) vinculada à gastronomia local.

Em 2016 (v. 13), não somente Geoparques inseridos no projeto *GEOFood*® são relatados, mas também a relevância do alimento em Geoparques na Alemanha, Itália, Irlanda e Grécia. Tal realidade faz crer que um produto caracterizado como *geofood* não necessariamente precisa estar vinculado ao projeto *GEOFood*®. Ademais, as informações relacionadas aos Geoparques supracitados referem-se à valorização do alimento e seu uso como complemento nas atividades geoturísticas, portanto associados à ideia de *geofood*.

Na edição de 2017 (v. 14), Geoparques não inseridos no projeto *GEOFood*® são citados, como por exemplo a comemoração dos dez anos de existência do Geoparque *Sierras Subbéticas* (Espanha), o qual comemorou, dentre outras atividades, com o maior amonoide de chocolate do mundo, com 60 kg e 90 cm de diâmetro, uma experiência possibilitada a partir da representação de achados paleontológicos.

A partir do ano de 2018 (v. 15), é possível observar ações mais concretas quanto à inserção do alimento na experiência do geoturista, bem como o fortalecimento do alimento como fator de identidade local. Destaca-se ainda, ações de cunho socioeconômico, a partir da geração de trabalho e renda, bem como uma melhor organização dos Geoparques na determinação de redes de apoio e parceiros a fim de potencializar a relação entre a gastronomia e o patrimônio geológico.

Em 2014, o Geoparque *Jeju Island* (Coreia do Sul), realizou uma competição de produção de alimentos inspirados em representações geomorfológicas de seu território e recebeu 38 receitas. Dessas, foram premiados o pico do nascer do sol (*Seongsan Ilchulbong*) de *fondant*, depósitos vulcânicos de pão-de-ló e disjunção prismática de chocolate (Figura 2).

De acordo com os gestores do evento, o concurso teve como objetivo a criação gastronômica vinculada ao Geoparque *Jeju Island* para posterior reprodução em equipamentos de alimentação da região. Enfatizam ainda que tal iniciativa é propícia à geração de renda, bem como a diversificação de experiência por meio do consumo de *geofoods* exclusivos (GGN, 2014).

A iniciativa do *Jeju Island* Geoparque é uma evidência significativa da relevância mercadológica do termo *geofood* e ao mesmo tempo uma justificativa para a não centralização de seu uso somente nos Geoparques vinculados ao projeto *GEOfood*®, já que exemplos de produção gastronômica associada ao patrimônio geológico existem em diversos Geoparques.

Figura 2. *Geofoods* do Jeju Island Geoparque: A. Seongsan Ilchulbong; B. Depósitos vulcânicos; C. Disjunção prismática



Fonte: GGN (2014).

Sobre a relação entre gastronomia e patrimônio geológico, Van Geert (2019) observa que, no Geoparque de Tremp-Montsec (Espanha), a rede de vinicultores inseridos no contexto deste território disponibiliza informações geológicas nos rótulos dos vinhos produzidos, fazendo com que,

“Os fósseis e outros traços paleontológicos ornamentados de fato nestes produtos são uma distinta particularidade que pode ser uma fonte complementar de informação ao geoturista. Ao dispor de informações sobre a influência da geologia nestes produtos de *terroir*, estes produtores contribuem então na criação de uma marca local, inseparável da imagem do território que incentivou a criação do Geoparque.” (VAN GEERT, 2019, p. 99)

Farsani e colaboradores (2012) afirmam que pães em formato de dinossauros são ofertados no *Hateg Country Dinosaurs* Geoparque (Romênia), bem como chocolates e pães em formato de amonoides são encontrados na Reserva Geológica da *Haute Provence* (França). Já o *Vulkaneifel* Geoparque (Alemanha), o qual possui reconhecimento de seu recurso de água mineral: “criou geo-coquetéis como o *Vulkaneifel Mineral Water Cocktail*, o qual é uma inovação para promover produtos locais e regionais neste geoparque” (FARSANI, et al., 2012, p. 50).

Sobre o *Vulkaneifel*, Moreira e Vale (2018, p. 105) citam que “as bombas vulcânicas integram a geodiversidade local, divulgando este aspecto do patrimônio e, confeitarias da região oferecem a torta de bomba vulcânica, em que a bomba é retratada como um confeito na torta”.

As mesmas autoras observam a existência de bolachas do Geoparque *Unzen* (Japão) que “possuem desenhos que remetem à flora local e também ao vulcão da região. A embalagem apresenta a história das últimas erupções.” (MOREIRA; VALE, 2018, p. 105). Ainda no contexto asiático, afirmam que,

“há também o geomenu, que é oferecido em restaurantes do geoparque Hong Kong (China). Foram criados pratos cuja apresentação remete aos elementos do patrimônio geológico local. O cardápio é composto do nome e da descrição dos pratos oferecidos, bem como por uma foto do geossítio e do prato, acompanhado de sua descrição geológica.” (MOREIRA; VALE, 2018, p. 105)

Sobre desenhos e adornos, Costa (2017) cita que no Geoparque Araripe (Brasil), há a oferta de geocomidas, representadas por geotapiocas, geocrepes e geopizzas, as quais são apresentadas ao comensal com a representação de fósseis comumente encontrados naquela área.

No intuito de se ter uma ampliação na identificação de possíveis produtos alinhados ao conceito *geofood*, realizou-se análise dos anais das Conferências Internacionais de Geoparques da UNESCO, sendo possível encontrar o livro de resumos das seguintes edições: 6ª - 2014 (Stonehammer Geoparque – Canadá); 7ª - 2016 (English Rivera Geoparque – Reino Unido) e 8ª - 2018 (Adamello Brenta Geoparque – Itália).

O quadro 3 apresenta as pesquisas apresentadas nessas conferências, com a temática gastronômica.

Quadro 3. Pesquisas com temática gastronômica apresentadas nas Conferências Internacionais de Geoparques da UNESCO entre 2014 e 2018.

ED	AUTORES	TÍTULO	SÍNTESE
2014	Thjørnøe, P.; Gentilini, S. (p. 50)	<i>Developing local menus: the GEOfood project</i>	Apresentação de proposta para o projeto GEOfood®, a partir de elaboração de geomenus possibilitados por um fundo nórdico
2016	Thjørnøe, P.; Gentilini, S. (p. 176)	<i>Engaging local foods SME's</i>	Realização de reuniões com produtores locais do entorno dos Geoparques inicialmente envolvidos no projeto GEOfood® e apresenta as formas de caracterização do alimento classificado como GEOfood, destacando que a aprovação de novos membros deverá ser cancelada pelo Magma Geoparque
	Barquero, A.S.; Jiménez, A.G.; González, L.G. (p. 202)	<i>The flavours from the Tethys Sea, Sierras Subbéticas UNESCO Global Geopark (Cordova, Spain)</i>	Elaboração de um geomenu com tema no mar de Tétis (Mesozoico) em parceria com um restaurante; enfoque à produção de azeite de oliva e elaboração de pratos como biscoitos de dinossauros e belemnites recheados com frutos do mar
	Sakiyama, T.; Matsubara, N.; Inokuchi, H. (p. 207)	<i>Geo-Story Between Luxury Foods and Geological Features in the San'in Kaigan UNESCO Global Geopark</i>	Descreve as eras geológicas do Geoparque relacionadas a contemporânea produção de saquê e pesca de caranguejos, justificando a qualidade de ambos, a partir da quantidade de cálcio, fósforo, magnésio no solo e da bacia que formou o Mar do Japão, respectivamente, agregando geo-histórias à produção e consumo destes alimentos
	Marcos, S.; Lima, A.F.; Rodrigues, M.J.; Justo, A.F. (p. 229)	<i>A Recipe of Two Ingredients: Geological Heritage and Gastronomy (Terras de Cavaleiros Geopark, Portugal)</i>	O Geoparque Terra de Cavaleiros realizou, em 2015, uma visita de campo em seu território, direcionado a hotéis e restaurantes locais para destacar sua relevância geológica os convidando a participar de um festival gastronômico a fim de estimular "geopratos" tematizados como forma de diversificar as atividades turísticas da região
	Krökki, V. (p. 231)	<i>Rokua Geopark Develops Actively The Local Economy</i>	O Rokua Geoparque, desde 2010, vem realizando atividades para estimular a economia local, dentre as quais o estímulo a produção de alimentos vinculados à marca GEOfood®
	Dellarole, E.; Petrini, R.; Sinigoi, S.; Merlo, M. (p. 234)	<i>The Soil Matter: The Strong Relationship Between Geology And Wine</i>	A região de Alto Piemonte (Itália) é conhecida pela produção de vinho e o Geoparque Sesia Val Grande compreende que a vitivinicultura e os aspectos geológicos da região possuem relação. Assim, desenvolve diferentes formas de fortalecer tal relação, a partir de pesquisas e eventos, a fim de implementar uma caracterização geológica dos vinhos
	Leonard, O.,; Balme, C.; Legal, S. (p.253)	<i>Wine-Tourism In The Luberon Global Geopark</i>	O Geoparque, desde 2011, aproveita o potencial de produção de vinhos do entorno para fortalecer as relações entre a geologia e a produção das vinhas, para manter a tradição vitivinicultora

Quadro 3. Pesquisas com temática gastronômica apresentadas nas Conferências Internacionais de Geoparques da UNESCO entre 2014 e 2018. (continuação)

ED	AUTORES	TÍTULO	SÍNTESE
2018	Thjømøe, P.; Gentilini, S. (p. 68)	<i>Geofood: Involving Local Communities Within Local Food And Sustainable Tourism</i>	Apresenta o envolvimento com o RURITAGE <i>project</i> (que visa a regeneração das áreas rurais a partir do desenvolvimento sustentável), gerido pela Universidade de Bolonha, como uma forma de expandir a marca GEOfood®
	Hernida, I.; Romlah, R.R. (p. 85)	<i>Promoting Geoheritage Geotourism, And Geoeducation Through Tourist Attractions & Community Empowerment</i>	Descreve as formas de dinamizar a experiência dos turistas que visitam os Geoparques da Indonésia, a partir da promoção de aspectos geológicos, incluindo-se aí a utilização do Café Jampang e outros produtos locais
	Erjavec, N. (p. 86)	<i>Innovative Geoproducts Development in Idrija UNESCO Global Geopark</i>	Apresenta o desenvolvimento de diferentes produtos geoturísticos, dentre os quais uma trilha de <i>geofood</i> , ainda em fase de estudo e inventariação, a ser implementada no Geoparque Idrija, localizado na Eslovênia
	Jeon, Y.; Koh, J.K.; Lee, S.J. (p. 106)	<i>Jeju UGGp Geopark Branding Project</i>	Descreve as ações de fortalecimento da geomarca do Jeju Geoparque (Coreia do Sul) incluindo-se aí a oferta de produtos <i>geofood</i> , como o pão com formato de bomba vulcânica, biscoitos inspirados no formato de fluxos piroclásticos e bolos no formato de cones de escória e cones tufo
	Caballero, J.L.; Barrera, J.M. Cortijo, I. (p. 108)	<i>A Geopark To Taste It (Not Only Of Rocks Men Live)</i>	Apresenta as diferentes parcerias desenvolvidas com o Villuercas Geoparque (Espanha) que, a partir da participação no projeto GEOfood®, conseguiu envolver hotéis e restaurantes
	Zulfiandi, Z.; Erowati, D. (p. 117)	<i>Empowerment of coastal communities by developing Geoproducts from mangrove forests in Belitong island National Geopark</i>	Apresenta ações desenvolvidas nas áreas de mangue do Belitong Geoparque (Indonésia), dentre as quais, capacitação junto com pescadores locais de forma a agregar valor aos produtos comestíveis dali extraídos, a fim de estimular a economia criativa
	Kananoja, T.; Komulainen, K. (p. 169)	<i>Salpausselkä – An aspiring Geopark of sand and water</i>	Apresenta a intenção do aspirante <i>Salpausselkä</i> a Geoparque, localizado na Finlândia, tendo dentre sua justificativa a relevante reserva subterrânea de água em seu território para a produção agrícola local
	Zobeiri, E.; Amrikazemi, A. (p. 225)	<i>Qeshm Island UNESCO Global Geopark Territorial Extension By Including Hormuz And Larak Islands</i>	Destaca a forte relação da questão geológica ao povo de Hormuz (Irã), inclusive pelo fato de se usar a cor Ocre (predominante no patrimônio geológico da ilha de Hormuz) ao produzir um prato chamado Sourakh
	Sari, M.; Yasin, B.M. (p. 230)	<i>Community Empowerment In Tambora Geopark Through The Development Strategy Of Sarae Nduha Geosite</i>	Apresenta as ações do Tambora Geoparque (Indonésia), dentre as quais a prática da geoculinária a partir de produtos cultivados no entorno de seu território e criando pratos como o Vulcão Palumara e os macarrões Erupsi

Fonte: Pesquisa Direta (2021). Organizado pelos autores

Destaca-se que os exemplos de *geofood* identificados nessa pesquisa apresentam a necessidade de outra classificação, em respeito à forma de seu consumo. Assim, um *geofood* pode ser um insumo a ser comprado e preparado em casa (como as frutas e verduras), uma experiência gastronômica (a partir da visita em um restaurante ou participação de uma atividade como o piquenique *GEOfood*®) ou ainda um souvenir gastronômico, ou seja, um produto alimentar que se compra e leva para casa como lembrança. Para tanto, foi elaborado o quadro 4.

Quadro 4. Oferta e classificação de *geofood* no contexto da GGN, os integrantes do projeto GEOfood® estão sinalizados com um asterisco (*).

	GEOPARQUE	PAÍS	CLASSIFICAÇÃO GEOFOOD
1	Vulkaneifel	Alemanha	Insumo Experiência
2	Araripe	Brasil	Experiência
3	Hong Kong	China	Experiência
4	Jeju	Coreia do Sul	Experiência Souvenir Gastronômico
5	Vis Archipelago*	Croácia	Insumo Souvenir Gastronômico
6	Idrija	Eslovênia	Experiência
7	Sierras Subbeticas	Espanha	Experiência Souvenir Gastronômico
8	Tremp-Montsec	Espanha	Souvenir Gastronômico
9	Villuercas*	Espanha	Insumo Souvenir Gastronômico
10	Lauhanvuori – Hämeen kangas*	Finlândia	Experiência Souvenir Gastronômico
11	Rokua*	Finlândia	Insumo
12	Luberon	França	Experiência Souvenir Gastronômico
13	Belitong	Indonésia	Insumo Experiência
14	Rinjani-Lombok	Indonésia	Insumo Experiência
15	Tamboara	Indonésia	Insumo Experiência
16	Rocca di Cerere*	Itália	Insumo Experiência Souvenir Gastronômico
17	Sesia Val Grande*	Itália	Experiência Souvenir Gastronômico
18	Tuscan Mining*	Itália	Insumo Souvenir Gastronômico
19	Qeshm*	Irã	Experiência
20	Katla*	Islândia	Insumo
21	San'in Kaigan	Japão	Insumo Experiência
22	Unzen	Japão	Souvenir Gastronômico
23	Langkawi*	Malásia	Insumo
24	Magma*	Noruega	Insumo Experiência
25	Arouca*	Portugal	Insumo Experiência Souvenir Gastronômico
26	Azores*	Portugal	Insumo Experiência Souvenir Gastronômico
27	Estrela*	Portugal	Experiência Souvenir Gastronômico
28	Naturtejo*	Portugal	Experiência Souvenir Gastronômico
29	Terra de Cavaleiros*	Portugal	Experiência Souvenir Gastronômico
30	Hateg Country Dinosaurs*	Romênia	Experiência Souvenir Gastronômico
31	Grutas del Palacio*	Uruguai	Souvenir Gastronômico

Fonte: Pesquisa Direta (2021). Organizado pelos autores.

A partir das informações do quadro 4, é possível constatar que aproximados 42% dos Geoparques apresentados não fazem parte do projeto *GEOfood*®. No quadro também pode ser observado que dentre os 31 Geoparques pesquisados, 15 apresentam insumos, 22 apresentam experiências e 18 possuem souvenirs gastronômicos para a venda.

Conforme a pesquisa apresentada, pode-se dizer que o conceito *geofood* existe em 19 países, o que representa cerca de 40% das nações que possuem em seu território um Geoparque pertencente à GGN. Por outro lado, os produtos com potencial de caracterização como *geofood*, mas sem a particularidade de ser oriundo das imediações de um Geoparque, não podem receber a marca *GEOfood*® (GEOFOOD, 2014).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No geral, os *geofoods* identificados nessa pesquisa colaboram com a ideia de que um produto gastronômico, para ser classificado como tal, deve de alguma forma referir-se ao patrimônio geológico em que está associado, sendo essa uma classificação essencialmente mercadológica, além de um subsídio complementar à interpretação do território visitado.

Logo, o alimento, quando contextualizado a uma atividade maior, no caso, a visita a um Geoparque, transpassa a mera função de nutrir, podendo informar, gerar valor e diversificar a experiência do geoturista, em tempo de gerar oportunidade aos autóctones envolvidos na produção alimentar e gastronômica, portanto alinhados à ideia de sustentabilidade.

Apesar da baixa influência de elementos geológicos como o solo, na composição química de ingredientes para o preparo de alimentos em estabelecimentos próximos a Geoparques, deve-se considerar que a oferta de *geofoods* pode colaborar com a experiência do turista em diferentes aspectos: seja pela ludicidade proposta pelo consumo de um alimento com formato distinto, ou mesmo pelo significado da forma do alimento em relação à história geológica do local.

No âmbito do *GEOfood*®, sua oferta gastronômica remete-se aos Geoparques participantes do projeto. Contudo, há um entendimento mais amplo sobre a percepção do termo *geofood*, pois, como observado, não somente os geoparques integrantes ao projeto possuem esse tipo de oferta gastronômica.

Da mesma forma, é possível que, mesmo em territórios não categorizados como um Geoparque, mas que possuam a oferta de atividades associadas ao geoturismo, possa vir a ter uma produção gastronômica inspirada ou em referência a um patrimônio geológico.

Assim, em resposta ao questionamento desta pesquisa e, considerando as características e respectivos exemplos de produção gastronômica relacionada ao patrimônio geológico apresentados nesse trabalho, *geofood*, enquanto conceito pode ser compreendido pela produção alimentar e/ou transformação gastronômica associada a um patrimônio geológico, trazendo consigo informações suficientemente capazes de proporcionar ao comensal a relação entre o que se ingere e a geologia, servindo, subjetivamente como um meio alternativo de proporcionar educação ambiental e sensibilização quanto à relevância do recurso geológico a que está associado. Sua oferta consiste, portanto, em três distintas classificações, com a possibilidade de coexistirem, a saber: insumo, experiência ou souvenir gastronômico.

REFERÊNCIAS

- CARLOMAGNO, M. C.; ROCHA, L. C. Como criar e classificar categorias para fazer análise de conteúdo: uma questão metodológica. **Revista eletrônica de ciência política**, v.7, n.1, 2016, p. 173-188.
- COSTA, E. R. R. Geofoods. Los souvenirs turísticos em la actividad turística. In: NORRID, J. A. **Gastronomia y turismo: destinos com sal y pimienta**. Buenos Aires, CIET, 2017, p. 131-146.
- CSERGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação liberdade, 1998, p. 806-824.
- DEGRANDI, S.; ZIEMANN, D.; CECHIN, D.; FIGUEIRÓ, A. Geoprodutos: estratégia para valorização e promoção da geodiversidade. In: **Simpósio Nacional de Geomorfologia (SINAGEO)**, 12, 2018, Crato (CE). Anais... Crato: URCA, 2014 Resumo expandido, p. 1-2.
- FARSANI, N. T.; COELHO, C.; COSTA, C.; CARVALHO, C. N. **Geoparks & Geotourism: new approaches to sustainability for the 21th century**. Boca Raton (EUA): Brownwalker Press, 2012.
- FISCHER, C. A mcdonaldização dos costumes. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação liberdade, 1998, p. 841-862.
- GEOFOOD, 2014. Disponível em: www.geofood.no Acesso em: 15 fev. 2021.
- GGN. Global Geoparks Network, 2014. Disponível em: <http://www.globalgeopark.org/News/News/8616.htm> Acesso em: 20 out. 2019.
- GIMENES, M. R. S. G. **Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense**. 396f. Tese (Doutorado em História) - Universidade Federal do Paraná, 2008.
- HORODYSKI, G. S. **O consumo na experiência turística: o caso dos souvenirs no destino Curitiba- PR**. 311f. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal do Paraná, 2014.
- KOVALESKI, A. COUTINHO, H. M.; HORODYSKI, G. S. Discussão sobre o tema souvenir gastronômico no turismo: revisão de literatura. **Marketing & Tourism Review**. Belo Horizonte v. 3, n. 3, 2018, p. 1-24.
- KRÖKKI, V. Rokua Geopark developing the economy of its region. In: **European Geoparks (EGNAZORES)** 14, 2017, Ponta Delgada, Portugal. Anais... Ponta Delgada, 2017. Resumo, p. 41.
- MELLENDEZ, G.; MOREIRA, J. C.; SORIA, M. El Geoturismo como vía de difusión del patrimonio geológico y paleontológico: visión comparativa de los programas de geoturismo en Brasil (Paraná) y España (Comunidad Autónoma de Aragón). In: **Jornadas de la sociedad española de paleontología**, 23, 2007, Caravaca de La Cruz. Libro de Resúmenes... Granada: Instituto Geológico y Minero de España y Universidad de Granada, 2007. v. 1, p. 137-138.
- MOREIRA, J. C.; VALE, T. F. Geoparks: educação, conservação e sustentabilidade. **Geoturismo, geodiversidade e geoconservação**. São Paulo: Oficina de textos, 2018, p. 81-110.
- ORTIZ, R. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2006.
- SANTOS, M. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

SCHLÜTER, R. **Gastronomía y turismo: historias detrás de las recetas**. Buenos Aires: CIET, 2004.

UNWTO. United Nations World Tourism Organization. Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism [pdf] Default Book Series. Maio 2019. Disponível em < <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420957> > Acesso em: 29 mar. 2021.

VALE, T. F.; MOREIRA, J. C.; HORODYSKI, G. S. Geofood: a produção de alimentos regionais fomentando a economia criativa. In: VILANI, R. M.; VANZELLA, E.; BRAMBILLA, A. **Alimentação e Sustentabilidade (Série Alimentação e Cultura)**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019, p. 267-296.

_____. Geo-food: uma nova perspectiva de preservação do patrimônio geológico. In: **Encontro Nacional de Turismo de Base Local (ENTBL)**, 13, 2014, Juiz de Fora (MG). Anais... Juiz de Fora: UFJF, 2014. Artigo, p. 167-179.

VAN GEERT, F. L'histoire de la terre comme nouvelle forme de marketing territorial: le cas du géoparc du bassin de Tresp – Montsec (Espagne) In: GIRAULT, Y. **Les géoparcs mondiaux UNESCO**. Londres: ISTE Editions Ltd, 2019, p. 77-104.

Desafios e caminhos possíveis na relação entre Gastronomia e promoção da saúde: percepção de professores sobre o papel do gastrônomo formado em universidades federais brasileiras

Challenges and possible paths in the relationship between Gastronomy and health promotion: teachers' perception on the role of the gastronomer graduate in Brazilian federal universities

Desafíos y posibles caminos en la relación entre Gastronomía y promoción de la salud: percepción de los profesores sobre el rol del gastrónomo formado en las universidades federales brasileñas

Isis Fonseca Sá | isisfonsecasa@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-8917-4389>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Gustavo de Oliveira Figueiredo | gfigueiredo.ufrj@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-2724-8826>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 27-fevereiro-2021

Aceite: 04-junho-2021

SÁ, I. F.; FIGUEIREDO, G. O. Desafios e caminhos possíveis na relação entre Gastronomia e promoção da saúde: percepção de professores sobre o papel do gastrônomo formado em universidades federais brasileiras. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 74-88, jun. 2021.



RESUMO

O artigo apresenta os resultados de uma pesquisa de mestrado que objetiva analisar as percepções dos docentes de universidades federais sobre as relações entre a educação superior em Gastronomia e a promoção da saúde. Tem abordagem qualitativa, com método em duas etapas: análise documental dos projetos político-pedagógicos (PPPs) dos bacharelados em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e da Universidade Federal da Bahia (UFBA) e entrevistas semiestruturadas com professores (N=14). A análise dos dados seguiu a técnica da análise de conteúdo de Bardin (1977). Agruparam-se os resultados nas categorias: i. Formação de professores, desafios na construção dos PPPs dos bacharelados em Gastronomia e o seu desenvolvimento na prática e ii. Relações entre Gastronomia, conceito ampliado de saúde e promoção da saúde. Ao investigar como a promoção da saúde é trabalhada nos bacharelados, averiguou-se que parte dos docentes ainda tem uma visão de saúde atrelada ao conceito biomédico. Falta a compreensão de que são nos aspectos do gosto, da aparência, do enaltecimento da cultura alimentar e no respeito à terra e aos produtores que o gastrônomo pode promover saúde.

Palavras-chaves: Gastronomia; Educação Superior; Universidade Pública; Promoção da Saúde.

ABSTRACT

This article presents the results of a master's research that aims to analyze the perceptions of federal university faculty members about the relationships between higher education in gastronomy and health promotion. A qualitative approach was adopted, with a two-step method: documental analysis of the political-pedagogical projects (PPPs) of the bachelor degrees in Gastronomy of the Universidade Federal Do Rio de Janeiro (UFRJ) and Universidade Federal da Bahia (UFBA) and semi-structured interviews with teachers (N=14). Data analysis followed the technique of content analysis by Bardin (1977). The results were grouped in the analysis categories: i. Teacher training, challenges in the construction of PPPs and their real development in practice; ii. Relationships between Gastronomy, expanded concept of health and health promotion. When investigating how Health Promotion is worked in the bachelor's programs, it was found that part of the teachers still have a vision of health linked to the biomedical concept. It lacks the understanding that it is in the aspects of taste, appearance, enhancement of food culture and respect for land and producers that the gastronome can promote health.

Keywords: Gastronomy; Higher Education; Public University; Health Promotion.

RESUMEN

El artículo presenta los resultados de una investigación de un título de maestría maestría que tiene como objetivo analizar las percepciones de los docentes de universidades federales acerca de las relaciones entre la graduación en Gastronomía y promoción de la salud. Tiene enfoque cualitativo, con metodología en dos pasos: análisis documental de los proyectos político-pedagógicos (PPPs) de los bachilleratos en Gastronomía de la Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) y Universidade Federal da Bahia (UFBA) y entrevistas semiestruturadas con profesores (N=14). El análisis de los datos siguió la técnica de análisis de contenido de Bardin

(1977). Se agrupó los resultados en las categorías: i. Formación de profesores, desafíos en la elaboración de los PPPs y su concreto desarrollo en la práctica; ii. Relaciones entre Gastronomía, el concepto ampliado de salud y promoción de la salud. Al investigar como la Promoción de la Salud es desarrollada en los bachilleratos, se comprobó que una parte de los docentes todavía tienen una visión de salud enganchada al concepto biomédico. Hace falta la comprensión de que son en los aspectos de gusto, apariencia, enaltecimiento de la cultura alimentar y en el respeto à la tierra y a los productores que el gastrónomo puede promocionar salud.

Palabras claves: Gastronomía; Educación Universitaria; Universidad Pública; Promoción de la Salud.

INTRODUÇÃO

Um curso que não possui diretrizes curriculares, uma profissão não regulamentada, uma área do conhecimento ainda não reconhecida. Inclusive, para o sociólogo Carlos Alberto Doria, “a Gastronomia não é uma ciência, a Gastronomia não é um saber organizado. A Gastronomia é um achismo de especialistas”. Segundo o pesquisador, “a Gastronomia é essa sofisticação cultural moderna, ou pós-moderna; ela se refere à uma esfera simbólica da vida, ela não se refere à atividade material, a não ser de modo reflexo, e a minha preocupação é a produção material, então a Gastronomia... eu tô me lixando!”.¹

O bacharelado em Gastronomia, visto sob esse prisma, parece não ter muito a acrescentar à sociedade e, em especial, à promoção da saúde. Porém, quando se pensa em promoção da saúde, deve-se considerar que ela se dá por uma série de fatores, entre eles, a alimentação. Entretanto, pensar a relação alimentação-saúde com base apenas na composição nutricional dos alimentos é insuficiente quando se pensa em promoção da saúde e da alimentação saudável (BRASIL, 2014). Alimentar-se é, portanto, mais que ingerir nutrientes; comida é prazer, memória, tradição, cultura, sabores e aromas.

Além disso, para Buss (2000) a promoção da saúde é um tema intersetorial, o qual envolve o ambiente social, político, físico, econômico e cultural, além dos serviços de saúde. Para se trabalhar uma questão tão complexa, seria útil que diferentes profissionais trabalhassem para os mesmos objetivos, de formas diferentes, mas de maneira complementar. Conforme explicita Westphal (2004), as estratégias propostas pela promoção da saúde apoiam-se na democratização das informações e em um trabalho conjunto que envolva toda a sociedade (população, governo, instituições privadas, universidades, etc.). Essas estratégias envolvem a descentralização do poder, ações multidisciplinares e intersetoriais, além da participação da população não apenas na elaboração de políticas públicas favoráveis, mas também nos processos decisórios.

¹ Fala proferida por Carlos Alberto Doria, durante a mesa de abertura do II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação, organizado pelo Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA), realizado na Universidade de São Paulo no dia 04 de dezembro de 2019. Vídeo disponível em: <<https://www.facebook.com/exegastro1/videos/vb.972303049635182/284978472428864/?type=2&heater>> Acesso em: 30 set. 2020.

Diante do exposto, o bacharel em Gastronomia mostra-se como mais um agente que poderia contribuir para a promoção da saúde. Porém, quando o gastrônomo é apresentado como um agente promotor da saúde, faz-se necessário deixar claro qual conceito de saúde está sendo utilizado. A saúde deve ser entendida a partir de uma definição ampla e complexa e não como um fenômeno reducionista. Desta maneira, o conceito ampliado de saúde é o que melhor dialoga com este trabalho. A 8ª Conferência Nacional de Saúde (CNS) assim o define:

“Conceito Ampliado de Saúde: Em seu sentido mais abrangente, a saúde é resultante das condições de alimentação, habitação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego, lazer, liberdade, acesso e posse da terra e acesso a serviços de saúde. É, assim, antes de tudo, o resultado das formas de organização social da produção, as quais podem gerar grandes desigualdades nos níveis de vida. A saúde não é um conceito abstrato. Define-se no contexto histórico de determinada sociedade e num dado momento de seu desenvolvimento, devendo ser conquistada pela população em suas lutas cotidianas” (BRASIL, 1986).

Cabe destacar que a alimentação é o primeiro item citado na definição, conferindo uma grande importância a essa questão, uma vez que esse fator pode influenciar/determinar as condições de saúde de um indivíduo ou mesmo de um grupo de pessoas. Este conceito desloca-se do campo biológico, devendo ser entendido não apenas da perspectiva da doença, mas dos aspectos econômicos, políticos e histórico-sociais, da qualidade de vida e das necessidades básicas do sujeito, seus valores, crenças, direitos, deveres e das suas relações dinâmicas e construídas ao longo de todo o ciclo da vida e com meio em que convive. É imperativo, sob esta ótica, entender a saúde por meio das relações históricas e socioculturais que o indivíduo mantém com o outro, com a comunidade, com o meio ambiente e com a comida.

O objetivo deste trabalho é analisar as percepções dos docentes de universidades federais, cujos cursos estejam vinculados à centros de saúde, sobre as relações entre a educação superior em Gastronomia na modalidade bacharelado e a promoção da saúde.

MÉTODO

Esta é uma pesquisa do tipo exploratória, realizada a partir de entrevistas semiestruturadas e de natureza qualitativa, que é aquela capaz de incorporar a questão do significado e da intencionalidade como inerentes aos atos, às relações e às estruturas sociais. A preocupação do estudo será menos com a generalização e mais com o aprofundamento e abrangência da compreensão. Um critério não numérico, portanto, a amostra será aquela capaz de refletir a totalidade nas suas múltiplas dimensões (MINAYO, 2006, p. 196).

Os sujeitos parceiros do estudo são professores dos cursos de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e da Universidade Federal da Bahia (UFBA), que ministram disciplinas em todos os períodos. Foram entrevistados 14 professores, durante julho e agosto de 2019, sendo assim distribuídos: 7 docentes da UFRJ e 7 docentes da UFBA. Essa amostra corresponde à 26% e 41% dos professores dessas instituições, respectivamente.

As entrevistas só tiveram início após a aprovação por parte do comitê de ética (número do parecer: 3.437.531) e foram gravadas em meio digital, para posterior transcrição na íntegra e a análise das falas se deu por meio da análise de conteúdo (BARDIN, 1977). Foram garantidas a privacidade e o anonimato dos professores entrevistados, sendo que cinco eram do sexo masculino e nove do sexo feminino. A faixa etária compreende dos 27 aos 50 anos e o tempo de

carreira na docência varia de 1 ano até 31 anos. Já o período em que atuam como professores de Gastronomia na UFRJ e na UFBA oscila entre 1 ano e 10 anos.

As entrevistas foram analisadas utilizando-se a técnica da Análise de Conteúdo Temática. A análise de conteúdo é um conjunto de técnicas de análise das comunicações objetivando lograr, por meio de procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo e das mensagens, indicadores - sejam quantitativos ou não - que possibilitem a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens (BARDIN, 1977).

Também foi utilizada a técnica de análise documental para examinar os projetos político-pedagógicos dos cursos de bacharelado em Gastronomia de ambas as universidades. Desta forma, foi possível ter um panorama geral dos dois cursos, o que auxiliou na compreensão de como a promoção da saúde se relaciona, na teoria, com a formação do bacharel em Gastronomia.

RESULTADOS

As entrevistas com os professores de Gastronomia da UFRJ e da UFBA foram transcritas e categorizadas em um quadro de análise, onde foram identificados e destacados os trechos mais relevantes para o objetivo do estudo. As falas foram agrupadas em núcleos de sentido, os quais originaram três categorias de análise: i. Formação de professores, desafios na construção do projeto político pedagógico dos bacharelados em Gastronomia e o seu desenvolvimento concreto na prática pelas universidades públicas, ii. Relações entre Gastronomia, conceito ampliado de saúde e promoção da saúde. A seguir apresenta-se a discussão dos resultados organizada nessas duas dimensões.

DISCUSSÃO

Formação de professores, desafios na construção do projeto político pedagógico dos bacharelados em Gastronomia e o seu desenvolvimento na prática

A execução (ou não) das propostas contidas nos projetos político pedagógicos dos cursos passa em grande parte pelos docentes. Quando se discute a formação dos professores de Gastronomia, deve-se partir do princípio de que ainda não existem cursos de licenciatura em Gastronomia e nem mestrado² e doutorado na área. Por outro lado, Miyazaki (2006) alerta que a formação pedagógica é uma exigência apenas para o exercício da docência na Educação Básica, já para o ensino superior, fica implícito que o domínio de um conhecimento específico capacita o professor para o processo de ensino.

Atualmente um professor de Gastronomia precisa ser aberto a uma postura interdisciplinar que é fundamental para que os objetivos educacionais do currículo do curso sejam alcançados e para que sua aula aborde de forma mais integrada e complexa os conteúdos

² NOTA DOS EDITORES: O primeiro mestrado em Gastronomia do Brasil foi aprovado pela CAPES e terá início no ano de 2021 na Universidade Federal do Ceará (UFC).

propostos (TOLEDO, MACIEL, 2014). A formação diversificada do corpo docente é vista pelos entrevistados como um facilitador da abordagem interdisciplinar no curso:

“Como o nosso corpo docente é muito diverso de formações de base, a gente tem como dar conta dessas várias áreas e ajeitando, né, para que caiba no curso (e atenda) aos nossos interesses.”
(Docente UFRJ)

“Eu até senti a necessidade de estudar mais depois que eu fiz Gastronomia, porque a minha primeira formação é Gastronomia. Depois eu fui para Nutrição, justamente para buscar essa base de saúde, de cuidados que a gente tem que ter. Eu acho que a associação também com a Engenharia é fundamental, para a gente trabalhar toda a parte tecnológica, de técnicas de composição, da química dos alimentos... Eu acho que a gente precisa estar sempre associando.”
(Docente UFRJ)

Segundo Miyazaki (2006), o bacharelado em áreas afins à Gastronomia, se complementada com a formação específica para o magistério superior (licenciatura, mestrado ou doutorado), poderia contribuir para a formação de um professor consciente de seu papel na abordagem de uma educação emancipadora. Para Giroux (1997), se quiserem educar os estudantes para serem cidadãos ativos e críticos, os professores deveriam assumir uma atitude de intelectuais transformadores; isso ocorre quando adotam formas de pedagogia que tratem os estudantes como agentes, que problematizam o conhecimento, utilizam o diálogo horizontal e trabalham para um mundo menos desigual e qualitativamente melhor para todas as pessoas.

Um tema bastante recorrente nas falas dos entrevistados é a discrepância entre o projeto político pedagógico do curso e a realidade concreta com que ele é recontextualizado na prática. Para analisar essa questão, será utilizada a abordagem do ciclo de políticas de Bowe, Ball e Gold (1992) com o intuito de compreender que os textos contidos no projeto não são simplesmente implementados nas instituições. São pactuados em processos políticos construídos e ressignificados a partir da ação dos agentes que atuam no cotidiano da universidade e a partir das disputas de poder e interesses ali presentes. Essa abordagem do ciclo de políticas, compreendido como três grandes esferas que vão desde o contexto de influências, passando pela produção do texto até a sua prática, também se aplica ao projeto pedagógico dos bacharelados e permite compreender melhor a discrepância entre o curso planejado e aquele que acontece na prática do dia a dia.

“A gente tem um plano político pedagógico pensado lá trás por um grupo de pessoas que não são as pessoas que atuam no curso hoje, então a gente precisa adaptar isso de alguma forma, né. Eu não acho que é o professor que tem que se adaptar ao planejado do curso, uma vez que a gente fez o concurso e estará aqui pelos próximos 30 anos das nossas vidas.” (Docente UFRJ)

A primeira etapa do ciclo de política, denominado por Bowe, Ball e Gold (1992) como contexto de influências, é compreendido como o local onde os discursos políticos são disputados, construídos, e muitas vezes universalizados. No caso da UFRJ, foram chamados para discutir a criação do curso professores e profissionais de faculdades privadas, que não oferecem o curso de Gastronomia na modalidade de bacharelado, além de uma maioria composta por professores do curso de Nutrição. A partir da fala de um dos entrevistados, é possível ver como esse processo aconteceu na UFBA:

“Eu acho que a gente está na verdade se reconstruindo, né, porque o projeto pedagógico do curso, ele foi inicialmente pensado, obviamente, pelos professores de Nutrição, porque o curso não tinha, até aquele momento, ninguém com esse perfil voltado para Gastronomia, lógico que muitos professores acabaram voltando a sua vida profissional para esse lado para tentar colaborar mais com o crescimento curso de Gastronomia, mas também isso trouxe algumas

dificuldades que foram vistas depois com a entrada da pessoas que já são formadas em Gastronomia ou pelos menos têm alguma noção de cozinha mesmo, em se alinhar. Então por isso que a reforma tem sido tão esperada, assim tem sido tão estudada pelos professores.” (Docente UFBA)

A segunda etapa do ciclo é o contexto de produção dos textos, marcado pela noção de representação da política e da produção de um documento em forma de discurso escrito a partir de um consenso possível entre os atores de influência. Esses textos sofrem, portanto, um processo que Ball (2001) chama de “bricolagem”, entendida como um constante processo de cópia e cola de fragmentos e partes de ideias de outros contextos; de uso e melhoria das abordagens locais já tentadas e testadas; de adoção de tendências e modas; e, por vezes, de investimento em tudo aquilo que possa vir a funcionar. A maioria das políticas são frágeis produtos de acordos que quando colocados em prática quase nunca funcionam como descrito no texto.

É possível perceber esse processo de bricolagem analisando por exemplo o item do projeto pedagógico do bacharelado, tanto da UFRJ como da UFBA, que tratam sobre o perfil, e as competências esperadas para o aluno egresso. Esse processo acaba por despertar um desejo de mudança no projeto por parte dos professores que efetivamente estão atuando no curso, mas também uma resistência da instituição, implicando sempre no processo de recontextualização do texto original conforme percebe-se na fala de um professor, destacada abaixo:

“Na minha opinião a gente deve rever o plano político pedagógico do curso... Porque uma coisa é a decisão que meia dúzia teve lá atrás, outra é o que o corpo docente efetivo desse curso vai querer dar de cara para esse curso [...] Na verdade tem uma baita duma resistência do corpo docente em trabalhar isso. Ninguém quer sair muito da zona de conforto. Tá todo mundo ali garantindo o seu, de algum modo acomodado, né.” (Docente UFRJ)

A terceira etapa do ciclo, é, portanto, o contexto da prática, em que se observa a noção de poder como um dispositivo micropolítico das relações sociais. Os processos de ressignificações e negociações ocorrem no cotidiano da prática pedagógica e das ações educativas nas universidades. No contexto da prática, a recontextualização é influenciada por fatores diversos como cultura, sociedade, política, economia e visão de mundo dos atores envolvidos (BALL, 2004). O texto do projeto pedagógico dos bacharelados em Gastronomia não encontra respaldo integral nos docentes, que muitas vezes optam por buscar caminhos independentes.

“O que eu vejo hoje acontecendo, talvez não tenha sido como foi pensado no começo. Porque assim, talvez a ideia primária tenha sido fazer um curso que houvesse uma interação entre os cursos (Gastronomia e Nutrição) de uma forma maior do que realmente acontece. [...] Os cursos caminham de forma mais independente.” (Docente UFRJ)

É difícil compreender como um projeto pensado por profissionais que não atuaram - ou atuaram pouco na área de Gastronomia - poderia atender por completo as demandas que se impõem em relação ao trabalho dos docentes. Por isso, é necessário que, de tempos em tempos, esses documentos sejam revistos e repactuados, para melhor se adequarem à realidade dos docentes, às necessidades dos estudantes e, por consequência, dos próprios cursos.

Relações entre Gastronomia, conceito ampliado de saúde e promoção da saúde

Ao pensar na articulação entre saúde, promoção da saúde e Gastronomia, é necessário explicitar o conceito moderno de promoção da saúde, a qual, segundo Buss (2000), caracteriza-

se pela constatação do papel protagonista dos determinantes gerais sobre as condições de saúde. Esta concepção sustenta-se no entendimento que a saúde é produto de um amplo espectro de fatores relacionados com a qualidade de vida, incluindo um padrão adequado de alimentação e nutrição, de habitação e saneamento; boas condições de trabalho; oportunidades de educação ao longo de toda a vida; ambiente físico limpo; apoio social para famílias e indivíduos; estilo de vida responsável e um espectro adequado de cuidados de saúde.

Também dever ser feita uma análise das características dos profissionais que os bacharelados estão formando, pois se os cursos não buscam fazer uma integração interdisciplinar, perde-se de vista a possibilidade de atuação do gastrônomo de forma mais intersetorial. Para Menezes (2005), a formação em Gastronomia exige que o aluno aprenda a integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços e de cozinha, com a ciência da alimentação, com as relações de mercado, com os princípios nutricionais dos alimentos, com a cultura geral das regiões e das etnias que a formam e com o seu desenvolvimento profissional individual, além do coletivo, tendo consciência dos direitos humanos. E a alimentação é um direito humano que integra também o próprio direito à saúde e à vida.

“Nós vamos ter um aluno que é formado, que tem uma visão ampla na área de Gastronomia, na área de produção, na área de gestão, na área de Saúde...Então ele tem uma visão ampla. (...) Ele tem esse diferencial de ter uma carga horária bem maior do que um tecnólogo, por exemplo. E ele vai ter todas as ferramentas possíveis para no mercado de trabalho poder ser um gestor, ou alguém que trabalhe como empreendedor... Que também é um foco forte no nosso curso. Ou mesmo na produção de alimentos, ou como dono de restaurante.” (Docente UFRJ)

“É um perfil generalista, que seria para compreender as diversas áreas que a gente entende como Gastronomia, né? Cultura, a área da saúde, porque a gente está inserido dentro dessa área da saúde, história, técnicas em Gastronomia (...) onde o estudante quando se formar ele pode trabalhar nas diversas áreas, não só em cozinha, não só trabalhando como cozinheiro ou como auxiliar de cozinha, é para trabalhar em diversas áreas da Gastronomia ou com loja de alimentação, ou com indústria, ou com a parte cultural, a parte da pesquisa, da investigação.” (Docente UFBA)

Por outro lado, a valorização do status social do profissional que atua na área de Gastronomia e o fetiche criado pelo mercado reforçam uma ideologia que valoriza o consumo, o glamour e o requinte. O fato de alguns chefs de cozinha se tornarem famosos, com uma forte exposição midiática em programas de televisão, embora não tenham cursado qualquer graduação reforça a percepção do senso comum que a Gastronomia é uma área exclusivamente técnica, que segundo Barreto (2016) se caracterizaria essencialmente pelo *modus operandi*, ou seja, o “como fazer” na cozinha. Essa tensão entre o fetiche do mercado e a prática social concreta dos gastrônomos aparece com frequência no discurso dos professores entrevistados:

“Eu acho que é um perfil mais voltado para a prática (...) mais voltado para esse trabalho direto com a cozinha apesar de ter já muitos esforços no sentido de pensar mais na atuação em outros contextos. (...) acho que tem uma característica também que é de não necessariamente a Gastronomia ser a futura profissão da pessoa, porque a gente tem muito aluno que é a Gastronomia a segunda formação, já tem uma carreira que está caminhando em outro lugar e eu não diria que a Gastronomia fica como uma opção secundária, mas ela não é o principal trabalho da pessoa.” (Docente UFBA)

“Tecnicamente falando é um perfil muito generalizado, ou generalista. Porque acho que a qualidade do que a gente tem de ensino é formar alguém preparado para o mercado de trabalho... Tanto na parte prática da profissão, a cozinha (...) E a gente também tem uma formação muito voltada para a gestão.” (Docente UFRJ)

“Eu acredito que atualmente o perfil do gastrônomo que está sendo formado pela UFBA está muito mais voltado para um perfil técnico. (...) Então a gente vê um pouco de tudo, mas assim

um pouco de tudo que está muito mais relacionado à questão técnica. (...) por mais que a gente estude determinadas disciplinas que se voltem para a cultura, para gestão, para a questão de segurança alimentar (...) a gente acaba tendo um perfil um pouco mais técnico". (Docente UFBA)

Porém, essa formação muito focada no trabalho técnico da cozinha limita a atuação do gastrônomo, tornando a formação do estudante de Gastronomia cada vez mais restrita, à medida que o estudo tem como foco principal as técnicas de preparo do alimento e as receitas. Perde-se, dessa forma, a visão ampla das ciências sociais e humanas que compõem o universo interdisciplinar da Gastronomia, como a antropologia, que estuda as culturas e sua relação com os comportamentos humanos, e a sociologia, que aborda os processos sociais, políticos e econômicos que estão relacionados ao ato da alimentação.

Ainda que a formação seja muito restrita às demandas do mercado de trabalho, tanto Soares (2020) como Rubim e Rejowski (2013) alertam que existe uma lacuna para se repensar academicamente em discussões da área a atual organização dos cursos superiores de Gastronomia e o perfil profissional a ser formado, promovendo diálogos e construindo diretrizes que possibilitem uma formação mais ampla e interdisciplinar. Isso permitirá a ampliação das possibilidades de atuação do gastrônomo.

Embora os cursos tenham a proposta explícita de formar não apenas mão de obra qualificada para o mercado de trabalho, há um descompasso entre essa formação e a realidade. Deve-se ressaltar que, para além de preparar para o trabalho, as universidades públicas têm o dever de formar cidadãos críticos e comprometidos com as transformações sociais que o país necessita, além de possuírem grande responsabilidade na formação em pesquisa nessa área, para que ela possa realmente se consolidar como área interdisciplinar e produzir novos conhecimentos. Esses conhecimentos não devem se limitar às técnicas culinárias, mas devem abordar a relação do alimento com as culturas, a saúde, a vida e a sustentabilidade ambiental. Talvez esse perfil de formação ainda esteja mesmo em processo de construção e essa hipótese é sustentada pela fala dos próprios professores:

"Oficialmente tem lá aquele perfil do egresso né... Então (eles se formam) generalista, com capacidade crítica e blá, blá, blá... Na prática acho que isso ainda não está muito definido não... Acho que a gente ainda não tem um perfil que a gente quer certinho, né... E orientar o nosso plano político pedagógico para que isso aconteça... Depende muito do percurso de cada aluno, o que eu vejo, assim, tem muitos alunos que entram com foco na prática. Mas acho que o curso não tem uma cara muito definida ainda né..." (Docente UFRJ)

"Nem os professores têm essa definição ainda (a respeito do perfil de formação). Quando a gente pega até a documentação, fica tudo muito vago. Vira e mexe volta esse assunto: O que que a gente espera do nosso aluno? Qual é o perfil do egresso que a gente está querendo formar?" (Docente UFRJ)

"Nossa, a pergunta está muito difícil (sobre o perfil do egresso). A gente tem feito vários estudos, porque na verdade a gente também está fazendo a reformulação curricular no momento, né. Então o perfil ainda está bastante amplo, e a gente está conseguindo delinear um pouco melhor o que se espera né. (...) a gente está em construção." (Docente UFBA)

Ainda que o discurso dos docentes pregue uma formação ampla, generalista e, em alguma medida, superior à formação do tecnólogo, alguns professores admitem o caráter estritamente técnico da formação nos bacharelados. Nota-se um desconhecimento a respeito do perfil do egresso das instituições, bem como uma certa dificuldade em definir este perfil, embora os cursos já tenham cerca de 10 anos de funcionamento. Analisar as falas dos entrevistados a respeito dos currículos dos cursos também auxilia no entendimento do enfoque dado à formação dos alunos. Embora Barreto (2016) afirme que a Gastronomia possui uma

forte particularidade, que é a presença maciça de conteúdos que devem ser ensinados necessariamente de forma prática, Toledo e Maciel (2014) ressaltam que mesmo as disciplinas práticas estão imbuídas de teorias e conceitos científicos, não se limitando somente à parte operacional desenvolvida em laboratórios.

A formação técnica pode ser explicada, segundo Domingues (2008), pelo fato de as bases metodológicas de formação em Gastronomia estarem predominantemente alicerçadas numa concepção instrumental, na medida em que prevalecem disciplinas e conteúdos relacionados à produção e ao domínio das técnicas, métodos e procedimentos culinários. A Gastronomia envolve, além de sabores e mistura de ingredientes, noções antropológicas sobre regras, rituais, marcas de procedência, de território, de identidades e fronteiras. Mas a pesquisadora alerta para a pouca ênfase dos currículos nas disciplinas não relacionadas à prática culinária como antropologia, sociologia, história, saúde e geografia.

Também é verdade que um currículo interdisciplinar formado por diferentes áreas, que vai do *marketing* à geografia; da administração à física, passando pela nutrição, química, história e tantas outras disciplinas que compõem a formação do gastrônomo, pode encontrar dificuldades para estabelecer conexões entre elas. Esse é um desafio real para todas as áreas de conhecimento de natureza interdisciplinar e se revela na expressão de um dos docentes entrevistados:

“A organização das disciplinas de forma geral, acho que elas não tentam fazer essa ligação com esse campo (saúde). Por isso que eu falei que a gente acaba saindo (...) com formação muito técnica; então, assim, a gente aprende o receituário, a gente trabalha o receituário, a gente trabalha as técnicas, a gente observa as técnicas, estuda as técnicas, mas, assim, para além disso que isso pode auxiliar na questão, pode se articular com o campo da saúde, com o campo da sociologia, o campo da antropologia, o campo da gestão. Então eu acho que poderia ter essa articulação de forma geral, né, no curso.” (Docente UFBA)

Em relação especificamente à carga horária curricular voltada para os conhecimentos na área da saúde, há opiniões divergentes entre os docentes. Dentro de um mesmo curso, há quem ache que a ênfase em saúde é excessiva, e também há quem sustente que ela não é suficiente.

“O nosso curso é um dos poucos que tem tantas disciplinas na área da saúde. A gente tem Alimentação e Saúde; Educação, Saúde e Ambiente; Alimentação para Grupos Específicos; Políticas de Alimentação e Saúde (...) é uma carga horária importante do curso para isso. Nessa revisão que a gente está fazendo do curso, que vai ser implementada junto com a carga horária de extensão... A gente já deu uma diminuída nisso.” (Docente UFRJ)

“[...] a gente tem pouca disciplina voltada para a área de Saúde... Se a gente pensar nas nossas disciplinas todas... A gente tem uma disciplina prática só no sexto período que relaciona saúde como uma atividade de cozinha em si. E as disciplinas teóricas são realmente muito teóricas, né... De promoção da saúde em si, falando um pouco das políticas, mas não a prática mesmo relacionando com a Gastronomia no dia a dia.” (Docente UFRJ)

Pressupõe-se na teoria que haveria trabalho em conjunto, reciprocidade e aprendizagem mútua entre as áreas que compõem os currículos. Na realidade, porém, a interdisciplinaridade proposta pelos currículos fica muitas vezes ainda restrita ao papel, uma vez que os próprios professores reconhecem que não há uma real articulação entre as disciplinas. Estar num centro de saúde, para alguns, sobrecarrega o curso de conteúdos da área da saúde; para outros, por isso mesmo, deveria haver uma carga ainda maior nessa área.

Os trechos de entrevistas a seguir exemplificam as concepções de promoção da saúde de muitos professores, bem como desvela as deficiências na compreensão do conceito a partir de uma perspectiva ampliada do conceito de saúde.

"[...] o gastrônomo, formado aqui na UFBA, tem essa capacidade também de atuar como promotor da saúde, vindo de um curso que tem influência de muitos nutricionistas, eu sou nutricionista, e tem muitos outros professores de Gastronomia que são nutricionistas." (Docente UFBA)

"A gente tenta incluir o gastrônomo (...) na equipe multidisciplinar de saúde. [...] porque o diferencial do gastrônomo também em relação ao nutricionista é saber cozinhar. (...) A gente entraria com essa parte de promoção da saúde através do desenvolvimento da habilidade culinária, tanto em um consultório particular, quanto em hospitais." (Docente UFRJ)

"A gente pode adentrar qualquer área. Um gastrônomo é multidisciplinar, então a gente pode atuar em um hospital, a gente pode atuar em uma escola, em um restaurante, promovendo a saúde de crianças, de doentes e das pessoas em boa saúde. Pensando e mostrando uma alimentação saudável, uma alimentação natural." (Docente UFRJ)

Nota-se, nessas falas, uma forte influência da concepção biomédica da saúde na Gastronomia, a qual relaciona saúde à ausência de doença ou como área para tratar os indivíduos. Para um entrevistado, o fato de estar na escola de Nutrição e ter professores nutricionistas já torna o gastrônomo um promotor da saúde. Talvez falte uma maior compreensão sobre a complexidade do processo de promoção da saúde, o qual envolve - dentre outras questões - o acesso à uma alimentação adequada e saudável.

Para Azevedo, Pelicioni e Westphal (2012) não existe consenso para o que se considera uma alimentação saudável e não se espera que este conceito seja unânime, porque deve-se considerar a dimensão cultural que circunda o ato de alimentar-se. O conceito contemporâneo de alimentação saudável, assumido pela Política Nacional de Promoção da Saúde (BRASIL, 2014), alcança uma dimensão cultural e socioambiental e admite seu caráter polissêmico. Uma questão importante é pensar em como aproximá-los. É exatamente nessa aproximação que pode se inserir o gastrônomo.

Também reconhecendo essa possibilidade de atuação, Brandão (2014) afirma que o gastrônomo poderia colaborar, junto aos nutricionistas e médicos, para encontrar uma maior integralidade entre saúde e prazer; poderia atuar no âmbito de políticas públicas de alimentação escolar e de sustentabilidade, expandindo seu papel corrente de satisfação nutricional, meramente prescritivo, para alcançar crianças e adolescentes de modo mais profundo; poderia realizar incríveis conexões com a comida de rua, resignificando a sua presença no cotidiano urbano; poderia atuar na educação alimentar de adultos, ainda que a longo prazo, trabalhando para uma harmonização de hábitos saudáveis, dando ênfase à aplicação de alimentos orgânicos, dentre outras ações (BRANDÃO, 2014).

As falas a seguir legitimam e reconhecem a viabilidade da atuação interdisciplinar do gastrônomo quando afirmam que a relação entre a Gastronomia e a promoção da saúde poderia se dar pelo gosto ou prazer:

"[...] uma coisa assim que eu me questiono muito é o fato de a gente ter essa possibilidade de contribuição (com a promoção da saúde), as políticas públicas ainda não compreendem a possibilidade da Gastronomia ser esse mediador dessa promoção, né, de pensar a comida para além da biologia, da função, dos aspectos biológicos né; porque por exemplo, vide aquela discussão da ração de Dória, especificamente quando a gente pensa só na questão do nutrir e a gente tem que pensar a saúde de uma forma, de um aspecto mais holístico né, pensar nesse bem-estar biossocial e psíquico. (...) (o gastrônomo pode trabalhar) junto com essas ações de educação

alimentar e nutricional sabe, nas escolas, nas ONGs, restaurantes populares, principalmente. Eu acho que em qualquer campo que se insira a questão da alimentação, o gastrônomo pode estar atuando, entendeu. Pode estar trabalhando junto com o nutricionista e com os outros profissionais também que trabalham com educação alimentar e nutricional.” (Docente UFBA)

“A relação é muito forte, só que eu acho que ela é potencializada na medida que a gente puder questionar o próprio conceito de saúde ou de promoção da saúde. [...] Eu acho que quando se pensa aqui a questão da saúde aparece mais relacionada a essa segurança alimentar no sentido de o alimento estar na validade certa, adequada...eu acho pouco! Eu acho que se a gente pega um guia alimentar que tem um capítulo sobre desenvolvimento de habilidades culinárias, isso é promoção da saúde! Promoção da saúde na Gastronomia, para mim, a gente reaprende gosto e a importância do gosto, reaprende (a) comer, beber, não ter medo de comida, não olhar para comida como fonte de...aprender a combinar coisas, aprender a dar muitos gostos diferentes para uma coisa só. E isso eu acho que depende da gente, não ter um olhar estritamente biomédico para a saúde para a gente entender que a Gastronomia contribui para a saúde.” (Docente UFBA)

[...] “eu acredito que a promoção da saúde tem muito a ver com qualidade de vida, esse conceito de qualidade de vida que é muito complicado porque abrange muitas coisas mas de uma forma genérica pensando a qualidade de vida, ou seja, seu bem-estar, eu acho que a Gastronomia tem muito a contribuir com isso porque para mim esse é o foco da Gastronomia, é você ter consciência do que você está se alimentando, consciência do que você está oferecendo para o outro se alimentar da melhor forma possível, com o melhor sabor, trazendo prazer, respeitando a cultura, trabalhando com os melhores ingredientes. Eu acredito que com o conjunto disso você também está promovendo a saúde.” (Docente UFBA)

Essa perspectiva de atuação interdisciplinar é uma visão também compartilhada por Petrini (2009), que afirma que uma boa comida pode ser também um auxílio terapêutico muito útil, uma maneira de aliviar e tornar mais suportáveis sofrimentos físicos e psíquicos. O pesquisador começou a encorajar seus médicos a aprofundarem esse vínculo entre prazer e saúde, nunca levado em consideração de maneira científica, nem por nutricionistas nem por profissionais de saúde. Em todas as culturas, mesmo as mais primitivas, a comida sempre teve conotação médica.

Boa parte da incompreensão do papel da Gastronomia na promoção da saúde provavelmente ainda advém dos conceitos biomédicos e prescritivos de saúde que impregnam o discurso dos professores, o que pode levar ao pensamento equivocado de que, para promover saúde, é preciso ter uma formação na área. Mas, para mudar essa perspectiva, é necessária uma ponderação a respeito do que se entende como saúde. Quando se entende a saúde em seu conceito amplo, em que o prazer na alimentação tem sua relevância reafirmada, pode ficar mais claro o lugar da Gastronomia na promoção da saúde.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste trabalho, procurou-se identificar como os professores dos bacharelados de universidades públicas federais percebiam a relação entre a formação de gastrônomos com a abordagem da promoção da saúde. Diante das falas dos entrevistados, foi observado que essa não é uma relação muito clara para os docentes, os quais não conseguem estabelecer muitos nexos entre o conceito de promoção da saúde e a Gastronomia, como também revelaram pouco conhecimento acerca do tema. O fato de trabalharem em cursos que estão localizados em centros ou decanatos na área da saúde parece não necessariamente facilitar essa compreensão.

Outra dificuldade explicitada é quanto ao perfil do profissional que os bacharelados pretendem formar. Apesar do discurso de uma formação ampla e generalista, na prática, há um desconhecimento do perfil do egresso definido nos projetos político pedagógicos de ambas as universidades, bem como uma falta de clareza por parte dos docentes a respeito dos objetivos dos cursos.

De certo modo, prevalece entre os docentes pesquisados a noção da formação técnica, a qual vai preparar o estudante durante quatro anos para ser um trabalhador especializado, geralmente mal remunerado, em uma posição sem destaque dentro da cozinha dos restaurantes, onde seus saberes interdisciplinares poderão não ter muita utilidade.

Ainda sobre a formação dos estudantes de Gastronomia nas universidades públicas federais, ressalta-se o papel burocratizado do projeto político-pedagógico dos bacharelados. No caso dos projetos analisados neste trabalho, ficou notório que o que se propôs no texto quando da criação dos cursos, não se converteu em realidade na prática. Dessa maneira, os PPPs se constituem em documentos administrativos cujos textos não condizem com a realidade dos cursos e não se traduzem em propostas concretas de uma formação mais interdisciplinar que poderia viabilizar uma educação mais integral e menos tecnicista do gastrônomo.

Ao se investigar como a questão da promoção da saúde, compreendida no marco teórico que fundamenta o conceito ampliado de saúde, é trabalhada nos cursos de bacharelado da UFRJ e da UFBA, verificou-se que boa parte dos docentes ainda têm uma visão de saúde fortemente atrelada ao conceito biomédico e à noção tradicional de saúde como ausência de doença ou como área para curar os indivíduos. Falta ainda uma compreensão mais abrangente sobre o tema, incorporando uma visão ampliada que contemple os aspectos do gosto, da aparência, da cultura alimentar e do respeito à terra e aos produtores.

Esta noção mais ampla poderia fazer com que o gastrônomo encontrasse a sua própria maneira de promover saúde. Para que isso ocorra, é preciso que a formação seja efetivamente interdisciplinar e vá além da técnica, preparando os profissionais para a pesquisa e para atuar em outros espaços onde seu conhecimento pode impactar na qualidade de vida das pessoas, e não apenas nos restaurantes.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, E.; PELICIONI, M. C. F.; WESTPHAL, M. F. Práticas intersetoriais nas políticas públicas de promoção de saúde. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v. 22, n. 4, p. 1333-1356, 2012. Disponível em <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=So103-73312012000400005&lng=en&nrm=iso&tlng=pt>. Acesso em 12 de agosto de 2020.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BARRETO, Y. A. **Formação do profissional de gastronomia no Brasil: análise das estruturas curriculares a partir da espiral do conhecimento de Takeuchi e Nonaka**. 2016. 63 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Biblioteconomia) - Faculdade de Informação e Comunicação, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2016.

BRANDÃO, B. H. P. **A emergência do saber gastronômico na academia: a experiência do bacharelado em gastronomia da Universidade Federal do Ceará**. 2014. 122f. Dissertação

(Mestrado em Educação Brasileira) - Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Ceará, 2014.

BALL, S. J. Diretrizes Políticas Globais e Relações Políticas Locais em Educação. **Currículo sem Fronteiras**, v. 1, n. 2, p. 99-116, jul./dez. 2001. Disponível em: <<http://www.oiece.org/seminario/Ball%20Diretrizes%20globales.pdf>>. Acesso em 30 de mar. 2020.

BALL, S.J. Education For Sale!: the commodification of everything?. In: **King's Annual Education Lecture 2004**. Londres: University Of London, p. 1-29, 17 jun. 2004. Disponível em: <<https://nepc.colorado.edu/sites/default/files/CERU-0410-253-OWI.pdf>>. Acesso em: 01 set. 2020.

BOWE, R.; BALL, S. J.; GOLD, A. **Reforming Education and Changing Schools: case studies in policy sociology**. Londres: Routledge, 1992.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Anais da 8ª. Conferência Nacional de Saúde**; 17-21 mar 1986; Brasília, DF: Centro de Documentação do Ministério da Saúde; 1987. Disponível em: <http://www.ccs.saude.gov.br/cns/pdfs/8conferencia/8conf_nac_anais.pdf>. Acesso em 30 de mar. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.446, de 11 de novembro de 2014. **Redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS)**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BUSS, P. M. Promoção da saúde e qualidade de vida. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.5, n.1, p. 163-177, 2000.

DOMINGUES, J. **Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional**. 2008.160f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) - Universidade do Vale do Itajaí, Santa Catarina, 2008.

GIROUX, H. **Os professores como intelectuais**. Porto Alegre: Artmed, 1997.

MENEZES, M. C. P. **A formação de alunos (as) num curso superior de gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania**. 2005. 243 f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Educação) - Universidade Nove de Julho, São Paulo, 2005.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento. Pesquisa Qualitativa em saúde**. Rev. e Aprimorada. São Paulo: Hucitec, 9: 406, 2006.

MIYAZAKI, M. H. **Ensinando e aprendendo Gastronomia: Percursos de formação de professores**. 2006.115f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Faculdade de Ciências Humanas, Universidade Metodista de Piracicaba, São Paulo, 2006.

PETRINI, C. **Slow food: princípios da nova gastronomia**. Editora SENAC: São Paulo, 2009.

RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M. O ensino superior da Gastronomia no Brasil: Análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Turismo – Visão e ação**, Itajaí, v.15, n. 2, 2013.

SOARES, C. M. P. **Gastronomias do presente. Relações saber - poder no seu campo teórico acadêmico**. Projeto de Pesquisa de Tese de Doutorado (Orientador: Gustavo de Oliveira Figueiredo). Rio de Janeiro: Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2020.

TOLEDO, R. F.; MACIEL, M. L. O currículo de Gastronomia e seu mapa conceitual: A abordagem interdisciplinar da ciência e da tecnologia presentes na formação do gastrônomo. **Anais do Encontro de Produção Discente em Ensino de Ciências e Matemática**, v. 2, n. 1, p.1-6, 2014.

WHESTEPHAL, Márcia Faria. Promoção da Saúde. Porque sim e porque ainda não!. **Saúde e Sociedade**, v.13, n.1, p. 14-24, 2004.

Doce Seco: uma iguaria do Seridó Norte Riograndense

Doce Seco: a delicacy from Seridó Norte Riograndense

Doce Seco: un manjar de la región de Seridó Norte Riograndense

Mônica do Vale Paiva | monica.vale@ifce.edu.br

<https://orcid.org/0000-0002-7348-5171>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil.

Paulo Henrique Machado Sousa | phenriquemachado@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-7005-6227>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Alice Nayara Santos | alice.santos@ifce.edu.br

<https://orcid.org/0000-0002-4782-3122>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil.

Recebimento do artigo: 28-fevereiro-2021

Aceite: 04-junho-2021



PAIVA, M. V.; SOUSA, P. H. M.; SANTOS, A. N. Doce Seco: uma iguaria do Seridó Norte Riograndense. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 89-100, jun. 2021.

RESUMO

A tradição doceira no Nordeste começou com a chegada dos portugueses no Brasil com a missão de plantar cana-de-açúcar. Com técnicas e receitas de doces trazidas pelos colonizadores e pelos africanos, estes foram sendo aperfeiçoados utilizando açúcar e rapadura. Vários doces são preparados até hoje, como é caso do doce seco. Este trabalho tem como objetivo geral apresentar uma pesquisa sobre o doce seco considerado uma iguaria da região Seridó com foco no que é preparado na cidade de Caicó no Rio Grande do Norte, a fim de obter informações sobre a sua origem e técnicas empregadas durante o seu preparo. Através de uma pesquisa qualitativa de campo que analisou os dados com princípios etnográficos, possibilitou identificar alguns doces portugueses que podem ter influenciado o doce seco, as doceiras, diferenças entre os doces e seus ingredientes. Ele é considerado em extinção pelas próprias doceiras, e confirmado em uma pesquisa on-line, onde dos 296 participantes, apenas 21% o conheciam e os mais jovens não conhecem e nem se interessam pelo saber-fazer do doce seco.

Palavras-chaves: Doceiras; Doces tradicionais; Saber-fazer; Gastronomia.

ABSTRACT

The candy making tradition in the Northeast started with the Portuguese' arrival in Brazil with their mission to plant sugar cane. With techniques and recipes brought by the colonizers and Africans, they were improved using sugar and hard sugar cane. Several candies are still made today, the doce seco from Seridó being one of them. The objective of this work is to present a survey about the doce seco, which is considered a delicacy in the Seridó region with the focus on the one made in the city of Caicó, in the state of Rio Grande do Norte to obtain information about its origin and techniques used during its preparation. Through a quality field survey, data with ethnographic principles was analyzed, making it possible to identify some of the portuguese sweets that could have influenced the doce seco, its confectioners, and the differences between the sweets and their ingredients. It is considered on the brink of extinction by its makers. This is confirmed by an online survey, where only 21% of 296 participants knew about it and the younger ones did not know about it or were interested in the procedure.

Keywords: Confectioners; Traditional candy; Know-how; Gastronomy.

RESUMEN

La tradición de dulces en la región del Nordeste brasileiro comenzó con la llegada de los portugueses con la misión de plantar caña de azúcar. Con técnicas y recetas de dulces traídas por los colonizadores y africanos, la producción dulcera en el país se fue perfeccionando utilizando azúcar y rapadura. Hasta el día de hoy se preparan varios dulces, como es el caso de lo doce seco. Este trabajo tiene como objetivo general presentar una investigación sobre el doce seco considerado un manjar de la región de Seridó con foco en el elaborado en la ciudad de Caicó en la provincia de Rio Grande do Norte, con el fin de obtener información sobre su origen y técnicas utilizadas durante su preparación. A través de una investigación cualitativa de campo que analizó los datos con principios etnográficos, fue posible identificar algunos dulces portugueses que pueden haber influido en el doce seco, los reposteros, las diferencias entre los dulces y sus ingredientes. La tradición del doce seco está en peligro de extinción por los propios dulceiros, y confirmado en una encuesta online, donde de los 296 participantes, sólo el 21% lo

conocían y los más jóvenes no lo conocen y no están interesados en el aprendizaje de hacer el doce seco.

Palabras claves: Dulceiras; Dulces tradicionales; Aprendizaje; Gastronomía.

INTRODUÇÃO

O primeiro doce que se tem notícia no Brasil veio de Portugal com Pedro Álvares Cabral, os fartes (GOMES, 2015), chamado também por fartel ou fartéis. “Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartéis, mel e figos passados. Não quiseram comer daquilo quase nada. E se provavam alguma coisa, logo a lançavam fora” (CORTESÃO, 1999 apud FREIXA; CHAVES, 2013, p.169). Por volta de meados do século XVI, começaram a chegar os africanos escravizados para trabalhar no plantio da cana-de-açúcar, principalmente na região nordeste do país, onde surgiram os primeiros engenhos de cana-de-açúcar. Enquanto a maioria dos africanos trabalhavam na plantação, algumas africanas foram para as cozinhas das casas grandes e junto com suas senhoras, utilizando as técnicas trazidas e aprendidas, começaram a aprimorar receitas, principalmente de doces, vindas de Portugal, utilizando o açúcar, produto que se tornou abundante, e ingredientes locais que passaram a substituir os que eram difíceis de serem encontrados (FREIXA; CHAVES, 2013).

Diante desse cenário vários doces foram criados entre eles o doce seco que segundo Cascudo (2011, p.930) “era uma espécie de pastel, de farinha de mandioca, recheado com doce de gergelim, de rapadura, temperado com gengibre e pimenta-do-reino”. Os que ainda encontramos no Seridó do Rio Grande do Norte não levam gergelim em seu recheio. De origem portuguesa, mas com influência árabe, ele tem sua capa feita de farinha de trigo e água. Em alguns casos é feita com farinha de mandioca, goma seca e água, recheado com a espécie, um doce de especiarias feito com mel de rapadura, farinha de mandioca, castanha de caju, leite de coco, canela, cravo, gengibre e erva-doce. Depois de montado passa dois dias em temperatura ambiente para secar. Segundo as doceiras da região, vem daí o nome doce seco, pois sua capa seca fica crocante. Esse doce é considerado um saber-fazer em extinção pelas doceiras. Poucas ainda produzem o doce seco em todo o Seridó Norte Riograndense. E não há dúvida que “essa cultura do saber-fazer dos doces é uma identidade que deve ser estudada e contemplada para que sempre exista a continuidade da memória regional” (DANTAS, 2019, p.5).

As novas gerações não despertam interesse em aprender esse saber-fazer. Através de uma pesquisa on-line foi possível obter maiores informações sobre o doce. Para a pesquisa foi utilizada a ferramenta Google formulários com dez perguntas, a fim de apresentar informações relevantes como a idade, onde nasceram, onde moram atualmente, se conheciam o doce seco e se conheciam o doce por outro nome. Das 296 respostas, 21% conheciam, 75% não conheciam e 4% conheciam pelo nome de beira seca. Em algumas cidades de Pernambuco e da Paraíba, o doce é conhecido por este nome.

Assim, o presente trabalho tem por objetivo geral apresentar uma pesquisa sobre o doce seco considerado uma iguaria da região do Seridó com foco no doce preparado na cidade de Caicó no Rio Grande do Norte, a fim de obter informações sobre a sua origem, técnicas

empregadas no seu preparo, além de catalogar o maior número de doceiras que o fazem e diferenciar os doces identificados no Seridó do Rio Grande do Norte.¹

MÉTODO

O estudo inicia com uma revisão bibliográfica explorativa quantitativa e analítica (MOTTA-ROTH; HENDGES, 2010) das informações sobre o doce seco e outros doces brasileiros e portugueses com alguma relação ao primeiro, buscando informações dos registros da trajetória da formação da doçaria brasileira, em especial a do nordeste brasileiro. Posteriormente foram realizadas pesquisa de campo e observação participante em uma perspectiva etnográfica, uma “descrição densa” (GEERTZ, 2008, p.7), entrevistas compreensivas na perspectiva de Kaufmann (2013), gravadas e virtual e pesquisa on-line. As entrevistas com as doceiras foram conduzidas de forma presencial e on-line, onde foram também acompanhados os processos produtivos do doce seco. Em seguida, o doce foi analisado e elaborada uma ficha técnica padronizada com base nas observações. A observação pode ser definida, segundo Ghiglione & Matalon (1997) apud Menasche et al. (2008, p.148), “como um olhar sobre uma situação sem que essa seja modificada, atuando no plano da escolha da situação e não no que deve ser observado, e tendo por objetivo a coleta de dados sobre a mesma”.

Parte da pesquisa foi identificar as doceiras que praticam essa arte do fazer o doce seco. Inicialmente realizou-se um levantamento para identificar as doceiras através de pessoas que estudam a região e/ou pessoas que são naturais do Seridó que atuam na área da gastronomia. Foram identificadas inicialmente quatro doceiras em três cidades da região do Seridó (figura 1):

Figura 1. Municípios onde vivem as doceiras: Caicó, Jardim do Seridó e São João do Sabugi



Fonte: Arquivo pessoal

¹ Os resultados da pesquisa apresentados são em decorrência de uma pesquisa de dissertação, para obtenção do grau de mestre em Ciências Gastronômicas pela Faculdade de Ciência e Tecnologia da Universidade de Lisboa em parceria com o Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa.

Zélia Fernandes e Birosa em São João do Sabugi, esta última não faz mais doce seco devido a idade avançada; Maria de Fátima (Betinha Cafumbó) em Caicó; Vandilza em Jardim do Seridó e, posteriormente, Maria das Dores (Dorinha) também na mesma cidade.

Em um segundo momento, as visitas às doceiras foram agendadas para acompanhar o preparo do doce e coletar informações. A primeira visita foi em Caicó com a doceira Maria de Fátima, conhecida por Betinha Cafumbó de 55 anos em novembro de 2019. As outras visitas aconteceriam em abril e maio de 2020, porém, devido a pandemia do novo coronavírus Covid-19, não foi possível visitá-las, tendo que mudar a metodologia para obter parte das informações necessárias. Um questionário foi elaborado com dez perguntas e enviado às doceiras (tabela 1). As mesmas perguntas foram feitas à Betinha Cafumbó durante a visita em Caicó.

Tabela 1. Questionário com as doceiras

QUESTIONÁRIO	
1.	Nome completo e idade.
2.	Com quem você aprendeu a fazer o Doce Seco?
3.	Quem fez o doce pela primeira vez na família?
4.	Por que tem o nome de Doce Seco?
5.	Hoje mais alguém na família faz o Doce Seco? Quem? (Nome e idade)
6.	O que representa o doce para você? E para sua família?
7.	Você tem prazer em fazer o Doce Seco? Te traz alguma recordação?
8.	Esse doce tem alguma história? Alguma curiosidade?
9.	Quais os ingredientes usados para fazer o doce de espécie? São moídos? Ralados? E como ele é feito?
10.	Quais os ingredientes da capa? E como é feita?

A partir das informações obtidas através do questionário com as doceiras, foi feita uma comparação entre as receitas para identificar se há ou não diferenças nas técnicas de preparo dos doces produzidos na região Seridó.

A partir da fala das doceiras sobre a possível extinção do doce, foi elaborado um formulário através da ferramenta Google formulários e enviado pelo aplicativo WhatsApp para contatos de trabalho e pesquisadores que divulgaram com seus pares alcançando 296 pessoas, com o intuito de saber o quanto o doce é ou não conhecido dentro e fora do estado do Rio Grande do Norte (tabela 2).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Antes da entrevista com as doceiras realizou-se a pesquisa sobre os doces de origem portuguesa que apresentavam semelhança com o doce brasileiro, o fartes, os ovos moles de Aveiro, o pastel de Tentúgal e a alcomonia, em que foram identificadas técnicas, ingredientes e algumas similaridades no preparo do doce seco. O fartes, tem seu recheio um doce com especiarias (GOMES, 2015), o doce seco também, porém com a substituição de alguns ingredientes, ficou mais parecido com o fartes de Sobral/CE, segundo Carvalho (2005, p.9) são "um deleite, aqueles pasteizinhos, pequenos, talvez por razões de mercado, levemente polvilhados por açúcar granulado, índice de requinte e de preservação de uma memória que se

perde no tempo” e que também tem recheio de espécie, aliás esses fartes e o doce seco ainda tem similaridade em seu formato de meia lua (figura 2). Os fartes vão ao forno para assar a massa, mas o doce seco não, é então que uma técnica utilizada na massa do pastel de Tentúgal é observada, onde a mistura da massa de farinha de trigo e água é amassada, descansa por alguns minutos e é esticada delicadamente sobre um tecido branco ficando em temperatura ambiente para secar, depois é cortada para servir de base aos pastéis (GHELLER-MIGUENS, 2015). O doce seco preparado em Jardim do Seridó, tem sua massa (capa) de farinha de trigo e água que é esticada com um rolo de massa, deixando-a fina, é recheada e depois fica em temperatura ambiente para secar.

Figura 2. A) Fartes de Braga; B) Fartes de Sobral; e C) Doce seco de Caicó sem pintura



Fonte: A) Gomes (2014, p.91); B) , Fonte:

<https://www.opovo.com.br/jornal/pause/gastronomia/2019/06/12/fartes---um-capitulo-da-historia-vivo-em-sobral.html>; e C) Arquivo pessoal

Essa massa preparada com os mesmos ingredientes, se transforma em hóstias usadas como capa nos ovos moles de Aveiro, “um doce cremoso obtido a partir da junção de gemas cruas de ovos muito frescos com uma calda de açúcar” (GOMES, 2015, p.266), diferenciando o recheio que é utilizado creme de ovos. O recheio do doce seco, a espécie, é mais parecido com o doce português alcomonia, segundo Silva (1818), “diz ser a alcomonia uma massa feita de melão com farinha e gengibre ou outra especiaria; e informa que, no Brasil, essa massa é feita com mandioca” (*apud* VILHENA, 2000, p. 627), doce de origem árabe, que também foi preparado no Brasil com algumas substituições de ingredientes, além da farinha de mandioca, o mel pela rapadura e o pinhão pela castanha de caju. A diferença entre eles é o ponto do doce, a alcomonia é tipo bolacha em losango (GOMES, 2015) e a espécie é pastosa.

Por ter acompanhado todo o processo de preparo do doce seco feito em Caicó, foram observadas algumas diferenças em relação aos outros doces no preparo da capa: a de Caicó utiliza farinha de mandioca, goma seca e água; a de São João do Sabugi apenas farinha de trigo e água, ambas são submetidas a cocção; as de Jardim do Seridó também utilizam farinha de trigo e água, porém não são levadas a cocção. O ponto da massa das capas fica com consistência muito parecidas e são sovadas, recheadas e finalizadas.

Com relação as quatro doceiras identificadas que detêm atualmente a arte do saber-fazer do doce seco no Seridó do Rio Grande do Norte, foram feitas entrevistas, onde foram unânimes em dizer que o doce seco é considerado uma iguaria na região, que seu consumo era mais comum no período das festas natalinas, mas que hoje também é encontrado nas festas de padroeiros, no carnaval e até nos festejos juninos. É um doce feito por encomenda, que elas aprenderam o saber-fazer com suas mães, avós ou pessoas conhecidas da família. Por ser

trabalhoso, não é fácil encontrar muitas doceiras que o façam ou pessoas que tenham interesse em aprender, contribuindo para que as novas gerações praticamente não o conheçam.

Durante duas semanas no mês de julho de 2020, foi disponibilizado um formulário de pesquisa on-line com dez perguntas, onde inicialmente havia um termo de consentimento livre e esclarecido, deixando claro que as informações seriam usadas na pesquisa e seriam resguardados os participantes, para obter respostas (tabela 2) sobre a popularidade do doce seco, tanto no Rio Grande do Norte, como fora do estado, 296 pessoas responderam à pesquisa.

Os resultados demonstraram que apenas 21% das pessoas que responderam ao formulário on-line conheciam o doce como sendo doce seco, destes, 34% correspondente a faixa etária dos 50 a 59 anos, foi o maior quantitativo. Os demais participantes não conheciam ou conheciam por outro nome como mostrado na tabela 2, confirmando o que as doceiras pontuaram sobre o processo de sua extinção. Com relação ao local de origem, das 296 pessoas participantes, foi identificado que 36% nasceram no Rio Grande do Norte, mas nem todos ainda moram no mesmo lugar, além de 42% confirmarem que moram atualmente no estado, mas desses, nem todos nasceram no RN. Também foi identificado que 52% das pessoas não nasceram e nem moram na região, mas que de alguma forma já visitaram ou tem parentes que vivem no RN.

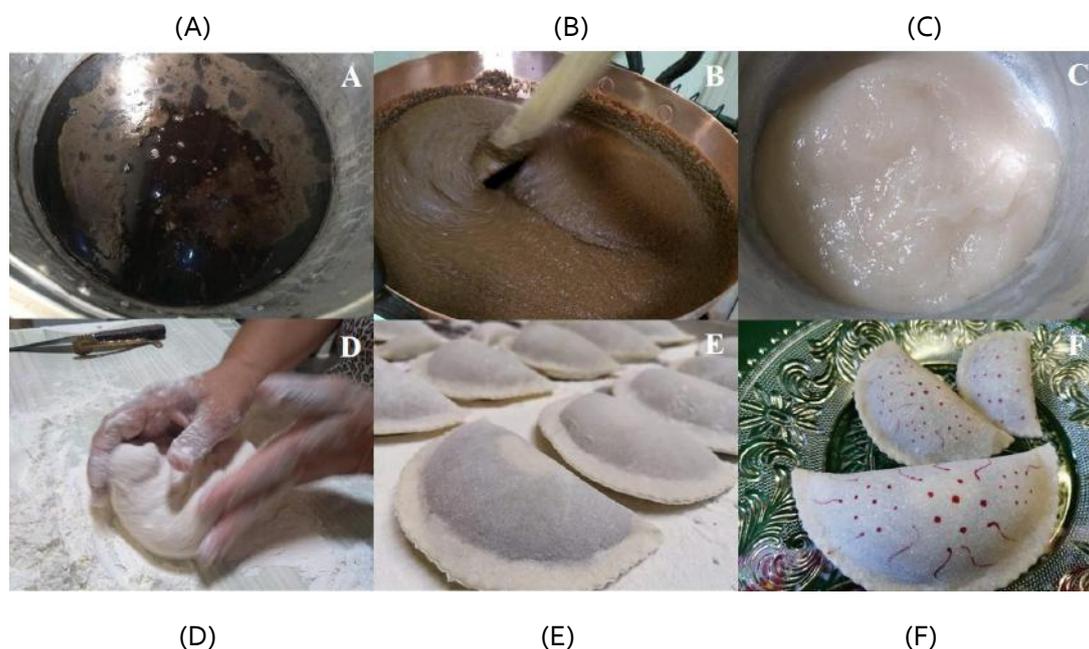
Tabela 2. Resultados obtidos através da pesquisa on-line

SEXO		
Masculino	71	24%
Feminino	215	73%
Não informado	10	3%
IDADE		
10 a 19 anos	8	3%
20 a 29 anos	57	19%
30 a 39 anos	82	28%
40 a 49 anos	59	20%
50 a 59 anos	64	22%
60 a 69 anos	21	7%
70 anos ou mais	5	2%
LOCAL DE ORIGEM		
Nascido no RN	107	36%
Mora no RN	125	42%
Outros (não nascido e não mora no RN)	153	52%
COMO CONHECE O DOCE		
Doce seco	61	21%
Beira seca	12	4%
Outro nome	31	10%
Não conhece	192	65%
FREQUÊNCIA DE CONSUMO		
Semanalmente	3	1%
Mensalmente	10	3%
Anualmente	71	24%
Não consome	212	72%

O doce seco de Caicó passa por quatro etapas para ficar pronto: preparação da espécie, preparação da capa, secagem e pô fim a pintura. A primeira etapa do processo de preparo do doce seco diz respeito a espécie que utiliza os seguintes ingredientes: água, rapadura escura, coco seco, amêndoa de castanha de caju assada, farinha de mandioca e as especiarias em pó (erva doce, canela, gengibre e cravo).

Na noite anterior ao preparo do doce, a água e a rapadura em pedaço são aquecidas até a fervura derretendo toda a rapadura para obtenção do mel (figura 3A). No dia seguinte, o coco seco é ralado e extraído o leite de coco. A castanha de caju é moída e a farinha de mandioca também, para ficar bem fina. Em um tacho de cobre previamente lavado para a retirada do zinabre, uma oxidação que se forma no cobre, é colocado o mel de rapadura, a castanha de caju moída, a farinha de mandioca moída e as especiarias em pó. Todos esses ingredientes são bem misturados, se transformando em uma massa homogênea para ser levada para cozinhar, transformando-a em uma massa pastosa. Nesse momento é possível ver o fundo do tacho, então o leite de coco extraído do coco seco é acrescentado, deixando a massa mais macia e incorporando mais sabor. A massa continua cozinhando para voltar à mesma textura pastosa. Durante todo o processo não se pode deixar de mexer a massa para que não haja um cozimento desigual (figura 3B). É um processo bastante demorado, desde o *mise en place*², pré-preparo, até a finalização da espécie. Normalmente, é feito em grande quantidade, sendo um dos fatores para a demora do cozimento da massa. Outro fator é o pré-preparo, que é todo feito

Figura 3. A) Mel de rapadura; B) Espécie sendo preparada no tacho de cobre; C) Preparo da capa do doce seco; D) Sova da massa da capa do doce seco; E) Doce seco pronto para secar em temperatura ambiente por dois dias; e F) Doce seco depois de seco e pintado com tinta comestível vermelha



Fonte: Arquivo pessoal

² Expressão traduzida do francês, que significa, em bom português, “no seu lugar”, que no contexto culinário consiste em reunir, porcionar e processar (fatiar, picar, ralar, etc.) todos os ingredientes necessários para preparar um ou vários pratos antes de começar a receita de fato. Disponível em: https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/features/linguagem-culinaria-mise-en-place

em casa. Mói a castanha de caju e a farinha de mandioca e rala o coco seco, para extrair o leite de coco e utilizar na espécie. Depois de pronto, a espécie precisa esfriar para rechear o doce seco, o que faz com que só possa ser usado no dia seguinte.

A segunda etapa do processo de preparo do doce seco acontece no dia seguinte com a separação dos ingredientes para fazer a capa que envolve a espécie. Os ingredientes utilizados são: água, goma de tapioca seca e farinha de mandioca. Vale salientar que as outras doceiras que fazem o doce seco no Seridó, utilizam apenas água e farinha de trigo no seu preparo. A goma de tapioca seca e a farinha de mandioca são moídas mais de uma vez, para que fiquem bem finas. Todos os ingredientes são colocados em uma panela, misturados e levados para ferver e virar uma espécie de geleia amarelada (figura 3C). A massa deverá estar totalmente fria para que possa ser sovada com uma mistura de farinha de trigo e goma de tapioca seca moída (figura 3D), o que vai deixá-la mais branca, só então poderá ser aberta e recheada. A massa após ser sovada precisa ficar em um recipiente fechado para evitar que endureça muito rápido, dificultando o seu manuseio. Então, são separadas pequenas porções para serem abertas, em formato de disco, com um rolo pequeno de massa, deixando-as bem finas, para serem recheadas com a espécie. São fechadas em formato de meia lua e para retirar o excesso de massa e dar um belo acabamento, é utilizado uma carretilha.

A terceira etapa do processo é a secagem. Os doces, após serem montados, são colocados em tabuleiros (figura 3E) polvilhados com farinha de trigo para passarem dois dias secando em temperatura ambiente.

A quarta e última etapa do processo de preparo do doce seco de Caicó é a pintura, feita com o auxílio de um palito e corante comestível na cor vermelha (figura 3F). Vale salientar que apenas o doce seco produzido em Caicó pela Betinha Cafumbó é pintado, as outras doceiras não têm o hábito de pintar os seus. Depois que a pintura seca, o doce seco enfim está pronto para ser consumido.

Após acompanhar todo o processo de preparo, pesando os ingredientes e fotografando o passo a passo, foi possível elaborar as fichas técnicas da espécie (figura 4) e da capa do doce seco (figura 5).

Os ingredientes utilizados foram comprados na feira livre em Caicó e os preços eram os aplicados em novembro de 2019. Após o preenchimento e feitos os cálculos necessários das fichas técnicas, foi obtido o preço de custo por unidade do doce seco, com tamanho aproximado de 10 cm de R\$ 1,84.

Segundo Betinha Cafumbó, hoje o seu doce é vendido por R\$ 7,00 a unidade e as quantidades utilizadas dos ingredientes são as mesmas que sua tia utilizava, sempre em função do número de barras de rapadura, variando entre cinco ou dez barras. Dependendo da quantidade da encomenda recebida, havia desperdício de material e após a confecção das fichas técnicas, a doceira de posse delas, não terá mais esse problema e terá condições de atualizar o valor final do seu doce sempre que os ingredientes tiverem alteração de preço no mercado.

Figura 4. Ficha técnica do recheio do doce seco de Caicó

		FCT – FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA MESTRADO EM CIÊNCIAS GASTRONÔMICAS					
Preparação							
ESPÉCIE (RECHEIO DO DOCE SECO)							
FICHA 001							
Porções	25 porções de 50g						
CUSTO Total	R\$ 46,03 (capa + espécie)						
CUSTO / Porção	R\$ 1,84 (capa + espécie)						
INGREDIENTES	MEDIDA CASEIRA	PER CAPTA ML/G			QUANT TOTAL	R\$ INGREDIENTES	
		PL	FC	PB		KG/L	TOTAL
Rapadura escura	1 1/2 unidades	765g	1,00	765g	765g	R\$ 7,38	R\$ 5,65
Água	4 1/2 Xíc Chá	1100mL	1,00	1100mL	1100mL	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Castanha de caju assada	5 Xíc Chá	610g	1,00	610g	610g	R\$ 44,00	R\$ 26,84
Farinha de mandioca	2 1/3 Xíc Chá	375g	1,00	375g	375g	R\$ 8,49	R\$ 3,18
Coco seco para ralar	3 unidades	375g	2,04	765g	765g	R\$ 3,50	R\$ 2,68
Canela em pó	4 Col S N	40g	1,00	40g	40g	R\$ 34,00	R\$ 1,36
Erva doce em pó	5 Col S Ch	56g	1,00	56g	56g	R\$ 59,90	R\$ 3,35
Cravo em pó	1 Col S R	7g	1,00	7g	7g	R\$ 46,16	R\$ 0,32
Gengibre em pó	3 Col S R	27g	1,00	27g	27g	R\$ 28,00	R\$ 0,76
TOTAL:							R\$ 44,14
MODO DE PREPARO:							
<ol style="list-style-type: none"> 1. Quebrar a rapadura e colocar em uma panela com 1100mL de água, levar ao fogo até ferver e desmanchar se transformando em um mel. Deixar esfriar. Irá render aproximadamente 1525mL. 2. Separar 130g de castanha inteira para usar na montagem do doce seco e o restante passar no moedor e reservar. 3. Em seguida no mesmo moedor, passar a farinha de mandioca, quando tiver passado aproximadamente 60g (quantidade essa usada para limpar o moedor da moagem da castanha), reservar para depois ser acrescentada no doce de espécie. Continuar a moer o restante da farinha de mandioca mais 1 ou 2 vezes e depois peneirar para que fique uma farinha bem fina. Reservar. 4. Ralar o coco seco e levar ao forno em uma forma para ser amomado por uns 5 minutos em forno pré-aquecido a 180°C e em seguida extrair o leite de coco espremendo com o auxílio de um pano limpo. Reservar. 5. Em uma panela, colocar o mel de rapadura e acrescentar 315g de farinha de mandioca moída, 480g de castanha de caju moída, 40g de canela em pó, 56g de erva doce em pó, 7g de cravo em pó e 27g de gengibre em pó. 6. Misturar bem com uma colher de pau todos os ingredientes colocados no tacho antes de ir ao fogo. 7. Levar a panela ao fogo alto e mexer sempre até ferver. Não irá borbulhar, pois a massa é densa, deve-se observar a fumaça que começa a sair da panela, o fundo que começa a aparecer e a própria massa que ficará ainda mais grossa. 8. Então, acrescentar aos poucos 185mL de leite de coco e continuar a mexer para que a massa volte a engrossar. Reservar. 							
UTENSÍLIOS / EQUIPAMENTOS:							
Fogão, panela, balança, colher de pau, moedor, forma e pano para coar.							
OBSERVAÇÃO:							
Tradicionalmente a espécie é feita utilizando um tacho de cobre, porém a RDC nº 20 de 22 de março de 2007, aprova o uso desse tipo de panela se for revestido por uma capa de ouro, prata, níquel ou estanho.							

Fonte: Arquivo pessoal

Figura 5. Ficha técnica da capa do doce seco de Caicó

FCT - UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA ISA – UNIVERSIDADE DE LISBOA MESTRADO EM CIÊNCIAS GASTRONÔMICAS							
Preparação							
CAPA DO DOCE SECO							
FICHA 002							
Poções	25 porções de 30g						
CUSTO Total	R\$ 46,03 (capa + espécie)						
CUSTO / Porção	R\$ 1,84 (capa + espécie)						
							
INGREDIENTES	MEDIDA CASEIRA	PER CAPTA ML/G			QUANT TOTAL	R\$ INGREDIENTES	
		PL	FC	PB		KG/L	TOTAL
Farinha de mandioca moída	6 Col Sob Ch	60g	1,00	60g	60g	R\$ 8,49	R\$ 0,51
Goma seca moída	3 1/4 Col S Ch	65g	1,00	65g	65g	R\$ 8,00	R\$ 0,52
Água	1 3/4 Xíc Chá	450mL	1,00	450mL	450mL	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Farinha de trigo	1/2 Col S	10g	1,00	10g	10g	R\$ 3,99	R\$ 0,04
Goma de tapioca seca moída	2 1/2 Col S Ch	50g	1,00	50g	50g	R\$ 8,00	R\$ 0,40
Corante alimentício vermelho	1 Col Chá R	2mL	1,00	2mL	2mL	R\$ 210,00	R\$ 0,42
TOTAL:							R\$ 1,89
MODO DE PREPARO:							
<ol style="list-style-type: none"> 1. Em uma panela, misturar todos os ingredientes (farinha de mandioca, goma de tapioca seca e água) até dissolver tudo. 2. Levar a panela ao fogo alto, sempre mexendo, até gelatinizar. OBS₁: não pode ficar nenhuma parte branca, o correto é ficar uma massa amarelada. 3. Reservar para usá-la depois de frio. OBS₂: se a massa for feita pela manhã para ser usada a noite ou de um dia para outro, cobrir a panela com um pano úmido para não ressecar. 4. Quando for montar o doce, sovar a massa com uma mistura de 1 parte de farinha de trigo e 1/4 da goma seca moída, após terminar a sova, cobrir a massa com algum recipiente. 5. Retirar 30g da massa que está coberta e com a ajuda de um rolo de massa pequeno, abrir a massa bem fina e rechear com metade de uma castanha de caju separada anteriormente e 50g do doce de espécie. 6. Fechar a massa apertando nas extremidades e cortar em formato de meia lua com o auxílio de um carretel, colocar em uma forma polvilhada com farinha de trigo peneirada para secar em temperatura ambiente por 2 dias. 7. Após seco, retirar o excesso de farinha de trigo com um pincel e com auxílio de um palito, decorar utilizando o corante alimentício vermelho. Esperar secar para ser consumido. 							
UTENSÍLIOS / EQUIPAMENTOS:							
Fogão, panela, balança, pincel, peneira, forma, colher, palito e espátula.							

Fonte: Arquivo pessoal

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O processo de extinção do doce seco citado pelas doceiras durante as entrevistas faz sentido devido ao resultado da pesquisa on-line, mostrando que a maior parte dos participantes jovens não conheciam o doce. O doce seco de fato apresenta técnicas e ingredientes também identificados nos doces portugueses pesquisados, sugerindo sua origem. Entre os doces encontrados no Seridó do Rio Grande do Norte, a diferença é apenas na técnica de preparo da capa que envolve a espécie, exceto o doce de Caicó que além da farinha de trigo e água, usa

também goma seca. Porém, após finalizados apresentam o mesmo formato e mesma textura da capa e do recheio.

REFERÊNCIAS

- CARVALHO, G. **Artes da tradição: mestres do povo**. Fortaleza: Edições Leo, 2005.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Global Editora, 2011.
- DANTAS, J. T. G. **Doces regionais, identidade local e tradição: um estudo com as doceiras do Seridó/RN**. Artigo científico (Bacharel em turismo: Ensino Superior). Natal. UFRN, 2019. Disponível em: https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/10237/4/DocesRegionais_Dantas_2019.pdf
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3ª edição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.
- GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. 1ª edição. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
- GHELLER-MIGUENS, C. **Valorização de produtos gastronômicos no Brasil e em Portugal: estudo de caso do pastel de Tentúgal e dos doces de Pelotas**. Mestrado em alimentação. Coimbra. Universidade de Coimbra, 2015. Disponível em: <https://estudogeral.sib.uc.pt/handle/10316/29836>
- GOMES, V. **Dicionário prático da cozinha portuguesa**. Barcarena: Marcador Editora, 2015.
- GOMES, V. **Doces da nossa vida - segredos e maravilhas da doçaria tradicional portuguesa**. Barcarena: Marcador Editora, 2014.
- KAUFMANN, J. **A entrevista compreensiva: um guia para pesquisa de campo**. 3ª edição. Petrópolis: Editora Vozes, 2013.
- MENASCHE, R., MARQUES, F. C., ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de nutrição**, vol. 21, Campinas/ SP, 2008. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732008000700013
- MOTTA-ROTH, D.; HENDGES, G. R. **Produção textual na universidade**. São Paulo: Parábola Editorial, 2010.
- VILHENA, M. C. Reminiscências árabes na doçaria portuguesa: as alcomonias. **Arquipélago. História**. ISSN 0871-7664. 2ª série, vol. 4, nº 2 (2000): 625-634. Disponível em: <https://repositorio.uac.pt/handle/10400.3/326>

Caminhos da formação em gastronomia no exterior: uma revisão de literatura sobre o ensino superior em quatro países

Paths of training in gastronomy abroad: a literature review on higher education in four countries

Caminos de la formación en gastronomía en el extranjero: una revisión de la literatura sobre la educación superior en cuatro países

Filipe Pessoa dos Santos | filipe.pzs@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-9130-0118>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Paula Ramos | paularamos.ufrj@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-8231-1237>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Juliana Dias Rovari Cordeiro | julianadiasrc@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-3285-4409>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 28-fevereiro-2021

Aceite: 30-junho-2021



SANTOS, F. P.; RAMOS, P.; CORDEIRO, J. D. R. Caminhos da formação em gastronomia no exterior: uma revisão de literatura sobre o ensino superior em quatro países. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 101-123, jun. 2021.

RESUMO

A Gastronomia ganhou espaço na sociedade atual se delineando como um campo transdisciplinar capaz de se tornar uma lente para compreender culturas. Porém, sua ascensão social se baseou em relações de luxo e sofisticação, praticadas e disseminadas por elites, tendo como maior referência a cultura francesa. Portanto, a presente pesquisa busca compreender o desenvolvimento de estruturas de formação profissional dos atores envolvidos nesse processo. Com abordagem qualitativa e natureza descritiva-exploratória, o trabalho se delineia como uma Pesquisa Bibliográfica que apresenta o desenvolvimento dessas formações em 4 países: França, por ser uma potência hegemônica na gastronomia, e Turquia, EUA e Irlanda, como os países que apresentaram maior relevância na produção científica sobre educação em gastronomia. Ao final, percebeu-se que essa formação se originou na prática, em relações de trabalho, e que posteriormente foi fortemente fomentada pelo mercado a fim de garantir mão-de-obra qualificada de forma mais eficiente, além disso também ficou clara a predominância das formações técnicas, assim como a criação de formações mais complexas, como bacharelados e cursos de pós-graduação, em tempos atuais.

Palavras-chaves: Gastronomia; Artes culinárias; Educação; Ensino superior; Formação.

ABSTRACT

Gastronomy has gained space in today's society, delineating itself as a transdisciplinary field capable of becoming a lens for understanding cultures. However, its social ascension was based on relationships of luxury and sophistication, practiced and disseminated by elites, having as a major reference the French culture. Therefore, this research seeks to understand the development of professional training structures for the actors involved in this process. With a qualitative approach and a descriptive-exploratory nature, the work is outlined as a Bibliographic Research that presents the development of these formations in 4 countries: France, for being a hegemonic power in gastronomy, and Turkey, USA and Ireland, as the countries that presented greater relevance in scientific production on gastronomy education. In the end, it was noticed that this training originated in practice, in labor relations, and that later it was strongly promoted by the market in order to guarantee qualified labor in a more efficient way, in addition it was also clear the predominance of technical training, as well as the creation of more complex training, such as bachelor's and postgraduate courses, in current times.

Keywords: Gastronomy; Culinary arts; Education; Higher education; Training.

RESUMEN

La gastronomía ha ganado espacio en la sociedad actual, delineándose como un campo transdisciplinar capaz de convertirse en un lente de comprensión de las culturas. Sin embargo, su ascenso social se basó en relaciones de lujo y sofisticación, practicadas y difundidas por las élites, teniendo como principal referente la cultura francesa. Por tanto, esta investigación busca comprender el desarrollo de estructuras de formación profesional para los actores involucrados en este proceso. Con un enfoque cualitativo y de carácter descriptivo-exploratorio, el trabajo se perfila como una Investigación Bibliográfica que presenta el desarrollo de estas formaciones en 4 países: Francia, por ser una potencia hegemónica en gastronomía, y Turquía, Estados Unidos

e Irlanda, como países. que presentó mayor relevancia en la producción científica sobre educación gastronómica. Al final, se notó que esta formación se originó en la práctica, en las relaciones laborales, y que luego fue fuertemente impulsada por el mercado con el fin de garantizar mano de obra calificada de una manera más eficiente, además también se evidenció el predominio de la técnica. formación, así como la creación de formaciones más complejas, como los cursos de licenciatura y posgrado, en los tiempos actuales.

Palabras claves: Gastronomía; Artes culinarias; Educación; Enseñanza superior; Capacitación.

INTRODUÇÃO

A Gastronomia vem ganhando cada vez mais espaço na sociedade atual, permeando diferentes discursos e assumindo variados significados. Dessa forma, compreendemos a gastronomia como um campo de conhecimento que sintetiza uma relação transdisciplinar com diversos outros, os quais envolvem as diversas dimensões da existência humana (BRILLAT-SAVARIN, 1995; SANTICH, 2004), potencializando relações com diferentes assuntos, profissões, ofícios e campos científicos, como uma janela para o mundo, uma maneira de compreender as culturas (GILLESPIE, COUSINS, 2001).

Dito isso, quando compreendemos a Gastronomia como associada a relação do ser humano com o alimento e suas transformações, visão essa recente, seria bem remoto o entendimento sobre sua origem – já que desde que existe, a raça humana se alimenta. Contudo, em uma perspectiva histórica, a concepção de Gastronomia – tendo por base a visão europeia – muito se associa a valorização do alimento nas relações sociais, sendo um notável marcador de status social (a exemplo dos banquetes e da valorização de comportamentos refinados à mesa). Se, durante muito tempo as atividades de cozinhar, em diferentes povos era reservada a escravos, com a valorização da Gastronomia europeia, observa-se a escalada do status de *chefs* de cozinha e a criação de um mercado voltado para a capacidade de diferenciação social que a comida pôde proporcionar (FREIXAS; CHAVES, 2008).

Foi com a consolidação da França como centro cultural do mundo, durante o fim do século XIX, que a Gastronomia francesa se firmou de forma hegemônica como uma base para a construção dos alicerces da gastronomia, tanto com relação às técnicas, quanto às estruturas para validação do que é ou não gastronomia a partir deste ponto de vista. Esse contexto foi reflexo de diversos fatos dados ao longo da história, como a lógica do viver à moda francesa como um padrão a ser seguido, o surgimento de atores sociais que praticavam a gastronomia francesa e fortaleciam o seu rigor, como os *gourmads*, o surgimento dos registros escritos que marcaram um período de documentação e registro das bases da gastronomia francesa, e também do forte incentivo governamental em promover essa cultura gastronômica como um projeto de nação (FERGUSON, 1998; FRANCO, 2001; POULAIN, 2004; POULAIN, NEIRINCK, 2004; DROUARD, 2007; FREIXA; CHAVES, 2008).

A partir deste contexto, reconhecemos que os aspectos hegemônicos da gastronomia atual estão pautados em pressupostos elitistas, de apreciação do belo, de valorização de status e de diferenciação social, e reduzidos às experiências da cultura europeia. Dessa forma, descrevemos este cenário como uma forte influência para as estruturas atuais, o que nos leva a

pensar como se sucedeu o processo de construção de estruturas de formação profissional em gastronomia no mundo.

Nessa perspectiva, descrevemos a prior que a formação de profissionais da área da gastronomia historicamente se constituía no desenvolvimento da prática, pautada na dedicação laboral e em uma relação de aprendiz e mestre, na qual o *chef* de cozinha exercia o papel de mentor enquanto os aspirantes a cozinheiros se expunham a intensas jornadas de trabalho, que por vezes sequer eram remuneradas, e que duravam anos até que os aprendizes adquirissem reconhecimento suficiente para ascenderem como *chefs* de cozinha (TSCHUMI, 1994; DANAHER, 2012; BROWN, 2013).

Esse modelo não formal, sem conexões com instituições de educação, perdurou por muitos anos, partindo da ascensão da gastronomia na sociedade europeia do século XVI e XVII, até o surgimento das primeiras instituições de ensino voltadas para a formação profissional na gastronomia no final do século XIX. Porém, ainda assim com características técnicas, voltadas para a prática, só que de forma mais estruturada e eficiente, ou seja, formava mais rapidamente (DANAHER, 2012; BROWN, 2013).

Deste modo, salientamos que esta pesquisa se estabelece como parte de uma dissertação de mestrado, a qual se dedica a estudar a formação superior em gastronomia no Brasil. Assim, ao compreender a existência de estruturas influenciadoras previamente estabelecidas em contextos externos ao país, se fez necessário aprofundar a compreensão desse cenário de formação em gastronomia no âmbito exterior ao Brasil. Portanto, este trabalho tem o objetivo de apresentar um panorama dessa formação internacional, ao descrever a estrutura de formação superior em gastronomia nos quatro países selecionados, França, Turquia, EUA e Irlanda.

METODOLOGIA

Como já abordado, o presente trabalho faz parte de uma pesquisa de dissertação de mestrado e é fruto de esforços direcionados para construir uma contextualização sobre o tema aqui abordado. A pesquisa tem abordagem qualitativa (MINAYO *et al*, 2009), e seu método se delinea como uma pesquisa bibliográfica descritiva, pois é uma investigação da literatura publicada sobre determinado tema estudado, por meio de fonte secundária de pesquisa, com a intenção de expor as características do fenômeno (MARCONI, LAKATOS, 2017; GIL, 2017). Acrescenta-se que, para além de descritiva, sua natureza também se define como exploratória. Gil (2017), aponta que é comum que algumas investigações descritivas se aproximem dos objetivos das exploratórias, pois acabam por proporcionar novas visões a respeito dos problemas abordados, fato que é uma característica da pesquisa exploratória, que busca familiarizar o problema para conduzir a novas hipóteses. Cabe destacar, também, que a esta pesquisa não se estabelece como uma revisão sistemática, já que não se delinea pelos rigores da mesma, mas sim como uma pesquisa bibliográfica com já explicitado.

Dito isso, o trabalho se iniciou com a definição de quais países seriam escolhidos para serem abordados, visto a inviabilidade de ampliar de forma global esse alcance. Para a definição deste recorte foi elaborado um levantamento sistemático de artigos nas bases de periódicos *Science Direct* e *Web of Science*, utilizando os marcadores *gastronomy AND education* e *culinary arts AND education*, afim de encontrar pesquisas que abordassem o tema da educação em gastronomia e identificar os países de origem das mesmas, para que assim fosse possível

escolher aqueles países que mais se destacam neste cenário, estabelecendo essa ocorrência como uma categoria de inclusão para a pesquisa. Dessa forma, três países foram selecionados a partir dessa etapa, Turquia, Irlanda e Estados Unidos, os quais foram os que mais se destacaram em número de publicações na temática de educação em gastronomia. Além destes três países, a França também foi inserida na pesquisa. A justificativa para a inserção da França se dá pela consolidação deste país como uma referência hegemônica no contexto da gastronomia, fatos apontados na introdução do presente trabalho.

Após a definição dos países foram iniciadas mais buscas, agora direcionadas a cada um dos países selecionados, considerando fontes como livros, dissertações, teses e artigos científicos. E para a obtenção dos dados quantitativos dos números de cursos e instituições, foram exploradas as páginas governamentais de bases de dados sobre educação superior referente a cada um dos países estudados.

Portanto, a partir da metodologia descrita, seguiremos aos achados da pesquisa abordando cada um dos países selecionados, de modo a descrever o processo histórico de desenvolvimento das formações em gastronomia, destacando as principais forças que sustentaram esses caminhos, e por conseguinte apresentar a atual estrutura formativa destes locais por meio dos dados referentes aos quantitativos de instituições e cursos que se dedicam à formação em gastronomia em cada um dos países.

O CONTEXTO FRANCÊS

Iniciamos esse tópico destacando que é possível compreender como os movimentos sociais ocorridos na Europa delinearão os caminhos que a gastronomia, muito associada a uma ideia elitizada e culta, percorreu para atingir seu status perante a sociedade. Assim, ela exerceu influências sobre outras partindo da lógica do capital cultural francês como uma referência de refinamento e desenvolvimento a ser seguido por outras elites no mundo.

Para falar sobre a formação do profissional da gastronomia na França, começamos por destacar a figura de Auguste Escoffier, uma importante personalidade na história da gastronomia francesa que, conseqüentemente, exerceu muita influência no contexto mundial. Ele ficou conhecido como “Embaixador das cozinhas do mundo” devido ao seu trabalho com César Ritz, que juntos desenvolveram a indústria hoteleira europeia durante o final do século XIX e início do XX, promovendo o desenvolvimento do setor de serviços e das atividades ligadas a então área de alimentos e bebidas (FRANCO, 2001; FREIXA & CHAVES, 2008).

Escoffier foi o responsável pelo desenvolvimento do sistema de brigada de cozinha, ao criar uma hierarquia dentro deste ambiente, separando os trabalhadores por funções, as quais são reproduzidas ainda nos dias atuais. Uma dessas funções era o cargo de *chef* - responsável pelas brigadas e pela manutenção da ordem dentro da cozinha (FRANCO, 2001; FREIXA & CHAVES, 2008). Embora o cargo de *chef* existisse antes disso, foi Escoffier que sistematizou esta estrutura quase militar de organização do trabalho na cozinha, que perpetua até hoje devido a influência hegemônica francesa na gastronomia

Partindo dessa lógica, e da valorização dos *chef* de cozinha como nobres e artistas, o hábito de ter uma cozinha ou um restaurante comandado por um *chef*, era um ideal almejado por muitos, como forma de status não só por tê-los em suas residências, mas também de frequentar restaurantes e hotéis que apresentassem essa estrutura, considerada refinada, na

hora de comer. Esse contexto era muito valorizado pelos grupos abastados que fomentaram o crescimento desse dito "mercado" (FRANCO, 2001; BROWN, 2013; FREIXA; CHAVES, 2008). De acordo com Pitte (1998), antes da Revolução, Paris contava com cem restaurantes, passando para seiscentos durante o período do Império de Napoleão, e cerca de três mil durante a Restauração Francesa.

Diante disso, a necessidade de cozinheiros que pudessem atender a essa demanda proporcionou o estabelecimento de uma estrutura de formação que pudesse garantir a existência de novas gerações de cozinheiros. Esse aprendizado era focado nas técnicas de cozinha, e baseado numa relação de aprendiz e mestre, sem uma estrutura formal para formação profissional. Nesse sistema, os aprendizes trabalhavam para os *chefs*, que em contrapartida lhe ensinavam tudo que sabiam. O perfil desses aprendizes eram homens bem jovens, que galgavam dentro da cozinha melhores posições e respeito afim de validar sua capacidade. Além disso, vale ressaltar que essa lógica de formação, considerada tradicional, perdurou por gerações (SMITH & KEATING, 1997; SYMONS, 2004; MILES, 2007; DANAHER, 2012).

Como dito, o perfil desses aprendizes era de jovens que almejavam o status de *chef* de cozinha, e dentro dessa dinâmica eles eram os menos remunerados, por vezes trabalhavam apenas por alimentação e alojamento. Esse perfil de formação europeia costumava durar cerca de seis anos de trabalho na cozinha, cuja estrutura era extremamente hierarquizada, pendendo ao militarismo e a monarquias. O chef era considerado como o rei daquela organização, submetendo os aprendizes a uma disciplina rigorosa, beirando a brutalidade (TSCHUMI, 1994; BROWN, 2013).

Essa realidade, que Brown (2013) denomina de treinamento "*Hands-on*", se tornou o modelo de referência para a formação em gastronomia. O autor estabelece ainda a imponência dos *chefs* europeus, principalmente os franceses, que eram aqueles considerados capazes de promover essa formação por terem a experiência e o domínio da técnica considerada válida.

Foi só no final do século XIX, que as escolas de culinária começaram a surgir e propor uma estrutura mais formal de aprendizagem. Olhando para o contexto francês, destacam-se a "*L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires*", inaugurado na Paris de 1883 (DANAHER, 2012) e na mesma cidade, no ano de 1895, foi criada "*Le Cordon Bleu*".

O surgimento da "*L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires*" foi fruto da criação e mobilização de duas organizações na França do século XIX, a primeira foi a "*Société des Culiniers Français*", que buscava a promoção e valorização do que eles denominavam alta cozinha, e também o treinamento de novos cozinheiros; e a segunda foi a "*Société Universelle pour le Progress de L'art Culinaire*", uma organização composta por grupos de *chefs* franceses e que tinha como maior objetivo a criação de uma escola de culinária. A escola, que era subsidiada pelo governo, reuniu os nomes mais respeitados da gastronomia francesa da época em torno do objetivo de formar novos profissionais, porém após 12 anos de funcionamento ela foi fechada por não ser considerada lucrativa (DANAHER, 2012).

Já a "*Le Cordon Bleu*" teve um outro desfecho, pois mesmo tendo sua criação estabelecida no mesmo cenário que a "*L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires*", a "*Le Cordon Bleu*" foi concebida de forma diferente.

A famosa escola de gastronomia, que hoje é presente em diversos países pelo mundo, originalmente se tratava de uma publicação (*La Cuisinière Cordon Bleu*) feita pela jornalista

francesa Marthe Distel, que escrevia para mulheres da época a fim de treiná-las para administrar as cozinhas de seus lares. A escola recebeu esse nome em referência a uma honraria atribuída aos membros da Ordem dos Cavaleiros do Santo Espírito, criada por Henrique III, um nome que era reconhecido como um sinônimo de excelência. Com o sucesso da publicação, a jornalista se viu, pouco tempo depois, ministrando cursos para essas mulheres e assim dando início às atividades educativas da "*Le Cordon Bleu*". As atividades da escola ganharam notoriedade na comunidade de cozinheiros franceses, o que proporcionou seu desenvolvimento, e após sua ascensão no contexto europeu, e de se tornar referência entre os pares da área, a escola passou a receber diversos estudantes estrangeiros. Por fim, a partir do ano de 1984 iniciou seu processo de expansão para o mundo, com a criação de filiais, incluindo, atualmente, uma sede no Brasil (LE CORDON BLEU PARIS, 2020).

Durante esse processo de construção das formações para a gastronomia na França, destaca-se a atuação do Governo e das instituições ligadas ao mercado como, por exemplo, o ateliê escola criado em Paris, na década de 1930, para treinar profissionais em serviços de alimentação - a "*L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier*", mais conhecida como Escola Ferrandi. Essa escola foi concebida pela Câmara de Comercio e Indústria de Paris e existe até hoje, (DANAHER, 2012).

Já no final do século XX, destaca-se uma importante instituição para a formação em gastronomia na França, o Instituto Paul Bocuse. Criado pela iniciativa do ministério da cultura francês, em 1990, inicialmente era chamado de "*L'Ecole des Arts Culinaires et d'Hôtellerie d'Ecully*" e tinha o objetivo de promover a gastronomia francesa em todo o mundo. Após nove anos de funcionamento, a escola, com o apoio da Universidade Jean Moulin Lyon 3, se torna a primeira a promover a hospitalidade e culinária ao patamar universitário com nível de graduação profissional. Em 2008, o Instituto Paul Bocuse inaugura o primeiro Centro de Pesquisa em Alimentos e Hotelaria da Europa, que proporciona um espaço dedicado a pesquisas na área da alimentação e hospitalidade em contextos diversos como ciências sócias, economia, ciências cognitivas e nutrição (INSTITUTO PAUL BOCUSE, 2020).

Atualmente, o Instituto conta com programas de especialização, mestrado e doutorado, além de restaurantes e hotéis escola, e foi a primeira instituição a oferecer uma formação de bacharelado em artes culinárias e administração de restaurantes na França (INSTITUTO PAUL BOCUSE, 2020). Por fim, cabe ressaltar que diversos outros chefs franceses como Alain Ducasse e Anne Sophie Pic, também criaram escolas de culinárias seja para amadores seja para profissionais.

O sistema educacional francês e as formações em gastronomia

A entrada no ensino superior francês se inicia com um exame de avaliação, chamado de *baccalauréat*, que é feito pelos estudantes ao final da formação secundária, equivalente ao ensino médio brasileiro. A partir desse exame, os estudantes optam por algumas variações de formação, que irão se diferir pelo tempo de duração e objetivos (MAGAZINER, 2020). Dito isso, de acordo com Magaziner (2020), Campus France (2020) e Campus France Brasil (2020a, 2020b) foi elaborado um quadro (Quadro 1) descritivo da tipologia dessas formações.

Uma característica do sistema educacional francês é a nomenclatura atribuída a cada ano de formação no ensino superior – L1, L2, L3, M1 e M2 –, marcando os estágios dos principais ciclos de formação. Sendo assim, o "L" refere-se ao *Licence/Licence Professionnelle* e o "M" ao *Master*, primeiro e segundo ciclo do ensino superior francês, cabe destacar que é possível

Quadro 1. Descrição das formações existentes no sistema de educação superior francês

Titulação	Tempo	Descrição	Equivalente no Brasil
Brevet de Technicien Supérieur (BTS)	2 anos	O BTS é um diploma de ensino superior profissional de nível técnico concedido por Liceus e Escolas especializadas. Formação direcionada ao mercado de trabalho, e possibilita a progressão dentro do ensino superior.	Tecnólogo
Diplôme Universitaire de Technologie (DUT)	2 anos	O DUT é um diploma concedido por <i>Institut Universitaires de Technologie (IUT)</i> , que são instituições de formação técnica afiliadas a Universidades. Diploma técnico e destinado ao mercado de trabalho.	Tecnólogo
License	3 anos	A <i>License</i> é a titulação dos programas de bacharelado, são concedidas somente pelas Universidades. São formações tradicionais mais destinadas a área acadêmica.	Licenciatura e Bacharelado
License Professionnelle	3 anos	Diploma de Bacharelado profissional concedido por diversos tipos de instituições ou com acréscimo de mais um ano ao BTS ou DUT. Foco na formação por experiências de estágios obrigatórios. Formação mais popular na França pela sua grande aceitabilidade no mercado de trabalho.	Bacharelado
Master de Recherche e Master Professionnel	2 anos	Formação permitida àqueles que possuem um <i>License</i> ou <i>License Professionnelle</i> . O primeiro ano da formação é uma etapa comum. No segundo ano, o aluno opta pela formação em pesquisa (<i>Recherche</i>), ou então pela formação profissional (<i>Professionnel</i>). Ambos conduzem ao doutorado.	Mestrado
Mastère Spécialisé	1 ano	Essa é uma titulação de pós-mestrado oferecida pelas <i>Grandes Écoles</i> . Possuem duração de um ano, o que completa seis anos de estudos superiores, e com caráter de especialização.	Não se aplica

Fonte: (MAGAZINER, 2020; CAMPUS FRANCE, 2020a; CAMPUS FRANCE BRASIL, 2020a, 2020b)

receber uma titulação para cada ano de formação concluído sem que seja necessário concluir todo o ciclo para receber um diploma (CAMPUS FRANCE, 2020a; CAMPUS FRANCE BRASIL, 2020a, 2020b).

Então, basicamente L1, L2 e L3 referem-se aos três anos do primeiro ciclo, que quando concluído – no L3 – atribui-se a uma *License* ou *License Professionnelle*. O L1 é uma formação inicial, chamada de Classe de *Mise à Niveau*, que proporciona o acesso a esse ciclo, cujo também é certificado no L2 pelos diplomas de BTS e DUT. Já os M1 e M2 correspondem aos dois anos de formação do segundo ciclo. Ao final dos dois anos, os estudantes obtêm os diplomas de *Masters*, porém existem algumas formações a nível M1, que não são *Masters*, mas sim

formações de bacharelados com um ano adicional obrigatório como um nível de especialização. (CAMPUS FRANCE, 2020a; CAMPUS FRANCE BRASIL, 2020a, 2020b).

Portanto, após essa descrição pode-se estabelecer os paralelos necessários para dissertar sobre os aspectos relacionados à gastronomia. De acordo com a página do Campus France Brasil¹, a área de formação em gastronomia na França é chamada de *Restauration*, a qual abarca os cursos de gastronomia, artes culinárias (nesse caso um sinônimo de gastronomia), gestão de serviços e alimentos, dentre outros (CAMPUS FRANCE BRASIL, 2020c).

Em relação à formação na área de *Restauration*, os quadros 2 e 3 apresentam a quantidade de cursos distribuídos por nível:

Quadro 2. Quantitativo de formações a nível de graduação na França

Total de cursos de formação – 1º Ciclo	342
L1 - Classe de mise à niveau	69
L2 - BTS	250
L3 - License Professionnelle/Bachelor	17

Fonte: (CAMPUS FRANCE, 2020b)

Quadro 3. Quantitativo de formações a nível de pós-graduação (mestrado) na França

Total de cursos de formação – 2º Ciclo	7
M1	1
M2 - Masters	4
PostM - Mastère Spécialisé	2

Fonte:(CAMPUS FRANCE, 2020c)

Observa-se que predomina no cenário francês as formações mais técnicas, demonstrado pela predominância das formações BTS, que é uma formação de ensino superior, porém com um viés mais técnico, com maior foco nas demandas do mercado de Trabalho. Porém, é necessário destacar a existência de bacharelados, o que demonstra uma complexização desse sistema, assim como os mestrados pertencentes a área de restauração descritos no quadro 3.

O CONTEXTO ESTADUNIDENSE

Para entender as fundações da educação em gastronomia nos Estados Unidos da América, é importante compreender a forte influência europeia nesse processo. Partindo principalmente do cenário francês, destaca-se a chegada das influências do continente europeu para as elites da América do Norte, em especial dos EUA. As inspirações francesas fomentaram a gastronomia estadunidense proporcionando o crescimento da demanda por chefs de cozinha para atender as classes mais abastadas que desejavam tê-los lhes servindo, além do intenso crescimento da movimentação na indústria hoteleira e de restaurantes. Portanto, nesse começo, o reconhecimento da mão-de-obra vinda da Europa era marcante e todas as

¹ Página do governo francês que disponibiliza o acesso a uma base de dados, na qual pode-se encontrar informações sobre os quantitativos de cursos de formação para cada área de conhecimento.

referências de chefs de cozinha nos EUA vinham de lá, inclusive, com o objetivo de garantir a formação de profissionais para atender a demanda do mercado (BROWN, 2013).

Nos EUA, durante esse período começaram a surgir muitas associações e conglomerados de profissionais de cozinha que propunham uma discussão sobre a formação de mão-de-obra. Visto o prestígio do modelo europeu de formar, que era focado na experiência de trabalho, numa relação entre mestre e aprendiz e que durava cerca de seis anos para formar um aspirante a chef de cozinha, muitos chefs dos EUA começaram a perceber que já não mais era viável sustentar esse tipo de formação, visto que o mercado ansiava por novos profissionais (BROWN, 2013).

A criação de um dos primeiros cursos de culinária ocorreu no final do século XIX com o surgimento do *The Boston Cooking School*. Posterior a isso, partindo para o contexto pós-guerra, a gastronomia estadunidense se torna um produto explorado pelas mídias da época, no caso a televisão, galgando nas décadas seguintes um imponente prestígio com programas conhecidos até hoje, como os apresentados por Julia Child (BROWN, 2013).

Durante o início do século XX, em 1929, outra instituição de extrema importância para o cenário da gastronomia nos EUA foi fundada em Nova York a *American Culinary Federation* (ACF). Essa instituição tinha como princípio promover a gastronomia estadunidense e se tornou, ao longo dos anos, a mais importante instituição dos EUA quando se trata de gastronomia (AMERICAN CULINARY FEDERATION, 2020).

De acordo com Vanlandingham (1995), em 1976, o *United States Department of Labor*, reconheceu cozinheiros e *chefs* como profissões, quando antes eram descritas como atividades domésticas. E, segundo o autor, o forte *lobby* exercido pela ACF foi essencial para essa conquista, já que esta associação alcançou uma grande notoriedade e promoveu um intenso crescimento da indústria culinária nos EUA.

Atualmente, a ACF é a maior organização de *chefs* profissionais da América do Norte, com mais de 15.000 membros. Além disso, é a principal fornecedora de treinamentos, programas de aprendizado e competições, sendo reconhecida pelo *Council on Higher Education Accreditation* (CHEA) como instituição certificadora de cursos de formação culinária. A ACF também tem uma das mais complexas estruturas de certificações, fornecendo certificados de qualidade para profissionais que desejam melhorar seus currículos, a partir de validação de experiências e aprovação em exames (AMERICAN CULINARY FEDERATION, 2020).

Citado como uma das frentes de atuação da ACF, os programas de aprendizados (*Apprenticeships*) foram muito importantes no início das estruturas de formação profissional para a gastronomia nos EUA. Foram consolidados, via legislação, pela primeira vez, em 1911, no estado de Wisconsin e, em 1937, foram reconhecidos em nível nacional. Esses programas de aprendizagem consistiam em formações extremamente práticas, moldadas sob as atividades de trabalho e algumas poucas horas de estudos teóricos. Nesse sentido, foi a ACF que modulou o primeiro programa de aprendizado em culinária reconhecido nos EUA que, basicamente, se organizava a partir de uma estrutura de 6.000 horas de trabalho. Porém, esse modelo de formação deixou de ser tão atrativo pois era considerado limitante por fixar os alunos em uma única cozinha com o mesmo *chef*, enquanto as formações técnicas e universitárias proporcionavam uma variedade maior de experiências. Apesar das críticas, o modelo ainda existe e é descrito como ideal para aqueles que não se adequam a estudos teóricos e querem o foco na prática (BROWN, 2013).

Retomando ao contexto inicial deste tópico, que destaca a hegemonia europeia na gastronomia, foi após visitarem as escolas que ascendiam na Europa, que um grupo de chefs estadunidenses, unidos por meio de associações, promoveram, em 1946, a criação do *Restaurant Institute of Connecticut*, que, após algum tempo, passou a se chamar *Culinary Institute of America* (CIA). Originalmente localizado no campus da Universidade de Yale, foi transferida para a sua atual localização no Hyde Park em Nova York, e sustenta o prestígio de ser uma das mais importantes escolas de gastronomia do mundo atual (HERTZMAN; ACKERMAN, 2010; BROWN, 2013).

Hertzman e Ackerman (2010) descrevem, em sua pesquisa, que nos anos de 1980 a educação culinária ainda caminhava em ritmo lento, mas que a partir do início do século XXI essas estruturas começam a se multiplicar e se consolidar pelo país. De acordo com os autores, as formações de grau de associado – que ainda serão abordadas aqui – são as mais abundantes, contando com aproximadamente 261 escolas oferecendo esses diplomas em 2010. Os autores apontam, contudo, que a extrema variabilidade nos tipos das instituições que oferecem essas formações, produz uma intensa inconsistência nas estruturas desses cursos, que sofrem variações por conta dessa diversidade de instituições.

Sistema educacional Estadunidense e as formações em gastronomia.

O sistema educacional estadunidense conta com mais de 4.500 instituições de ensino superior credenciadas por todo o país. A pluralidade de modelos de instituições é bem grande, talvez por não haver uma padronização nacional com relação a essas questões. Dessa forma, não existem definições padrões que classifiquem o que são universidades ou faculdades, já que por vezes nem os nomes das instituições apresentam essa sinalização.

Dito isso, se faz necessário entender agora as modalidades de formação que essas instituições apresentam. De acordo com o *U.S. Network for Education Information* (USNEI, 2020), o ensino superior ou pós-secundário dos EUA é muito semelhante à maioria dos países e inclui como formações principais os graus de Certificado, *Associate Degree* (Grau de associado), Bacharelado, Mestrado e Doutorado. Portanto, a partir de algumas referências, e destacando a variabilidade destas definições devido à independência administrativa dos estados dos EUA, apresentamos uma caracterização destas no quadro a seguir (INTERNATIONAL QUALIFICATIONS ASSESSMENT SERVICE, 2016; USNEI, 2020; LOO, 2020).

Portanto, após essa descrição pode-se estabelecer os paralelos necessários para dissertar sobre aspectos relacionados à formação em gastronomia. Os estudos destinados à gastronomia, nos EUA, estão incluídos na área de Serviços Pessoais e Culinários, que também abarcam formações da área da estética e serviços funerários. Dessa forma, a partir da base de dados *College Navigator* administrada pelo *National Center for Education Statistics* (NCES), foi possível fazer um levantamento sobre a quantidade de instituições que oferecem formações na área da gastronomia (denominada de Artes Culinária). Como a base de dados não disponibiliza o quantitativo de cursos que oferecem essa formação, apresentamos o quantitativo de instituições que possuem a formação organizadas por grau de formação e perfil institucional.

Quadro 4. Descrição das principais formações existentes no sistema de educação superior estadunidense

Titulação	Tempo	Descrição	Equivalente no Brasil
<i>Certificate Program</i>	1 ano	Formações focadas, normalmente relacionadas com áreas específicas de trabalho. A forma de acesso é variável, em alguns casos, é exigido uma formação profissional anterior, em outros exigem-se somente o ensino médio. Com curta duração, e as vezes com caráter de complementação de uma formação anterior. Não é uma formação a nível de graduação.	Técnico
<i>Associate Degrees</i>	2 anos	Os diplomas de grau de associado são destinados aos estudantes formados no ensino médio, com um caráter de técnico e vocacional. Oferece uma certificação que possibilita a entrada no mercado de trabalho e a possibilidade de progressão para as formações de bacharelado em áreas afins com aproveitamento dos créditos.	Tecnólogo
<i>Bachelor's Degrees</i>	4 anos	O diploma de bacharel envolve uma formação de quatro anos de dedicação integral, que pode ser iniciada logo após o ensino médio. Esse diploma dá acesso ao mercado de trabalho e é a única formação que permite a progressão para os níveis de pós-graduação de mestrado e doutorado. Acresce ainda que existem algumas instituições que oferecem formações destinadas a quem possui o bacharelado, sendo denominadas de pós-bacharelado.	Bacharelado

Fonte: (INTERNATIONAL QUALIFICATIONS ASSESSMENT SERVICE, 2016; USNEI, 2020; LOO, 2020)

Quadro 5. Quantitativo de instituições que oferecem formação na modalidade Certificado para Artes Culinárias

Modalidade de <i>Certificate Program</i>	Total: 540 instituições
Instituições públicas	471 Instituições
Instituições privadas s/ fins lucrativos	22 Instituições
Instituições privadas c/ fins lucrativos	47 Instituições

Fonte: (NCES, 2020)

Quadro 6 Quantitativo de instituições que oferecem formação na modalidade de Grau Associado para Artes Culinárias

Modalidade de <i>Associate Degree</i>	Total: 423 instituições
Instituições públicas	366 Instituições
Instituições privadas s/ fins lucrativos	28 Instituições
Instituições privadas c/ fins lucrativos	29 Instituições

Fonte: (NCES, 2020)

Quadro 7. Quantitativo de instituições que oferecem formação na modalidade de Bacharelado para Artes Culinárias

Modalidade de <i>Bachelor's Degree</i>	Total: 39 instituições
Instituições públicas	12 Instituições
Instituições privadas s/ fins lucrativos	17 Instituições
Instituições privadas c/ fins lucrativos	10 Instituições

Fonte: (NCES, 2020)

A partir desse cenário, observa-se uma grande predominância das instituições que oferecem cursos de formação técnica e vocacional em gastronomia, representadas pelas certificações para os *Certificate Program* e *Associate Degrees*. Porém, também existem instituições que oferecem bacharelado e demonstram uma crescente complexidade das formações para a gastronomia nos EUA.

O CONTEXTO IRLANDÊS

De acordo com Danaher (2012), o início da educação para a gastronomia no país data do final do século XIX, quando, em 1880, alguns cursos noturnos básicos de culinária começaram a ser oferecidos pela *Kevin Street Technical School*.

Em Dublin, a ação do *City of Dublin Vocational Education Committee* foi importante para o desenvolvimento dos profissionais de cozinha da cidade, a partir do momento em que passaram a organizar cursos para as áreas de culinária e serviços de restaurantes, com base na culinária francesa. Em 1926, a *Parnell Square Vocational School*, em conjunto com os principais *chef* de cozinha de Dublin da época promoveram a construção e implementação de cursos de Culinária Francesa Clássica (MAC CON IOMAIRE, 2011). Um outro marco foi a criação da *St Mary's College of Domestic Science*, inaugurada em 1941 e, posteriormente, renomeada para *Dublin College of Catering* na década seguinte (DANAHER, 2012).

A partir da articulação de estudos – realizados nos anos de 1964 e 1966 – conduzidos pela Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) e pelo *Department of Education* irlandês sobre a educação técnica na Irlanda e os investimentos em educação, chegou-se à conclusão de que existia a necessidade do desenvolvimento de cursos de ensino superior para a formação de mão-de-obra especializada, de forma que esses estudos previram uma carência no futuro de profissionais qualificados com formações técnicas caso algo não fosse feito. Logo, isso levou à criação do *The Council for Education, Recruitment and Training for the Hotel Industry* (CERT) na década de 1960. O CERT passou a ser responsável pela coordenação das atividades educativas, de recrutamento e treinamento de pessoas para a formação de profissionais qualificados para atuar na indústria hoteleira, turismo e restauração (COOLAHAN, 1981; DANAHER, 2012).

Inicialmente, as atividades do CERT eram muito direcionadas à indústria hoteleira, devido, principalmente, a influências políticas na gestão do órgão. Foi somente em 1974, que esse foco deixou de existir e as atividades de promoção de profissionalização se estenderam democraticamente para as outras áreas de restauração e *catering*. Já em 1982, foi criado o *National Craft Curriculum Certification Board* (NCCCB) que permitiu que a indústria de restauração irlandesa estabelecesse seus próprios sistemas de padronização, definindo critérios que formulasse suas próprias certificações (CORR, 1987 apud DANAHER, 2012).

No mesmo ano de criação do NCCCB, os programas de formação em culinária coordenados pela associação *Citt & Guild of London* foram considerados importantes para o contexto de formação em culinária na Irlanda, contribuindo com o desenvolvimento da história gastronômica Irlandesa, que, posteriormente, foram substituídos pelos programas do CERT (MAC CON IOMAIRE, 2011).

Em 2003, foi criada a *National Tourism Development Act*, uma legislação que aposentou as atividades do CERT e fomentou a criação do Fáilte Ireland, que é a autoridade nacional de

desenvolvimento do turismo e foi a responsável pela expansão das formações em artes culinárias na Irlanda com a ajuda dos Institutos de Tecnologia irlandeses, oferecendo cursos de certificação e diplomação de bacharelado (HOUSES OF THE OIREACTHAS, 2020). Desta forma, a história da formação em gastronomia na Irlanda é claramente marcada pelo acompanhamento do desenvolvimento do setor de turismo e hotelaria.

Sistema educacional irlandês e as formações em gastronomia

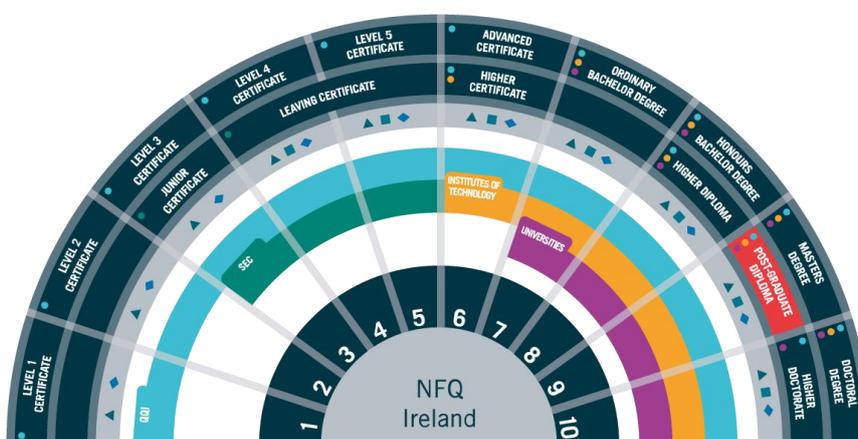
O sistema educacional irlandês é classificado por níveis, dessa forma o nível referente ao ensino superior é o terceiro nível. A formação nesse nível é oferecida por três principais grupos financiados pelo governo, as Universidades, o Setor Tecnológico e as Faculdades de Educação, além de existirem também as instituições particulares (DEPARTMENT OF EDUCATION AND SCIENCE, 2004).

Dona de um território pequeno se comparado com o Brasil, a Irlanda possui no total sete Universidades, que são controladas pelo estado, autônomas e autogovernáveis. As Universidades são instituições capazes de oferecer as formações em nível de bacharelado, mestrado e doutorado, constituindo a mais completa estrutura de formação do ensino superior (DEPARTMENT OF EDUCATION AND SCIENCE, 2004).

No setor tecnológico, atuam as Universidades Tecnológicas e os Institutos Tecnológicos, regidos pelas premissas do Departamento de Educação e Ciência da Irlanda. Essas instituições oferecem treinamento em áreas diversas e, desde 2018 após a Lei das Universidades Tecnológicas, é possível que os Institutos Tecnológicos possam se inscrever para progredir ao status de Universidade Tecnológica (DEPARTMENT OF EDUCATION AND SCIENCE, 2004).

Dito isso, se faz necessário agora a compreensão dos graus de qualificação do ensino superior irlandês. Para isso, é importante explicitar o que é o *National Framework of Qualifications* (NFQ). O NFQ é um sistema dividido em dez níveis utilizados para descrever a estrutura de qualificação da Irlanda. Partindo desde a educação de primeiro nível até os programas de doutoramento, tudo é definido pelo NFQ, de maneira que toda formação terá uma atribuição de nível NFQ, que trará informações sobre o tipo de formação do estudante, como observado na Figura 1, que é o quadro utilizado pelo órgão para sistematizar essas informações (NATIONAL FRAMEWORK OF QUALIFICATIONS, 2020).

Figura 1 O Quadro Nacional de Qualificações Irlandês



Fonte: (NATIONAL FRAMEWORK OF QUALIFICATIONS, 2020)

A partir da imagem, podemos observar que os níveis de ensino superior se iniciam no nível 6, que coincidem com o início das atividades dos Institutos de Tecnologia e continuam a partir do nível 7, com as Universidades.

Com base em referências do departamento de educação Irlandês, podemos expor aqui as principais titulações do sistema de ensino superior irlandês, que são:

Quadro 8. Descrição das formações existentes no sistema de educação superior irlandês

Titulação	Tempo	Descrição	Equivalente no Brasil
Advanced Certificate (NFQ Nível 6)	1 ou 2 anos	Formação vocacionalmente mais específica. Os módulos incluem habilidades vocacionais que permite que os formados trabalhem independentemente ou avancem para o ensino superior e o treinamento. Se caracteriza como uma formação mais técnica.	Tecnólogo
Higher Certificate (NFQ Nível 6)	2 anos	Formação focada nos egressos do segundo ciclo que é o equivalente ao ensino médio brasileiro. O certificado nesse nível habilita o profissional a atuar no mercado de trabalho e/ou se transferir para um programa de nível superior. Caráter mais técnico.	Tecnólogo
Ordinary Bachelor Degree (NFQ Nível 7)	3 anos	Formação mais popular no sistema de ensino superior irlandês. Também destinado aos estudantes formados no segundo ciclo.	Bacharelado
Honours Bachelor Degree (NFQ Nível 8)	4 anos	Título entregue àqueles que cursaram formações de bacharelado com duração de quatro anos ou, então, os que fizeram mais um ano de estudos após concluírem o bacharelado de três anos.	Bacharelado
Masters Degree (NFQ Nível 9)	2 anos	Destinado aos estudantes que possuem diploma de bacharelado. Pode se dividir em dois tipos <i>Taught Masters Degrees</i> e <i>Research Masters Degrees</i> . O primeiro tende a ter duração mais curta com menor foco na pesquisa; já o <i>Research</i> , segue o caminho contrário, isto é, com foco total na pesquisa.	Mestrado

Fonte: (DEPARTMENT OF EDUCATION AND SCIENCE, 2004; NATIONAL FRAMEWORK OF QUALIFICATIONS, 2020)

Em relação à formação em gastronomia, a partir de um levantamento realizado no site *Qualifax - The National Learners databax*, base de dados sobre educação na Irlanda, foi possível observar o quantitativo de cursos da área de gastronomia, diferenciando-os pelas classificações de níveis da NFQ.

Diferente dos contextos vistos até agora, a Irlanda tem uma estrutura de formação menos técnica, tendo como maioria dos cursos aqueles de modalidade de bacharelado.

Quadro 9. Quantitativo de curso de formação em Artes Culinárias/Gastronomia

Nível NFO	Titulação	Total: 36 cursos
Nível 6	Advanced Certificate	2 cursos
Nível 6	Higher Certificate	9 cursos
Nível 7	Ordinary Bachelor Degree	10 cursos
Nível 8	Honours Bachelor Degree	11 cursos
Nível 9	Masters Degree	4 cursos

Fonte: (QUALIFAX, 2020)

O CONTEXTO TURCO

Assim como os outros países aqui abordados, a Turquia também construiu uma estrutura inicial de formação baseada na relação mestre-aprendiz, fruto da disseminação do modelo francês de gastronomia, e que as estruturas formais só surgiram em meados do século XX, quando instituições ao estilo ocidental de influência francesa começaram a ser abertas (GÖRKEM; SEVIM, 2016).

Na década de 1950, quando a formação ainda era baseada na relação mestre-aprendiz, foi muito marcante a atuação das instituições públicas locais para com a formação desses profissionais, como por exemplo as Câmaras Profissionais das cidades de Istambul, Izmir e Ancara, que promoviam cursos de curta duração, principalmente após a criação do Ministério da Cultura e Turismo da Turquia (YILMAZ, 2019).

De acordo com Seyitoğlu (2019), a *Ankara Hotel Management School*, foi a primeira instituição a oferecer uma formação culinária na Turquia no ano de 1961, a qual era da modalidade técnica, oferecida em um curso secundário. Görkem e Sevim (2016) relatam que esse início da educação para a gastronomia na Turquia foi muito marcado pelos cursos secundários de formação técnica – equivalente ao ensino médio técnico que temos no Brasil – e que isso é característico de formações mais baseadas na prática com direcionamento para o mercado de trabalho. Yilmaz (2019) complementa ao descrever que a formação secundária em gastronomia na Turquia foi fortemente influenciada e fomentada pela indústria turística e hoteleira do país.

A *Abant İzzet Baysal University*, criada no ano de 1960, marcou o início da gastronomia no contexto da graduação a partir da criação do Departamento de Culinária em 1997 que oferecia uma formação a nível de grau associado. Esse movimento da *Abant İzzet Baysal* promoveu o surgimento de outras formações para a gastronomia em outras universidades como a *Afyon Kocatepe University* em 2001, *Anadolu University* em 2002 e a *Gaziantep University* em 2003, todas universidades públicas. No âmbito da iniciativa privada, a Escola Profissional da Capadócia foi a primeira faculdade profissional a abrir um programa na área da gastronomia no ano de 2006 (GÖRKEM; SEVIM, 2016).

O desenvolvimento dos bacharelados na Turquia se iniciou em 2003 com a criação do Departamento de Gastronomia e Artes Culinárias da Faculdade de Belas Artes da Universidade de Yeditepe, uma universidade privada, e posteriormente foram abertos os departamentos de gastronomia na *Izmir University of Economics* em 2008 e na *Okan University* em 2009. No âmbito das universidades estaduais (públicas), afirma-se que as formações em gastronomia começaram em 2010 com os cursos de gastronomia e artes culinárias abertos na *Ankara Haci*

Bayram Veli University e na *Nevşehir Hacı Bektaş Veli University* (Görkem, 2011; Görkem & Sevim, 2016).

Görkem e Sevim (2016) fazem um levantamento do número de cursos de formação para gastronomia na Turquia até o ano de 2015, e fazem um paralelo com um estudo de Görkem (2011) que fez a mesma análise até 2010. A partir dessa comparação, os autores observam um intenso aumento de 642% no número de cursos de formação para a gastronomia, sejam em universidades ou escolas profissionais.

Sistema educacional turco e as formações em gastronomia

Com um sistema de ensino superior muito semelhante ao dos EUA, a Turquia sustenta uma estrutura simples de três níveis, os bacharelados, mestrados e doutorados. Além dessas titulações, o país também disponibiliza formações de grau de associado como uma vertente mais técnica de formação superior (KAMAL, 2020).

Seu sistema de ensino superior registrava, no ano de 2014, a existência de 104 universidades públicas e 72 privadas, além de institutos técnicos e vocacionais de formação secundária. O ensino médio é dividido em dois tipos que se diferem pelo objetivo: o acadêmico para aqueles que desejam ingressar nas universidades e o técnico que direciona os estudantes para o mercado de trabalho com uma formação profissional (formação secundária), mas também possibilitam a progressão ao ensino superior nos institutos técnicos (KAMAL, 2020).

As principais instituições de formação superior na Turquia são as Universidades e os Institutos de Tecnologia. Os institutos de tecnologias são organizações voltadas para formações na área da tecnologia, com atuação mais específica. Já as Universidades são instituições regidas pela lei do estado para terem a função principal de promover o ensino e a pesquisa. Elas têm autonomia na gestão acadêmica e realizam a educação de nível avançado do país, promovendo o ensino, pesquisa acadêmica, produção de conhecimento e consultorias. Além disso, cabe destacar que muitas delas administram Escolas Superiores de Educação Profissional, uma vertente de atuação mais técnica da universidade (MIZIKACI, 2006).

Logo, a partir desse panorama, e com base em algumas referências (MIZIKACI, 2006; KAMAL, 2020), será feita, no Quadro 10, a exposição das definições das principais modalidades de certificação que existem na Turquia, as quais já foram citadas anteriormente.

A formação profissional em gastronomia na Turquia é estabelecida de duas maneiras: educação formal e não formal. A educação não formal é constituída por cursos de curta e longa duração, a partir dos quais são obtidos certificados oferecidos pelo setor privado ou público, ou seja, equivalente aos cursos profissionalizantes existentes no Brasil. Já a educação formal é atribuída aos programas diplomados, os quais são oferecidos pelo ensino secundário (técnico) e pelo ensino superior (grau associado, bacharelado e pós-graduação) (YILMAZ, 2019).

Embora as estatísticas sobre o ensino superior turco estivessem disponíveis no Conselho de Ensino Superior Turco, a *Yükseköğretim Kurulu*, não foi possível extrair os dados do mesmo, devido a barreira do idioma. E para não comprometer a pesquisa com uma análise equivocada, será a partir da pesquisa de Gökhan Yilmaz (2019) que descreveremos o cenário quantitativo da formação em gastronomia na Turquia. Portanto, a partir dos dados da pesquisa de Yilmaz, foi elaborado o quadro 11.

Quadro 10. Descrição das formações existentes no sistema de educação superior Turca

Titulação	Tempo	Descrição	Equivalente no Brasil
Grau de Associado (<i>Önlisans Diploması</i>)	2 anos	Formação técnica. Ela é oferecida por universidades por meio das Escolas Superiores de Educação Profissional que as universidades possuem. Programa com forte apelo prático por ser direcionado ao mercado de trabalho. Possibilita a progressão para o bacharelado.	Tecnólogo
Bacharelado (<i>Lisans Diploması</i>)	4 anos	Característico por ter duração de quatro anos, e não três que é o padrão europeu. É a principal formação superior na Turquia e a que fornece acesso aos cursos de mestrado e, por conseguinte, doutorado.	Bacharelado
Mestrados (<i>Yüksek Lisans Diploması</i>)	1,5 a 2 anos	Primeira etapa do ensino de pós-graduação. Varia em dois tipos: os mestrados, que podem ser dedicados à pesquisa, com duração de dois anos e produção de tese ao final do curso; ou sem foco na pesquisa, que levam um ano e meio sem a obrigação de produzir uma tese.	Mestrado
Doutorado (<i>Doktora Diploması</i>)	4 anos	Os doutorados, assim como no Brasil, constituem formação com defesa pública de tese, que oferecem diplomas de pesquisa para os estudantes que concluíram o mestrado, em geral, os da modalidade com tese.	Doutorado

Fonte: (MIZIKACI, 2006; KAMAL, 2020)

Quadro 11. Quantitativo de instituições que oferecem formação em Artes Culinárias/ Gastronomia na Turquia

Titulação	Número de cursos
Grau associado (<i>Önlisans Diploması</i>)	110
Bacharelado (<i>Lisans Diploması</i>)	66
Mestrado com dissertação (<i>Yüksek Lisans Diploması</i>)	15
Mestrado sem dissertação (<i>Yüksek Lisans Diploması</i>)	4
Doutorado (<i>Doktora Diploması</i>)	4

Fonte: (YILMAZ, 2019)

A formação secundária em gastronomia é oferecida sob a titulação de Serviços de Alimentos e Bebidas, mas que pode variar dentro das instituições com direcionamentos diferentes focados em nichos específicos, como cozinha, pâtisserie, processamento de alimentos e bar. Com forte atuação, a formação secundária em gastronomia é oferecida por 566 escolas secundárias, as quais estão espalhadas por 79 das 81 províncias turcas (YILMAZ, 2019).

Já a formação superior em gastronomia turca, se divide em três níveis, grau associado, bacharelado e pós-graduação. As formações de grau associado estão sob a demanda de Programas de Culinária dentro das Escolas profissionais, as quais integram variadas tipologias, como: Escolas profissionais de ciências sócias, de ciências técnicas, de turismo e hotelaria, e de turismo e artes culinárias. O número de cursos descritos no Quadro 11 estão distribuídos em 80

Escolas profissionais alocadas em 68 Universidades diferentes, e cabe destacar que deste total de Escolas Profissionais 55 são instituições públicas (YILMAZ, 2019).

Os bacharelados se caracterizam por se dividirem em três nomenclaturas, Gastronomia, Artes Culinárias, e Ates Culinárias e Gestão e Negócios de Alimentos e Bebidas (TEMIZKAN, CANKÜL, KIZILTAŞ, 2018). De acordo com Yilmaz (2019), os departamentos que oferecem cursos de bacharelado em gastronomia estão diversamente divididos em diferentes centros, como: Faculdade de Turismo, Faculdade de Belas Artes, Faculdade de Arte e Design, Faculdade de Desenho e Arquitetura de Belas Artes e Faculdade de Ciências Aplicadas. Além disso, o autor descreve que a maioria destes cursos estão localizadas em instituições públicas.

Quanto a pós-graduação, Yilmaz (2019) descreve que o desenvolvimento desse setor se dá pela demanda de gestores mais habilidosos, e também para o desenvolvimento científico da gastronomia turca. Neste cenário, é importante destacar a atuação das instituições públicas, pois são elas as únicas que oferecem os doutorados e os mestrados com tese, de modo que as instituições privadas disponibilizam apenas a modalidade mais rápida sem foco na pesquisa.

Por fim, observamos aqui uma incrível complexidade do sistema de educação em gastronomia da Turquia, que apresenta uma forte estrutura de formação técnica, mas também uma admirável dedicação a formações mais complexas como os bacharelados e os cursos de pós-graduação.

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES

O levantamento aqui proposto teve o objetivo de construir uma narrativa que nos desse a possibilidade de compreender melhor o surgimento e desenvolvimento de aspectos referentes à formação em gastronomia em algumas partes do mundo, e obviamente sem o intuito de propor generalizações.

Ao analisarmos o contexto no qual os países aqui retratados desenvolveram suas formações em gastronomia, pudemos perceber algumas características semelhantes a esse desenvolvimento. Uma delas, que se destaca como a mais marcante, é a influência da cultura francesa, visto que nos três países (além da França) observou-se de alguma forma a atuação da gastronomia francesa como norma culta a ser seguida, e atuando principalmente como uma referência para uma formação de qualidade, e como base para o planejamento e criação de algum curso/escola.

Além disso, destaca-se também a estreita relação entre o mercado de trabalho com o desenvolvimento de estruturas de formação nos quatro países abordados. Chegamos a essa conclusão visto a intensa participação de organizações comerciais nesse processo, como as câmaras de comércio, as associações de chefs e o lobby hoteleiro por exemplo. Os interesses daqueles que careciam de mão-de-obra qualificada se mostraram como um dos principais marcos de influência no desenvolvimento dos cursos aqui relatados, visto que era necessário superar o modelo hands-on que demorava para formar novos cozinheiros e não atendia à demanda da forma eficiente que o mercado exigia.

Pensando a respeito dessa relação entre as expectativas do mercado de trabalho e o desenvolvimento dos cursos de formação, percebemos que a abundância de formações com caráter técnico é predominante nos contextos aqui descritos. Podemos inferir que essa realidade se dá devido à intensa participação do mercado nas articulações que originaram esses

cursos, e na trajetória da educação em gastronomia, a qual nasce nas relações de trabalho, no aprendizado pela experiência, para que, só depois de alguns anos, comece a se adequar às estruturas formais de ensino. No entanto, foi possível perceber que atualmente a gastronomia ganhou espaço nas instituições de maior rigor, como as Universidades, de forma que foi possível encontrar registros dessas formações, que a princípio extrapolam os limites técnicos, em cada um dos países aqui estudado.

Cabe ressaltar também algumas limitações da pesquisa. A dependência de análises de bases de dados governamentais como forma de contabilizar os cursos, estabeleceu uma desarmonia da apresentação dos dados de cada país, visto que cada fonte apresentava suas informações de uma forma. Além disso, destaca-se também o fato de que nem todas as bases oferecerem dados de formações em pós-graduação, como no caso do EUA. E nesse contexto, é importante exaltar o cenário turco, que foi possível de ser detalhadamente descrito devido a pesquisas já publicadas sobre a temática, caso o qual não ocorreu com os demais países.

Portanto, a partir do estudo proposto, foi possível compreender o desenvolvimento de bases da formação em gastronomia pautadas nas relações de aprendizagem pela experiência, que se formaliza com a expansão do ensino técnico e que hoje avança em direção às Universidades com as formações de bacharelados e as pós-graduações, criando novas possibilidades para a Gastronomia. Desta maneira, concluímos que, as informações aqui expostas direcionam novos caminhos para aqueles que desejam aprofundar discussões a respeito do tema, tanto no âmbito internacional como no âmbito brasileiro, pois, a partir desta investigação inicial, foi possível apropriar-se de informações importantes a respeito do desenvolvimento de estruturas formativas para a educação na gastronomia, o que, por conseguinte, oportuniza a relativização de outros contextos.

REFERÊNCIAS

AMERICAN CULINARY FEDERATION. **Who we are: The Standard of Excellence for Chefs**. 2020. Disponível em: <https://www.acfchefs.org/ACF/About/Overview/ACF/About/Overview> . Acesso em: 07 jun. 2020.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A Fisiologia do Gosto**. Trad.: Paulo Neves. 5ª reimp. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

BROWN, J. N. A brief history of culinary arts education in America. **Journal of Hospitality & Tourism Education**, v. 17, n. 4, p. 47-54, 2005.

CAMPUS FRANCE BRASIL. **Conheça os diferentes tipos de instituições de ensino superior**. Disponível em: <https://www.brasil.campusfrance.org/instituicoes-de-ensino-superior-na-franca> . Acesso em: 03 jun. 2020a.

CAMPUS FRANCE BRASIL. **Diplomas, créditos e equivalências**. Disponível em: <https://www.brasil.campusfrance.org/diplomas-creditos-equivalencias> . Acesso em: 03 jun. 2020b.

CAMPUS FRANCE BRASIL. **Estude gastronomia na França**. Disponível em: <https://www.brasil.campusfrance.org/estude-gastronomia-franca> . Acesso em: 03 jun. 2020c.

CAMPUS FRANCE. **How can you evaluate the quality of a degree or institute?**. Disponível em: <https://www.campusfrance.org/en/certification-labels-institutes-France> . Acesso em: 03 jun. 2020a.

CAMPUS FRANCE. **License's Degrees Catalog**. Disponível em: <https://cataloguem.campusfrance.org/licence/#/catalog?lang=en> . Acesso em: 03 jun. 2020b.

CAMPUS FRANCE. **Master's Degrees Catalog**. Disponível em: <https://cataloguem.campusfrance.org/master/#/catalog?lang=en> . Acesso em: 03 jun. 2020c.

COOLAHAN, J. **Irish education: Its history and structure**. Institute of Public Administration, 1981.

DANAHER, P. **An Investigation of the Current Course Content on the BA (Hons.) in Culinary Arts Hot Kitchen Modules in the Dublin Institute of Technology to Ascertain whether the Content is Adequate in Meeting the Needs of the Stakeholders**. Orientador: Dr Máirtín Mac Con Iomaire. 2012. 227 p. Dissertação (Mestrado) - School of Culinary Arts and Food Technology, Dublin, Irlanda, 2012.

DEPARTMENT OF EDUCATION AND SCIENCE. **A Brief Description of the Irish Education System**. 2004. Disponível em: <http://www.educacionyfp.gob.es/irlanda/dam/jcr:2b116fca-4e62-4b8b-b622-a01b0051c11c/des-education-system.pdf> . Acesso em: 07 jun. 2020.

DROUARD, A. **Histoire des cuisiniers en France: XIX-XX siècle**. Paris: CNRS éditions, 2007.

FERGUSON, P. P. A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. **American journal of sociology**, v. 104, n. 3, p. 597-641, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Senac, 2008.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

GILLESPIE, C.; COUSINS, J. A. **European Gastronomy into the 21st Century**. Butterworth-Heinemann, Oxford. 2001.

GÖRKEM, O. **Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitimi yeterliği: Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde bir uygulama**. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara, 2011.

GÖRKEM, O.; SEVİM, B. GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE GEÇ Mİ KALINDI ACELE Mİ EDİLİYOR?. **Electronic Journal of Social Sciences**, v. 15, n. 58, 2016.

HERTZMAN, J. ACKERMAN, R. **Evaluating quality in associate degree culinary arts programs**. *Quality assurance in education*, 2010.

HOUSES OF THE OIREACTHAS. **National Tourism Development Authority Act 2003**. Disponível em: <https://www.oireachtas.ie/en/bills/bill/2002/40/> . Acesso em: 07 jun. 2020.

INSTITUTO PAUL BUCOSE. **Notre histoire**. Disponível em: <https://www.institutpaulbocuse.com/institut-paul-bocuse/histoire/> . Acesso em: 07 de jun. 2020.

INTERNATIONAL QUALIFICATIONS ASSESSMENT SERVICE (org.). **International Education Guide: for the assessment of education from the united states of america**. Alberta: Zero, 2016. Disponível em: <https://www.alberta.ca/documents/IQAS/usa-international-education-guide.pdf> . Acesso em: 07 jun. 2020.

KAMAL, K. **Perfis do sistema educacional: educação na turquia**. Educação na Turquia. Disponível em: <https://wenr.wes.org/2017/04/education-in-turkey> . Acesso em: 07 jun. 2020.

LE CORDON BLEU. **A 120-year history in teaching the french culinary arts**. Disponível em: <https://www.cordonbleu.edu/news/paris-school-opening/en> . Acesso em: 07 de jun. 2020.

LOO, B. Perfis do sistema educacional: Educação nos Estados Unidos da América. Disponível em: <https://wenr.wes.org/2018/06/education-in-the-united-states-of-america> . Acesso em: 07 jun. 2020.

MAC CON IOMAIRE, M. The Changing Geography and Fortunes of Dublin's Haute Cuisine Restaurants, 1958–2008. **Food, Culture & Society**, v. 14, n. 4, p. 525-545, 2011.

MAGAZINER, J. Perfis do sistema educacional: Educação na França. Disponível em: <https://wenr.wes.org/2015/09/education-france> . Acesso em: 07 jun. 2020.

MARCONI, M. A., LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 8 ed. São Paulo: Atlas; 2017.

MILES, R.. Culinary education: Past, present practice and future direction. In: **Proceedings of 2007 International CHRIE Annual Conference**. 2007. p. 266.

MINAYO, M. C. S.; DESLANDES, S. F.; GOMES, R. **Pesquisa Social – Teoria, método e criatividade**. 28ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

MIYAZAKI, M. H. **Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores**. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Educação. Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba. 115p, 2006.

NATIONAL FRAMEWORK OF QUALIFICATIONS (NFQ). **Irish national framework of qualifications (nfq): what is the irish national framework of qualifications (nfq)?**. **What is the Irish National Framework of Qualifications (NFQ)?**. Disponível em: <https://nfq.qqi.ie/> . Acesso em: 07 jun. 2020.

NCES. **National Center for Education Statistics. College Navigator**. Disponível em: <https://nces.ed.gov/collegenavigator/> . Acesso em: 7 jun. 2020.

PITTE, J. Nascimento e expansão dos restaurantes. FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

POULAIN, J. P. **Sociologia da alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2004.

POULAIN, J. P.; NEIRINCK, E. **Histoire de la cuisine et des cuisiniers: Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Âge à nos jours**. Paris, France: Éditions LT Jacques Lanore, 2004. 175 p.

QUALIFAX. **The national learner's database**. Disponível em: https://www.qualifax.ie/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=16 . Acesso em: 8 ju. 2020.

SANTICH, B. The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. **International journal of hospitality management**, v. 23, n. 1, p. 15-24, 2004.

SEYITOĞLU, F. Defining the Current Position of the Gastronomy Field in Turkey. **Journal of Culinary Science & Technology**. p. 1-20, 2019.

SMITH, E.; KEATING, J. **Making sense of training reform and competency-based training**. Wentworth Falls: Social Science Press, 1997.

SYMONS, M. **A history of cooks and cooking**. University of Illinois Press, 2004.

TEMİZKAN, R.; CANKÜL, D.; KIZILTAŞ, M. Ç.. Food And Beverage Education and Scholars' In Turkey. **Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel**, v. 1, n. 2, p. 18-25, 2018.

TSCHUMI, G.. Domestic Servants. In. BURNETT, John (Ed.). **Useful Toil: Autobiographies of Working People from the 1820s to the 1920s**. London: Penguin Press. 1994

USNEI. **Estrutura da educação nos EUA**. Disponível em: <https://www2.ed.gov/about/offices/list/ous/international/usnei/us/edlite-structure-us.html> . Acesso em: 07 jun. 2020.

VANLANDINGHAM, P. G. **How Has Vocational Culinary Arts Changed as a Result of a Redesign of the Education System**. 1995.

YILMAZ, G.. Gastronomi Eğitiminin Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyinde Değerlendirilmesi. **Turizm Akademik Dergisi**, v. 6, n. 1, p. 229-248, 2019.

Sacralização e alimentação: uma reflexão sobre a RE 494601 e as religiões de matriz africana

Sacralization and food: a reflection on RE 494601 and African matrices religions

Sacralización y alimentación: una reflexión sobre RE 494601 y las religiones africanas

Fabiana Bottrel Corrêa | fabianabottrel@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-6039-3828>

Centro Universitário SENAC (SENAC-SP), São Paulo, SP, Brasil.

Maria Conceição Oliveira | umconceicao@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-9839-2297>

Centro Universitário SENAC (SENAC-SP), São Paulo, SP, Brasil.

Recebimento do artigo: 04-março-2021

Aceite: 30-junho-2021



CORRÊA, F. B.; OLIVEIRA, M. C. Sacralização e alimentação: uma reflexão sobre a RE 494601 e as religiões de matriz africana. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 124-142, jun. 2021.

RESUMO

No ano de 2019 ocorreu a abertura de um Recurso Extraordinário, pelo Ministério Público do Rio Grande do Sul, contra as leis que protegem a sacralização de animais em religiões de matriz africana. A partir disto, este artigo analisa alguns posicionamentos em relação a este acontecimento, se atrelando a alguns movimentos negros, às políticas raciais e, principalmente, à alimentação. É necessário entender como os movimentos negros ativistas da cultura alimentar observam e analisam este processo. O entendimento em relação à sacralização e à intolerância religiosa nos ritos de religiões de matriz africana também é importante, devido à necessidade de se contrapor uma visão construída pelo senso comum e perceber a importância de valorizar e respeitar as culturas, reconhecendo assim as diversas formas de comer.

Palavras-chaves: Gastronomia; Alimentação; Sacralização; Religiões de matriz africana; RE 494601.

ABSTRACT

In 2019, an Extraordinary Appeal was filed by the Public Prosecutor of Rio Grande do Sul against laws that protect animal sacralization in African matrices religions. From this, this article analyzes some positions in relation to this event linked to some black movements, racial policies and, especially, food. It is necessary to understand how black food culture activist movements observe and analyze this process. Understanding regarding sacralization and religious intolerance in the rites of African-based religions is also important because of the need to oppose the common sense view and realize the importance of valuing and respecting cultures, thus recognizing the various ways to eat.

Keywords: Gastronomy; Food; Sacralization; African matrices religions; RE 494601.

RESUMEN

En 2019, el Ministerio Público de Rio Grande do Sul abrió un Recurso Extraordinario contra las leyes que protegen el carácter sagrado de los animales en las religiones de origen africano. Con base en esto, este artículo analiza algunas posiciones en relación a este evento, vinculadas a algunos movimientos negros, políticas raciales y, principalmente, la alimentación. Es necesario comprender cómo los activistas de la cultura alimentaria negra observan y analizan este proceso. También es importante el entendimiento en relación a la sacralización y la intolerancia religiosa en los ritos de las religiones de origen africano, debido a la necesidad de oponer una visión construida por el sentido común y darse cuenta de la importancia de valorar y respetar las culturas, reconociendo así las diversas formas de comer.

Palabras claves: Gastronomía; Alimentos; Sacralización; Religiones africanas; RE 494601.

INTRODUÇÃO

O artigo tem como objetivo fomentar e discutir a liberação da sacralização de animais em ritos de religiões de matriz africana pelo Supremo Tribunal Federal (STF). As argumentações usadas serão retiradas de dois movimentos articulados pela comunidade negra: o Movimento Afro Vegano (MAV) e o Fórum Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional dos Povos Tradicionais de Matriz Africana (FONSANPOTMA). É pretendido expor um paradoxo no debate político atrelado à alimentação, ao discurso racial e ao envolvimento da religiosidade e da cultura. As visões destes discursos serão construídas do ponto de vista da alimentação e da perspectiva voltada à intersecção da política racial e com a intolerância religiosa.

A palavra “sacralização” é um derivado da palavra “sacralizar” – o ato de tornar-se sagrado (SACRALIZAR, 2020) – que é um verbo transitivo e pronominal com o sufixo “-ção” que acrescenta um sentido de ação ao verbo. Ou seja, a sacralização é o ato de tornar algo ou alguém em sagrado ou sacro. Já a palavra “sacrifício” é um substantivo masculino com o significado de “oferta solene à divindade, em donativos ou vítimas” (SACRIFÍCIO, 2020) e é derivada da palavra “sacrificar” que pode ser: 1) um verbo transitivo com o significado de imolar, abandonar, renunciar, vitimar e sujeitar a riscos; 2) um verbo intransitivo com a ação de fazer sacrifícios; 3) um verbo pronominal “construir-se em vítima” (SACRIFICAR, 2020).

Sendo assim, a palavra sacralização traz o verdadeiro sentido aos atos realizados pelos ritos de matrizes africanas, que têm a responsabilidade de respeitar e reconhecer um ser como divino. Por isso, a palavra ‘sacrifício’ será substituída por ‘sacralização’ no decorrer de todo este artigo, devido à alta carga de preconceito que a primeira carrega quando discursado no contexto de manejo de animais em cerimoniais, que se relacionam com os povos de santos¹, com o próprio santo e sua comensalidade ritualística. A palavra ‘sacralização’ é considerada mais respeitosa e pragmática e a palavra ‘sacrifício’ somente será usada quando estiver sendo reproduzida em textos de outros autores.

METODOLOGIA

Após a contextualização de todo o processo jurídico e o detalhamento da posição dos movimentos já citados em relação a isso, será apresentado um embasamento metodológico sobre políticas raciais, trabalhando com autores como Frantz Fanon (2008), Luciana Jaccoud (2008a e 2008b) e Peter Fry (2006) para dialogar com a influência da desigualdade racial, o preconceito em relação à cultura afro-brasileira e as questões raciais para o entendimento das relações das religiões de matriz africana na sociedade brasileira. Para conversar sobre religiosidade e preconceito será citado Luis Nicolau Parés (2018a e 2018b).

Com a ajuda da revista Tradição Africana publicada pelo FONSANPOTMA, será abordado o tema de alimentos sacralizados por meio de dois artigos de Tata Nguzetala (2015) e Juliana Kitanji (2015) e de texto de Manuel Querino (1955). Para discorrer sobre comida de santo e comidas religiosas serão citados Wilson Caetano Junior (2018; 2009) e José Ribeiro (1969). E por fim, mas não menos importante, este artigo teve a possibilidade de acrescentar

¹ Aquele que é devoto a entidades africanas.

uma entrevista feita pelos autores com o *Sheik* Mohammed Aboua Yassin sobre a sacralização e alimentação na África muçulmana.

É de extrema importância o entendimento desse assunto para quebrar os tabus e discriminações estabelecidos pelo senso comum em relação à sacralização de animais em religiões de matriz africana, fomentando assim as discussões sobre alimentação e cultura nas circunstâncias contemporâneas com os novos movimentos alimentares. Este artigo não tem como objetivo encontrar soluções, mas desenvolver outras formas de visualizar os temas dentro dos estudos sobre alimentação.

APRESENTAÇÃO DO MAV E DO FONSANPOTMA

MAV

O Movimento Afro Vegano (MAV) é um grupo autônomo e independente nascido no primeiro semestre de 2015 nas redes sociais, após um ato racista em uma loja vegana em São Paulo. É constituído por negros que optaram por viver a partir dos princípios do veganismo². Esse movimento tem um caráter de atividade de militância, embora não esteja reconhecido como grupo jurídico.

As atividades, informações e discursos do movimento são disseminados nas redes sociais e pelo *site*³ oficial do MAV. Através dessas redes, eles também divulgam espaços veganos de alimentação que enaltecem e valorizam negros veganos empreendedores. Além disso, o principal objetivo do movimento não é apenas militar contra o consumo de produtos de origem animal, mas, sim, combater o racismo e o especismo através do discurso ativo, se opondo ao direcionamento de informações sobre o veganismo claramente voltado aos brancos. Trazem a partir disso informativos sobre a alimentação vegana direcionados e produzidos pela comunidade negra.

Sendo assim, o MAV detém um discurso que percorre um caminho além do movimento vegano em específico e tem como objetivo articular e criar um movimento que represente os negros veganos, tendo um posicionamento claro em relação ao recorte social e racial.

FONSANPOTMA

O Fórum Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional dos Povos Tradicionais de Matriz Africana (FONSANPOTMA) foi criado a partir da urgência de se canalizar um consenso sobre este assunto, em 2011, na 4^o Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, em Salvador. O Fórum é considerado um movimento autônomo que visa colaborar com a construção de políticas públicas que favoreçam a segurança alimentar e nutricional, sem interferir nas ações tradicionais e culturais dos povos de matriz africana.

“Incentiva e fomenta a autonomia e a busca pela soberania alimentar dos povos tradicionais de matriz africana, bem como a organização da produção sustentável de produtos nos territórios desses povos, por meio de cooperativas de produtores e consumidores.” (FONSANPOTMA, 2015, p. 7).

² Aquele que não consome qualquer produto de origem animal.

³ O *site* do Movimento Afro Vegano (MAV) é <http://movimentoafrovegano.blogspot.com/>. Acesso em: 18 ago. 2019.

O movimento tem uma participação ativa jurídica e mantém uma Frente Parlamentar e uma Teia de Defesas dos Povos Tradicionais de Matriz Africana para que exista um apoio legislativo em prol da cultura, da defesa e da garantia dos direitos desses povos. O FONSANPOTMA tem 23 a 27 unidades de Federação “pertencentes aos troncos linguísticos banto, jeje e iorubá cujos ancestrais foram vítimas do regime escravo vigente no Brasil, entre os séculos 16 e 19.” (FONSANPOTMA, 2015, p. 5). No ano de 2018 participaram do Fórum Social Mundial⁴ realizado em Salvador.

Portanto, o FONSANPOTMA tem um papel importante para a ação ativa judicial dos interesses alimentares e culturais dos povos tradicionais de matriz africana e executa um papel importante para a visualização das necessidades dietéticas e culturais desta comunidade.

POSICIONAMENTO DO CASO

Lei e ação do Supremo Tribunal Federal (STF)

Em 22 de julho de 2004, o estado do Rio Grande do Sul aprovou a atualização da Lei nº 12.131/2004, na Assembleia Legislativa do Estado, com a adição de um parágrafo único, que favorece o livre exercício da sacralização de animais nos exercícios de cultos e liturgias religiosas dentro do Código Estadual de Proteção aos Animais (art. 2º da Lei nº 11.915/2003 e atualização pela Lei nº 12.131/2004):

“É vedado ofender ou agredir fisicamente os animais, sujeitando-os a qualquer tipo de experiência capaz de causar sofrimento ou dano, bem como as que criem condições inaceitáveis de existência; [...] enclausurar animais com outros que os molestem ou aterrorizem; [...] Não se enquadra nessa vedação o livre exercício dos cultos e liturgias das religiões de matriz africana.” (RIO GRANDE DO SUL, 2004, p. 1).

Porém, o Ministério Público gaúcho (MP-RS) interpretou o parágrafo como inconstitucional e entrou com um recurso contra a lei, junto ao Tribunal de Justiça do Rio Grande do Sul, mas não foi atendido. A interpretação do MP-RS foi de que a Assembleia do Estado estaria passando por cima da Lei de Crimes Ambientais (Lei 9.605/1998, artigos 32 e 37, respectivamente):

“Praticar ato de abuso, maus-tratos, ferir ou mutilar animais silvestres, domésticos ou domesticados, nativos ou exóticos: Pena - detenção, de três meses a um ano, e multa. Incorre nas mesmas penas quem realiza experiência dolorosa ou cruel em animal vivo, ainda que para fins didáticos ou científicos, quando existirem recursos alternativos. A pena é aumentada de um sexto a um terço, se ocorre morte do animal”. (BRASIL, 1998, p. 1)

“Não é crime o abate de animal, quando realizado em estado de necessidade, para saciar a fome do agente ou de sua família; para proteger lavouras, pomares e rebanhos da ação predatória ou destruidora de animais, desde que legal e expressamente autorizado pela autoridade competente; por ser nocivo o animal, desde que assim caracterizado pelo órgão competente”. (BRASIL, 1998, p. 1).

⁴ O site do Fórum Social Mundial com a participação do FONSANPOTMA <https://wsf2018.org/grupos/fonsanpotma/>. Acesso em: 18 ago. 2019.

Assim, em 2006, recorreu ao Supremo através do Recurso Extraordinário⁵ (RE) 494601. O RE foi encerrado no dia 28 de março de 2019 pelo STF, tendo interpretado a lei como constitucional e decidindo que:

“O Tribunal, por maioria, negou provimento ao recurso extraordinário, nos termos do voto do Ministro Edson Fachin, Redator para o acórdão, vencidos, em parte, os Ministros Marco Aurélio (Relator), Alexandre de Moraes e Gilmar Mendes, que também admitiam a constitucionalidade da lei, dando-lhe interpretação conforme. Em seguida, por maioria, fixou-se a seguinte tese: ‘É constitucional a lei de proteção animal que, a fim de resguardar a liberdade religiosa, permite o sacrifício ritual de animais em cultos de religiões de matriz africana’, vencido o Ministro Marco Aurélio. Não participaram da fixação da tese os Ministros Ricardo Lewandowski e Gilmar Mendes. Ausente, justificadamente, o Ministro Celso de Mello. Presidência do Ministro Dias Toffoli. Plenário, 28.03.2019.” (SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL, 2019, p. 1).⁶

O MP-RS trouxe diversas outras argumentações e chegou a reconhecer a importância da sacralização, porém citou que o sofrimento animal deslegitima o processo cultural. Incluiu, também, que a especificação em relação à religião não traz igualdade com outras religiões que também usufruem dessa expressão cultural. De qualquer forma, o STF encerrou a RE mantendo o favorecimento da sacralização nas religiões de matriz africana no estado do Rio Grande do Sul.

É de extrema importância citar a agitação do Movimento Negro dentro de todo o andamento da RE e, em especial, o advogado Dr. Hédio Silva Jr., doutor em Direito pela Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), mestre em Direito pela mesma, advogado do Consulado de Angola e assessor científico da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). É considerado um militante histórico do Movimento Negro marcando seu nome neste momento de fundamental importância para a comunidade, devido ao fato de ser um advogado negro que fez sua sustentação oral usando a linguagem e metáforas pertencentes aos povos tradicionais de matriz africana. Ele é familiarizado com os ritos das religiões por ser do candomblé e considerado “Ogã” dentro da religião, ou seja, um sacerdote escolhido por um orixá para estar lúcido durante os trabalhos.

Em entrevista à revista Carta Capital⁷, Dr. Hédio explicou diversos fatores que caminham com a intersecção política-racial, como o racismo em pautas como essas, que será abordado com mais detalhes no item 3 deste artigo e irá elucidar a importância do entendimento das motivações em prol desse processo e da sacralização de animais em religiões tradicionais de matriz africana.

Posicionamento do MAV e do FONSANPOTMA

A escolha destes dois movimentos para o desenvolvimento desse artigo é devido ao fato de que ambos estão direcionados à militância na área da alimentação. O MAV focaliza suas lutas para o estilo de vida vegano e, além de abrir espaço para a comunidade negra dentro desta escolha dietética, traz a necessidade de misturar o veganismo com suas expressões culturais.

⁵ Recurso o qual o Ministério Público pode utilizar para pedir ao STF uma reavaliação de decisões de algum tribunal estadual ou federal.

⁶ Disponível em nota eletrônica no site do Supremo Tribunal Federal nos Andamentos na data 28/03/2019 do Tribunal Pleno: <https://portal.stf.jus.br/processos/detalhe.asp?incidente=2419108>. Acesso em: 18 ago. 2019.

⁷ Entrevista do Dr. Hédio Silva Jr. para a Carta Capital. Disponível em: <https://www.cartacapital.com.br/diversidade/a-vida-de-uma-galinha-de-macumba-vale-mais-do-que-a-de-jovens-negros/>. Acesso em: 18 ago. 2019.

Já o movimento FONSPANOTMA valoriza, dentro da alimentação, a transparência das culturas de matriz africana nas influências alimentares brasileiras e realça a importância da necessidade de manter essas tradições dentro dos seus espaços de resistência no país.

Desta forma, cada uma delas se posicionou diante do processo da RE 494601 respeitando suas filosofias. No caso do MAV, foi publicada uma nota nas redes sociais no dia 9 de agosto de 2018. O Movimento Afro Vegano, apesar de ser contra qualquer tipo de maus tratos aos animais, se posicionou a favor da abertura de diálogo sobre a sacralização por, também, defender as expressões culturais da comunidade negra. A nota afirma e explica sobre a intolerância religiosa, o racismo e a relação de afetividade com os praticantes das religiões de matriz africana.

“Para nós, ainda, existe a relação de afetividade com as pessoas que participam dessas religiões, que podem ser nossas mães, avós. Nossa ancestralidade e história estão intimamente ligadas à religião, por mais que alguns de nós não participem ou conheçam a fundo. Então defendemos uma postura mais compreensiva e de diálogo, para que de fato ocorra uma mudança a favor dos animais, que seja efetiva.

Veganos que condenam uma forma de morte e fecham os olhos para outras formas de morte levantando a bandeira do bem-estarismo estão equivocados em seus posicionamentos.

Não temos como estar contra ou a favor da RE. Defendemos, sim, o diálogo sobre o assunto; não existe sim ou não como resposta para questões complexas. No entanto, apoiamos a descriminalização social das religiões de matriz afro-brasileiras como um todo e seu direito de existir e resistir.” (MOVIMENTO AFRO VEGANO, 2018).⁸

Fica evidente a complexidade, não só do tema como do posicionamento do grupo que propõe um diálogo, ainda que seja difícil, com as religiões de matriz africana para que entendam e que possam desconstruir os seus ritos. O MAV acredita que o diálogo com os parentes que praticam a sacralização faz com que entendam o seu ponto de vista em relação ao consumo de animais e aos ideais veganos, abrindo assim espaço para começar a desconstruir mentes que consomem produtos de origem animal. Essa desconstrução é voltada para o entendimento do veganismo, já que não toleram nenhuma violência contra animais, e não para o apagamento de ritos religiosos. O maior ponto de apoio para a abertura de diálogo nessa questão é o fato de visualizarem atitudes racistas na RE 494601. Assim como mostra a citação abaixo e alguns exemplos em outras religiões que praticam a sacralização sem serem questionadas:

“Como MAV, acreditamos que toda a forma de violência contra animais precisa ser combatida. Mas o apoio de ativistas veganos a qualquer ação de intolerância religiosa e racismo é um tiro no pé. Quando proibimos alguém de fazer algo, a primeira reação é a aversão. Por isso que não arrancamos o bacalhau de Páscoa da mão dos nossos parentes no meio do almoço; para nossos próximos, escolhemos o diálogo, a compreensão, para depois chegar na desconstrução. E assim deve ser com todos que ainda matam/consomem animais. Por que querem agir de forma diferente com uma religião seguida majoritariamente por negros e pobres? Não tem outra explicação que não seja o RACISMO. Não interessa o diálogo com quem não é igual, em classe, raça, cultura. É a esse movimento intolerante que o veganismo quer se associar? Não é esse o veganismo que acreditamos.” (MOVIMENTO AFRO VEGANO, 2018).

⁸ Disponível na página oficial da MAV na rede social Facebook:

<https://www.facebook.com/MovimentoAfroVegano/photos/a.370238446514124/886428888228408/?type=3&theater>. Acesso em: 18 ago. 2019.

Desta forma, o MAV apresenta uma reflexão que permite abertura para a descriminalização e entendimento da importância das expressões culturais pertencentes às religiões afro-brasileiras.

O posicionamento do FONSANPOTMA está disponível em um vídeo publicado na plataforma de *streaming Youtube*⁹, produzido por Rafael Holanda Barroso e publicado no dia 30 de março de 2019. Em nome do próprio movimento, explicam, além do caso da RE 494601, a importância da defesa da lei em questão e como esse processo faz parte da reafirmação da fé, da cultura, da vivência, do pertencimento e do direito dos povos tradicionais de matriz africana.

O Fórum apresenta, assim como o MAV, o contexto racista em volta da apelação da MP-RS diante da lei e traz algumas falas do advogado Dr. Hédio Silva Jr., em corte judicial – transmitidas pela TV Justiça no dia 28 de março de 2019 e em entrevista ao vídeo do FONSANPOTMA –, questionando o racismo religioso e o porquê do direcionamento ofensivo em relação à sacralização em religiões de matriz africana e não, também, para outras vertentes como judaicas e muçulmanas. Neste mesmo vídeo, o Dr. Hédio explica o processo ritualístico da sacralização e o destino do animal, que além de ser oferecido primeiramente às entidades, é consumido por toda a comunidade.

Para traduzir os objetivos do movimento FONSANPOTMA, o integrante Tata Ngunzetala diz: “A campanha de ‘tradição alimentar não violenta’ é uma reafirmação de que nossos povos têm o direito de se alimentar de acordo com sua tradição, do seu pertencimento.” (BARROSO, 2019, 5m28s). Desta forma, apresenta a resistência e a importância do direito e do respeito às tradições religiosas dos povos tradicionais de matriz africana, demonstrando, assim, que a sacralização religiosa apresenta um direcionamento alimentar e que o abate animal serve também para alimentar a comunidade religiosa.

A ALIMENTAÇÃO E A INTERSECÇÃO POLÍTICA-RACIAL

Este item tem como objetivo apresentar e desenvolver os temas relevantes que abrangem a discussão em torno do caso da RE 494601. Além disso, analisar e visualizar a relação alimentar e cultural que vai ao encontro das questões políticas e raciais, assim, dialogando com a sacralização de animais, o racismo estrutural e religioso e o afro-veganismo.

Sendo assim, iremos destrinchar assuntos como o racismo e a política racial, a sacralização e as religiões de matriz africana, podendo demonstrar ao leitor os temas necessários para fomentar as discussões paradoxais criadas por esse caso.

A política racial, o racismo e a intolerância religiosa

Para a assimilação deste julgamento é necessário salientar a estrutura da política pública racial e do racismo que permeia as questões de identidade cultural. Ao compreender as relações estruturais que as religiões de matriz africana estabelecem dentro dos vastos setores racistas da sociedade brasileira, incluindo diversas religiões de vertentes cristãs que se colocam frontalmente e sutilmente adversas à cultura negra – e disseminam o racismo estrutural no

⁹ Disponível no canal Rafael Holanda Barroso em:

https://www.youtube.com/watch?v=K66iLpP38rA&feature=youtu.be&fbclid=IwAR35VJgNllgHhRpOldEjn8boluDiBEiDJoEJk8sUF_uaVdosTubEgXFyVnU. Acesso em: 19 ago. 2019.

estado brasileiro –, é possível apontar um dos gatilhos para a ação da MP-RS contra a identidade cultural religiosa afro-brasileira.

A política pública racial tem como objetivo democratizar a participação negra em diversas áreas do sistema governamental brasileiro, a fim de reverter a desigualdade racial, conduzidas pelo racismo. Até o momento da abolição da escravatura (1888), os negros não detinham o direito jurídico de liberdade cultural, assim, seus costumes eram silenciados e punidos devido à falta de políticas raciais que protegessem as particularidades desses povos. Segundo Frantz Fanon descreve:

“Aos olhos do branco, o negro não tem resistência ontológica. De um dia para o outro, os pretos tiveram de se situar diante de dois sistemas de referência. Sua metafísica ou, menos pretensiosamente, seus costumes e instâncias de referência foram abolidos porque estavam em contradição com uma civilização que não conheciam e que lhes foi imposta” (FANON, 2008, p. 104).

Tais contradições e imposições trouxeram diversos aspectos importantes para alimentar o preconceito étnico, sendo a necessidade da distinção social e hierárquica uma das ferramentas de apagamento cultural dos negros. Dessa forma, os brancos após abolição compartilhavam:

“um conjunto de estereótipos negativos em relação ao negro que amparava sua visão hierárquica de sociedade. Nesse contexto, o elemento branco era dotado de uma positividade que se acentuava quanto mais próximo estivesse da cultura europeia.” (JACCOUD, 2008a, p. 47).

Neste momento caminhavam as ideias republicanas e liberais, mas, mesmo assim, não foi possível maquiagem o racismo dentro do âmbito político e jurídico ao longo dos anos. Independente da abertura industrial e capitalista, o racismo não iria se retificar já que não está ligado diretamente às relações de classe, mas sim sob a perspectiva da discriminação racial (FRY, 2006) que interferem nas oportunidades e no cotidiano da população.

De qualquer maneira, a discriminação e o preconceito estão instaurados nesse processo histórico que perpetua desvairadamente dentro da sociedade brasileira até meados dos anos 80 e 90, com a reivindicação do Movimento Negro em prol de políticas públicas, não só nos campos da pobreza e educação, mas também na discriminação racial (JACCOUD, 2008b). Apesar de que, a partir dos anos 2000, diversas medidas foram sendo tomadas no âmbito público, como a adição de cotas raciais nas Universidades, a criminalização do racismo e esboços de políticas de saúde voltadas para a população negra, muitos desses mecanismos não são de grandes funcionalidades na prática.

Além disso, a intolerância religiosa é apenas mais um anexo dentro da estrutura racista da sociedade brasileira. A forma como foi construída a percepção da cultura negra ao longo da história faz com que não se desenvolvesse respeito pelas religiões de matriz africana e, consequentemente, não se adquiriu a importância necessária desta pauta dentro do legislativo. Em um texto para o *site* Justificando, o historiador e Mestre em Estudos Étnicos e Africanos pela Universidade Federal da Bahia, Edmar Ferreira Santos (2019) faz uma ligação importante com a história e o tempo do candomblé no país, lembrando a época do início do regime republicano no Brasil, quando a elite branca disseminava opiniões associando a sacralização de animais com a falta de higiene e preocupação com a limpeza pública, assim, criando uma imagem distorcida da comunidade religiosa. É importante ressaltar que devido à necessidade da elite brasileira de se espelhar na cultura europeia, grande parte da população criou laços com

as religiões cristãs, assim, afastando mais ainda a curiosidade de aprender e reconhecer as diversas outras formas de se contemplar a fé.

Em um texto chamado 'Religiosidades', do Professor Nicolau Parés, publicado no livro "Dicionário da Escravidão e Liberdade", sobre as cosmovisões e práticas rituais trazidas pelos africanos, o autor retrata o preconceito vivido pelas religiões de matriz africana e fazem com que possamos observar como as citações são atemporais até hoje em relação ao racismo religioso e à sacralização.

"A demonização por parte da igreja foi seguida da criminalização pelos códigos penais, da patologização pelos médicos e da denúncia pelos jornalistas (...). Hoje ele mudou muito, porém persiste no campo religioso afro-brasileiro a tensão conflituosa entre os discursos da resistência cultural, a valorização seletiva do Estado e a intolerância que vêm de um novo fundamentalismo cristão." (PARÉS, 2018b, p. 382-383).

Diante disso e do entendimento da construção cultural branca no país, acompanhada de diversas formas de discriminação e contenção à população negra e sua cultura, a história dos negros brasileiros aponta para um racismo institucionalizado nas argumentações do MP-RS contra o parágrafo único de favorecimento à sacralização religiosa. A resistência dos valores culturais e das tradições dos povos de matriz africana é uma forma de conter, também, o branqueamento cultural e de persistir diante da sociedade racista brasileira que ainda fomenta a intolerância religiosa.

As religiões de matriz africana, a sacralização e a alimentação

Algumas religiões de matriz africana – como o candomblé e algumas vertentes da umbanda – praticam a sacralização de alguns animais, principalmente carneiros, ovelhas, cabras, cabritos, leitões, peixes e aves, como forma de agradecer e manter a energia do divino supremo. Acreditam que em tudo que há sangue, conseqüentemente, há vida, contendo o sopro de Olorum (divino supremo) que é aquele que iniciou o universo e criou os Orixás, divindades imateriais intermediárias que detêm elementos naturais (fogo, terra, ar e água) e ajudaram na criação do mundo.

Segundo Parés (2018), sobre religiosidades e ritos das religiões africanas é importante ressaltar os segmentos religiosos em partes diferentes da África:

"Os estudos afro-brasileiros enfatizam uma distinção entre as religiosidades marcadas pelas tradições da África Ocidental, dos povos Jejes e Nagôs (falantes de línguas gbe e yorubá, respectivamente), e aquelas marcadas pelas tradições da África Central, dos povos Kongo-Angola (falantes de língua bantu). As primeiras são valorizadas por sua suposta pureza ritual e fidelidade africana, e incluiriam o tambor de mina, o xangô e o candomblé, no Nordeste do Brasil. Nelas, o tambor, o uso litúrgico de línguas africanas, técnicas de adivinhação como o jogo de búzios, processos de iniciação e sacrifícios animais seriam fundamentais." (PARÉS, 2018b, p. 377-378).

As segundas (África Central) seriam mais permeáveis e tendentes à mistura cultural, estariam na base do candomblé de caboclo, a cabula (hoje extinta), a macumba, a quimbanda e, em última instância, a umbanda (religião nacional nascida no sul do país). "Nestas, a iniciação e o sacrifício animal são menos frequentes" (PARÉS, 2018b, p. 377).

O autor cita que: "elas são diversas e se organizaram em religiões 'afro-brasileiras' ou 'de matriz africana' (...). As variantes regionais como tambor de mina do Maranhão, o xangô de Pernambuco, o candomblé da Bahia, a macumba do Rio de Janeiro, ou o batuque do Rio Grande

do Sul” (PARÉS, 2018b, p. 377) são muito atuantes e essas especificações são importantes até para entender a origem da sacralização nessas religiões.

No Brasil e no continente africano, as práticas ritualísticas e de sacralização de animais não são homogêneas. O conhecimento destas religiões na diáspora ainda demanda vasta pesquisa, devido ao fato de que essas religiões possuem práticas complexas que precisam ser observadas em profundidade. De fato, o que é necessário entender neste momento é que “tudo que se come faz parte do rito e do dia a dia da convivência com o sagrado” (NGUNZETALA, 2015, p. 20) nestas religiões.

A qualidade do alimento sacralizado e o respeito aos animais são de extrema importância pois eles fazem parte de uma cerimônia; desta forma, os animais são bem tratados, cuidados e alimentados porque são a extensão do divino supremo. “Esses animais têm que ter certificação em saúde e nas especificidades de todas as demandas.” (KITANJI, 2015, p. 19).

“Qualquer sacralização alimentar é muito mais do que o sacrifício de um animal ou de um grão ou de uma folha. É o respeito à vida e às formas. Oferecer à divindade (Nkiisi/Orixá/Vodum) o que faz parte do seu cardápio diário não tem ligação com a ideia de troca ou barganha ou a busca de algum bem mágico, como supõe o senso comum. É a comunhão e o reconhecimento de que tudo que mantém o vivo vem do sagrado, e que todos os seres fazem parte desse complexo teológico, que reconhece esse princípio em todas as coisas.” (NGUNZETALA, 2015, p. 20, grifo nosso).

Ou seja, não se sacraliza animais apenas para ter algo em troca, mas sim para agradecer o sagrado pela fonte da vida, alimentando e nutrindo a todos com o máximo de respeito e o mínimo de sofrimento ao ser. Após o cerimonial com os alimentos, esses servem de comida para toda a comunidade (desde divindades até os micro-organismos) e são consumidos sem grandes desperdícios.

“Ao considerar que todas as coisas são originárias e fazem parte de um mesmo sistema que garante a vida no planeta, os alimentos mantidos nos locais de oferendas, que se degradam pela ação da vida microscópica, servem de alimento para outros seres e voltam aos rios, às matas e aos caminhos, renovando as energias vibratórias que perpassam todas as coisas. Esse ciclo faz com que outros organismos e outras formas de vida também comunguem como o sagrado. É fertilizar o solo, comungar com todos daquilo que veio da terra, das águas, do ar, dos minerais e, assim, renovar esse ciclo. É se alimentar de fé.” (NGUNZETALA, 2015, p. 21).

Para este artigo foi possível obter uma entrevista com o teólogo muçulmano da tradição africana *Sheik* Mohammed Aboua Yassin, de uma comunidade muçulmana africana da Zona Leste paulista, para que se estabelecesse um parâmetro comparativo dos ritos de sacralização.

Yassin se considera apenas muçulmano e faz questão de abraçar diversas linhas da religião, como sufi, xiita, wahabista ou fatimista. O que importa é a arte de se submeter à vontade de Deus “até porque lá na África, o que nós temos de legado vindo dos nossos pais, [e] das pessoas que foram muçulmanas (...), é um legado que transcende essas questões (...) divisórias.” (YASSIN, 2020, entrevista nossa).

O que os une são os costumes e festejos da comunidade negra, onde o sagrado e o profano são unidos pela comida e pelas festas. No caso da comunidade muçulmana, as comidas de festa, cujo protagonismo é o animal sacralizado, é o complemento do banquete da cozinha africana. Na religião muçulmana existem alguns momentos para realização da sacralização. Em entrevista com o *Sheik* Yassin, ele descreve uma festividade que realiza a sacralização de um

cordeiro em homenagem ao profeta Abraão. Esse cordeiro ganhou um significado através de um momento religioso onde Abraão, por ordem de Deus, quis matar seu filho, mas esse mesmo Deus enviou um cordeiro no lugar. Assim, o cordeiro é o mais utilizado em sacralização na religião muçulmana. Segundo o *Sheik*:

“Primeiro não se [pode] sacralizar animal de menos de 6 meses (...). Segundo, você tem a forma como ele é criado, ele tem que ser criado de uma forma extremamente, vamos dizer assim, de uma forma que respeita entre aspas os direitos dos animais, porque na religião muçulmana os animais têm também direito assim como as plantas, (...) as águas, o que for. (...) Não pode ser um animal que tem algum defeito, não, de jeito nenhum, ele tem que ser extremamente limpo, né? Limpo o que estou dizendo é tanto na aparência quanto na própria comida (...) ela (a comida) tem que ser extremamente policiada, tá? E quando for a sacralização é proibido que haja outros animais da mesma espécie de perto olhando. (...). Outra coisa também que é importante saber é que na hora da sacralização (...) é usado uma faca, ela precisa ser extremamente bem afiada porque a recomendação é que seja feito um corte só, uma só vez passar no pescoço dele, né? E tem a parte exata aonde que tem que ser feito, então ele tem que passar uma só vez lá e acabou, acabou e o animal (...) não deve ver a faca. Então tudo isso toma cuidado que precisam ser respeitadas para que no final a carne do animal seja válida.” (YASSIN, 2020, entrevista nossa).

A sacralização, segundo Yassin, também está presente na hora de se comer o animal, já que é necessário fazer uma oração a Deus para abençoá-lo em forma de respeito. A alimentação muçulmana é composta basicamente por arroz e carne, menos a de porco:

“o arroz é bastante utilizado (...), fora ele, outras comidas vão aparecer (...) [como] suco de *bissap* que a gente chama de *hibiscus*, né? Suco de gengibre também (...). O *dégué* que é aquele de leite misturado com aquele cereal que é um cereal que chama de ‘mil’ (*millet*). Enfim, de comida você tem várias coisas, agora para carne de cordeiro há de se acrescentar que por incrível que pareça você tem inúmeras famílias que só comem carne de cordeiro, mesmo naquele dia, ou só naquele dia mesmo, entendeu? Portanto, não é todos os dias que todo mundo come a carne de cordeiro.” (YASSIN, 2020, entrevista nossa).

Foi interessante a informação trazida por Yassin sobre retiros espirituais veganos muçulmanos em um período de três dias até um mês, que são realizados em diversas regiões da África Negra como Senegal, Mauritânia, Guiné-Bissau, Guiné-Conacri, Mali, Libéria, Costa do Marfim, Gana, Benin, Nigéria, entre outros. Dependendo do retiro é realizado até um jejum como se fosse o mês do Ramadã, se alimentando apenas de frutas e farofas com açúcar na hora do pôr do sol e em lugares extremamente limpos.

Um ponto muito importante trazido pela entrevista foi a forma como o muçulmano africano se aproximou da religião. Segundo Yassin:

“Eu costumo dizer aquela frase que os velhos passaram para mim (...): que a gente nunca abraçaríamos a religião muçulmana se tivéssemos conhecido a pessoa árabe antes do Islã. O que significa dizer que nós conhecemos o Islã e só depois viemos a conhecer a pessoa árabe, as tradições deles, as culturas deles. Então, o Islã (...) não veio na África para dizer que ele é, como fez no caso o cristianismo [que] chegou na África com aquela frase deles lá dizendo que eles estão trazendo a civilização para os africanos. Não! Não! Com o Islã não foi com isso. Tanto é que o Islã já estava presente no continente africano, séculos e séculos, bem antes do cristianismo chegar. Então, o Islã (...) não tirou as culturas, muito pelo contrário, ele foi se adaptando e ele é isso mesmo. O Islã se adapta às culturas e é para você adaptar a religião a sua cultura.” (YASSIN, 2020, entrevista nossa).

A sacralização e a alimentação então interligadas em algumas religiões e dentre elas existem diversos passos para que exista um cuidado e um respeito com o animal que será sacralizado. Além disso, essa carne não é desperdiçada, já que é consumida pela comunidade religiosa.

Ao mergulhar nas cozinhas sagradas, vemos que os núcleos ou terreiros possuem autonomia em suas cozinhas, de modo que o fazer da comida sagrada, alguns ingredientes ou mesmo folhas podem ser diferentes. Não existe rigidez. Segundo Roger Bastide (2001) “É certo que os candomblés tradicionais nasceram por cissiparidade, a partir de uma célula única” (BASTIDE, p. 69, 2001).

As religiões de matrizes africanas têm seu cardápio próprio e todos os deuses têm seu prato, seu animal de duas patas ou quatro patas (dependendo do rito), suas folhas, grãos e outros alimentos específicos. Não pode faltar o dendê em alguns preparos. É conclusivo que no quesito sacralização, o que os une é o respeito pelo animal sacralizado.

Segundo Querino (1955), em seu livro “A raça africana e seus costumes”, sobre os ritos consagrados a Nanã, relata-se que a sacralização de um animal nutre os deuses e os humanos, sendo uma vida não desperdiçada.

“Nas cerimônias consagradas a Nanã Buruku os animais não são sacrificados, à faca, mas por outro processo: são amarrados, os olhos vendados com uma folha de taioba e atirados no chão, as pessoas presentes cantam, dançam até que o animal desfaleça, sem que se lhes toque. Não podemos admitir o envenenamento prévio, porque do animal preparado todos comem”. (QUERINO, 1955, p. 47).

Os ritos da comida de Santo e a sacralização são cobertos por segredos sagrados. Na comida, a descrição da execução do prato sempre guarda um segredo, por isso, esse recorte peculiar na narrativa do Manuel Querino, que apresentou inicialmente o ensaio “A raça africana e seus costumes na Bahia”, no 5º Congresso Brasileiro de Geografia, ocorrido na cidade de Salvador em setembro de 1916.

O professor Vilson Caetano e Carlos Ribeiro (2018) narra aspectos importantes da comida de Santo, dentre eles a manutenção das técnicas na cozinha, cortes e manipulações de alimentos que são submetidos a modismos ou processos de gourmetização. As cozinhas de matriz africana possuem seus “fundamentos” e isso faz com que sejam mantidas técnicas das cozinhas ancestrais, com origem na África. Como exemplo, o corte especial dos quiabos para o caruru, que ressalta o caráter de independência das cozinhas dos terreiros. Segundo Ribeiro e Sousa Junior (2018):

“É nas religiões afro-brasileiras espalhadas por todo o país que estes modos de cozinhar e técnicas de preparo mais têm resistido às ‘novidades’ por apresentarem-se como verdadeiros dogmas e padrões de ‘fidelidade aos antigos’, chamados de ‘fundamentos’ (...). Algumas cozinhas de santo tem se modificado nos últimos anos. Modificações que vão desde a substituição de ingredientes, a utilização de eletrodomésticos, à incorporação de produtos oferecidos pela indústria de alimentos, à adoção dos congelados e até mesmo a transformação dessa comida sagrada num fast food.” (RIBEIRO; SOUSA JUNIOR, 2018, p. 21-22).

Segundo os autores, “Nas religiões de matriz africana há comidas provenientes dos sacrifícios, chamadas comidas de ejé e as comidas secas, aquelas feitas a base de cereais, tubérculos, leguminosas, folhas e frutos. Ejé em iorubá significa sangue” (RIBEIRO; SOUSA JUNIOR, 2018, p. 23). Uma das carnes animais mais conhecidas na sacralização do Candomblé é a galinha-d'angola conhecida cientificamente como '*Numida Maleagris*'. O animal deve estar perfeito e sem nenhum defeito ou anomalia (RIBEIRO; SOUSA JUNIOR, 2018). Essa norma também está contida na entrevista com o *Sheik* Yassin sobre a sacralização dos animais ofertados na religião muçulmana e o procedimento é semelhante.

Os cereais e grãos também fazem parte do banquete sagrado, como arroz, feijão fradinho, milho de pipoca – muito importante em alguns ritos –, tubérculos como o inhame, a

mandioca, batata doce, pimenta e outros. A lista é longa, em outras narrativas mais alguns alimentos são descritos.

No livro "O banquete sagrado" (2009), o professor Vilson Caetano cita o relato de Pai Francisco de Oxum de como se forma a guardiã da comida, a labá:

"Em primeiro lugar ela deve ser de um orixá feminino. De labá, por causa do segredo da colher de pau que toda mulher carrega no seu labá (...). O que faz a labassê em primeiro lugar é a culinária, segundo lugar o comando para saber escolher desde o camarão, à pessoa que vai tirar o couro do animal oferecido, abrir... Ela basicamente além de conhecer a culinária, precisa conhecer muito sobre ewe, folhas; ofó, palavras rituais ditas e oriki, rezas." (SOUSA JUNIOR, 2009, p. 111).

Na pesquisa bibliográfica descobrimos o sacerdote nagô José Ribeiro, que escreveu vários livros sobre o tema das religiões de matriz africana, transitando pelo candomblé e pela umbanda, como "Pontos cantados nos candomblés" (1969), "Culto Malê" (1973) e "O ritual africano e seus mistérios" (1969). O livro "Amalás" (1969), do mesmo autor, é muito peculiar e pode ser lido como um caderno familiar de receitas de uma quituteira negra, mãe do autor, ou como um livro de receitas de deuses do candomblé e da umbanda. O autor resgata técnicas da cozinha indígena praticadas nos terreiros de umbanda, como exemplo o 'Efó caboclo' (como um moquém indígena) feito com folhas de língua de vaca, taioba, bredo de Santo Antônio, mastruço, sabugueiro, erva de Santa Maria e folha de mostarda que recebe o nome de Lelé. É no modo de fazer que as técnicas surgem:

"aferventa-se as folhas e escorre-se na urupema. Estende-se numa tábua e bate-se bem com uma faca até ficar uniforme. Espreme-se e deixa-se ficar bem aberta, numa peneira para evaporar toda a água (...) Capema, aluman e outras folhas amargas devem ser pisadas num pano e bem lavadas até desaparecer todo amargor. Depois então aferventa-se (...)" (RIBEIRO, 1969, p. 58).

A comida de Santo é importante como preservação de dietas alimentares que entraram no gosto popular, como o acarajé de Yansã, caruru, vatapá e outros pratos que enriquecem a história da nossa alimentação.

"Ao preparar comida de santo, joga-se o búzio ou a lobaça (cebola) para se ter certeza se foram aceitas as obrigações (...). Aviso aqui aos leitores que toda comida que for destinada ao orixá deve ser preparada em panela de barro e cozinhada em fogão de lenha ou carvão, como também colher de pau". (RIBEIRO, 1969, p. 5).

As observações mostram o cuidado no preparo da comida dos orixás e das entidades. São interessantes as receitas de feijoada do orixá Ogum, que são direcionadas uma para o orixá e outra para as refeições do cotidiano. "Feijoada (Ogum): feijão mulatinho, carne verde, recheada ou moqueada (peito ou chupa molho), carne do sertão tirado o sal, toucinho e linguiça (...). Para ser servida a entidade retira-se o tempero". (RIBEIRO, 1969, p. 65).

É possível reparar nas transições das receitas que são adaptadas para o consumo dos não iniciados, saindo dos terreiros para os tabuleiros como comida de rua, como os acarajés, a moqueca, o leite de coco, o azeite de dendê e outros ingredientes, que passam a fazer parte do que conhecemos como gastronomia brasileira. A comida feita nos terreiros permanece com seus ritos e segredos, mas as comidas popularizadas são consumidas de forma tranquila e sem questionamentos.

Ervas, grãos, legumes e folhas são usados em Candomblés Vegetarianos. Essa linha, fundada no Brasil por Angenor Miranda, é conhecida como Candomblé Verde. Em entrevista com Yalorixá Iya Senzaruban, em texto publicado no "Diário de Petrópolis", Gilberto Pinheiro apresenta o grupo:

“O Ilê Senzaruban surgiu em Itaquaquetuba (SP), tem à frente a Yalorixá Iya Senzaruban que não aceita a matança de animais em hipótese alguma. Sendo considerado Candomblé Vegetariano, segue os ensinamentos de Angenor Miranda, fundador do mesmo em nosso país, entendendo que somente o ‘sangue das plantas’ deve correr nos terreiros candomblecistas. Ela é vegetariana e sendo o Candomblé conhecido como Verde, sem sacrifício animal, podemos afirmar categoricamente que não é inferior ao considerado convencional.” (PINHEIRO, 2018).

Infelizmente, em relação à sacralização, quase toda a entrevista é baseada em inverdades como tortura animal e matanças desenfreadas. O documento traz mais ataques ao Candomblé do que explicações espirituais sobre a vertente vegetariana. Apesar da tentativa de trazer o novo conceito ao artigo, existe uma dificuldade quanto ao entendimento espiritual e na procura de bibliografia, além de contradizer o conceito básico do Candomblé em relação à passagem de energia entre objetos, animais e pessoas.

Compreendendo a relação da alimentação com a sacralização e as religiões de matriz africana, é possível perceber que não há porquê existir sofrimento animal na sacralização, já que o respeito às formas de vida é diretamente ligado à fé e ao respeito ao divino supremo.

CONCLUSÃO

A narrativa do julgamento no Supremo Tribunal Federal sobre a legalidade constitucional da sacralização de animais em cultos religiosos já é um tema complexo e que demarca um paradoxo no Brasil. Somente o fato deste assunto ter sido avaliado em julgamento, fere a laicidade da Constituição do país que é considerado um Estado Laico¹⁰ desde 1890, tendo em sua Constituição diversos dispositivos que amparam a liberdade de religião.

O sacrifício animal, propriamente dito, é fruto do consumo, ou seja, a partir do momento que existe a cultura de se comer carne animal se abre espaço para novas interpretações de consumo. No caso da sacralização, o animal passa por uma experiência não violenta e respeitosa para que faça parte do ofertório ao supremo divino e do consumo da comunidade religiosa. Destinchando mais a fundo uma das argumentações do MAV, existem formas de consumo de proteína animal em outros ritos religiosos, como por exemplo, a Páscoa e o Natal (festividades cristãs) onde não há um respeito propriamente dito com o animal, apenas seu consumo vazio por puro prazer. Assim, ele faz parte de uma festividade que não lhe atribui um valor sagrado, ou seja, o animal não ganha uma importância divina e religiosa.

“O pensamento anti-sacrificial tem porta-vozes tão diferentes como pensadores cristãos como Teodoreto, Clemente da Alexandria, o autor da epístola a Diogneto, filósofos pagãos como Porfirio e judeus como Filon. Mas é preciso distinguir, com clareza, essa corrente de pensamento da posição defendida pela nova religiosidade cristã. Esta, com efeito, reconhece na morte de Jesus e nas celebrações sacramentais ligadas a ela uma realidade sacrificial bem definida, cuja prática e teoria ela defende contra as outras religiões” (FLANDRIN; MONTANARI, 2018, p. 130).

Nos casos das festividades de algumas religiões cristãs, a morte desses animais não carrega nenhum rito sacratíssimo e acabam sendo mortes feitas em massa por um processo industrial e comercial, muitas vezes mais dolorosos e desrespeitosos. Além disso, se crê em fenômenos associados ao consumo de derivados humanos, como por exemplo, a metáfora do sangue humano divino e o consumo de vinho e de sua carne, como o pão, chamado de transubstanciação no ato da consagração durante o ofertório da Santa Missa. Aparentemente

¹⁰ O Estado não deve permitir a interferência de correntes religiosas em assuntos estatais, nem privilegiar uma ou algumas religiões sobre as demais.

não é algo que se repreenda ou gere discussões dentro desses espaços. A intersecção e diferenciação desses movimentos são óbvias e estão marcadas pela visão ocidentalizada.

A violência que é creditada à sacralização das religiões de matriz africana está no imaginário e na prática racista institucionalizada no Estado Brasileiro, que credita ao negro o aspecto violento, de irracionalidade e falta de higiene, argumentos esses irreais e brutais movidas pelo racismo e a falta de interesse na cultura afro-brasileira.

A mesma análise não é feita com outras religiões que usam a sacralização de forma maquiada, já que esses animais se tornam produtos que estão embalados em bandejas nas gôndolas de supermercado. Como exemplo, o consumo de peixes e bacalhau na Páscoa, que celebra a ressurreição de Jesus Cristo na religião cristã e o desjejum da quaresma, e o consumo de aves sem significado religioso no Natal, que celebra o nascimento de Jesus Cristo. Essa distração intencional ao detalhe dentro da religião cristã tem como motivação o preconceito racial relacionando-se com o fato de que essa vertente religiosa é uma das mais populares do mundo conquistadas por Cruzadas e mortes.

O MAV se solidariza com a movimentação em prol da sacralização em nome do pertencimento social e racial e em respeito aos seus antepassados, porque a luta contra o racismo e a injustiça social se sobrepõe às suas escolhas alimentares. Mesmo assim, o posicionamento do MAV apresenta uma incoerência e um choque entre a aversão ao consumo animal versus a desconstrução cultural, já que a desconstrução da sacralização pode gerar uma alteração significativa no rito religioso dessa forma gerando um paradoxo em relação à tradição e à ideologia alimentar. De qualquer maneira, a adaptação cultural pode acontecer ao longo dos anos como foi trazido pelo *Sheik Yassin* em entrevista no caso do Islã se adaptar à cultura africana.

A comida é uma expressão cultural (MONTANARI, 2013) e acaba sendo uma forma de resistência importante na busca da identidade racial através do alimento. A influência alimentar negra é inegável na dieta do país (CASCUDO, 2011; DÓRIA, 2014; FREYRE, 2006; LODY, 2008; SILVA, 2014) e alguns alimentos que participam de cerimônias de matriz africana, estão em alta e são consumidos em tabuleiros e nas ruas por toda a parte, principalmente no Nordeste. O FONSAPOTMA reconhece nas religiões de matriz africana a grande influência na alimentação do Brasil, além de sua ação em defender a alimentação nutricional desses povos. O Fórum – assim como o MAV – entende a questão do “espaço social alimentar” (POULAIN; PROENÇA, 2003) que as religiões dos povos de matriz africana ocupam na discussão sobre a cultura e alimentação brasileira, para demonstrar a identidade racial e social negra legitimando sua presença em um campo social que fortalece o movimento e suas especificidades.

Este artigo fomenta a necessidade de pensar sobre cultura e escolhas alimentares dentro de determinada comunidade e de como é possível entrelaçar movimentos em prol da resistência da cultura negra. Desta forma, é importante salientar o racismo institucionalizado na sociedade brasileira e desmistificar a sacralização em religiões de matriz africana, para reconhecermos a inserção deste assunto dentro do âmbito da alimentação e possibilitando amplificar sua visualização. Este artigo tenta trazer um comentário sobre um momento importante para a comunidade negra dentro do judiciário e tenta argumentar com o processo, trazendo dois posicionamentos de grupos negros envolvidos em ativismo alimentar para discutir sobre o ocorrido.

REFERÊNCIAS

- BARROSO, R. H.. Entenda por que ser a favor ao direito de abate religioso, que foi julgado no STF. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=K66iLpP38rA&feature=youtu.be&fbclid=IwAR35VJgNllgHhRpOldEjn8boluDiBEiDJoEJk8sUF_uaVdosTubEgXFyVnU . Acesso em: 19 ago. 2019.
- BASTIDE, R. **O candomblé da Bahia: rito nagô**; tradução Maria Isaura Pereira de Queiroz. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. 379 p.
- BRASIL. Lei nº 9.605/1998 de 12 de fevereiro de 1998. **Dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9605.htm . Acesso em: 30 ago. 2019.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4.ed. São Paulo: Global, 2011. 954 p.
- DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014. 279 p.
- FÁBIO, A. C.. Como está a discussão sobre a legalidade do sacrifício religioso de animais. **Nexo**, 18 jan. 2017. Disponível em: <https://www.nexojornal.com.br/expresso/2017/01/18/Como-est%C3%A1-a-discuss%C3%A3o-sobre-a-legalidade-do-sacrif%C3%ADcio-religioso-de-animais> . Acesso em: 18 ago. 2019.
- FANON, F. **Pele negra, máscaras brancas**; tradução de Renato da Silveira. Salvador: EDUFBA, 2008. 191 p.
- FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (Orgs.). **História da alimentação**. 9.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018. 888 p.
- FONSANPOTMA. **Fórum de Segurança Alimentar e Nutricional dos Povos Tradicionais e Matriz Africana**. Disponível em: <http://fonsanpotma.com.br/> . Acesso em: 18 ago. 2019.
- FONSANPOTMA. Fórum Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional dos Povos Tradicionais de Matriz Africana. **Tradição Africana**, Brasília-DF, v.1, n.1, p.1-23, nov. 2015.
- FÓRUM SOCIAL MUNDIAL 2018. **Grupo: Fórum Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional dos Povos Tradicionais e Matriz Africana (FONSANPOTMA)**. Disponível em: <https://wsf2018.org/grupos/fonsanpotma/> . Acesso em: 18 ago. 2019.
- FREYRE, G. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 51.ed. São Paulo: Global, 2006. 727 p.
- FRY, P. Ciência social e política "racial" no Brasil. **Revista USP**, São Paulo, v.1, n.68, p.180-187, fev. 2006. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/revusp/article/view/13492/15310>>. Acesso em: 21 ago. 2019.
- A HIPOCRISIA contra as religiões de matriz africana foi sacrificada. **Carta Capital**, 16 jun. 2015. Disponível em: <https://www.cartacapital.com.br/sociedade/a-hipocrisia-contras-religioes-africanas-foi-sacrificada-793> . Acesso em: 18 ago. 2019.
- JACCOUD, L. O combate ao racismo e à desigualdade: o desafio das políticas públicas de promoção da igualdade racial. In: THEODORO, M. (Org.). **As políticas públicas e a**

desigualdade racial no Brasil: 120 anos após a abolição. Brasília, DF: Ipea, 2008. p.131-166. Disponível em: https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/Livro_desigualdadesraciais.pdf

JACCOUD, L. Racismo e República: o debate sobre o branqueamento e a discriminação racial no Brasil. In: THEODORO, M. (Org.). **As políticas públicas e a desigualdade racial no Brasil: 120 anos após a abolição.** Brasília, DF: Ipea, 2008. p.45-64. Disponível em: https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/Livro_desigualdadesraciais.pdf

KITANJI, J. Ser humano é ser coletivo. **Tradição Africana**, Brasília-DF, v.1, n.1, p.12-19, nov. 2015.

LODY, R. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação.** São Paulo: Senac, 2008. 424 p.

MONTANARI, M. **Comida como cultura.** 2.ed. São Paulo: Senac, 2013. 207 p.

MOVIMENTO AFRO VEGANO. **Posicionamento do Movimento Afro Vegano sobre a RE 494601.** Disponível em: <https://www.facebook.com/MovimentoAfroVegano/photos/a.370238446514124/88642888228408/?type=3&theater>. Acesso em: 18 ago. 2019.

NGUNZETALA, T. **Alimentação e fé.** *Tradição Africana*, Brasília-DF, v.1, n.1, p. 20-21, nov. 2015.

PARÉS, L. N. **A formação do candomblé: história e ritual da nação jeje na Bahia.** 3.ed. Campinas: Unicamp, 2018. 424 p.

PARÉS, L. N. Religiosidades. In: SCHWARCZ, L. M.; GOMES, F. S. (Orgs.). **Dicionário da escravidão e liberdade: 50 textos críticos.** São Paulo: Companhia das Letras, 2018. p.377-383.

PINHEIRO, G. Rituais religiosos sem sacrifício animal. **Diário de Petrópolis**, 19 ago. 2018. Disponível em: <https://www.diariodepetropolis.com.br/integra/gilberto-pinheiro-154305>. Acesso em: 18 set. 2020.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.16, n.3, p.245-256, jul./set. 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n3/a02v16n3.pdf>. Acesso em: 19 set. 2019.

PUFF, J. Por que as religiões de matriz africana são o principal alvo de intolerância no Brasil? **BBC News**, 2016. Disponível em: https://www.bbc.com/portuguese/noticias/2016/01/160120_intolerancia_religioes_africanas_j_p_rm# Acesso em: 18 ago. 2019.

QUERINO, M. **A raça africana e seus costumes.** Salvador: Livraria Progresso, 1955. 174 p.

RAMALHO, R. Após vetar vaquejada, Supremo vai julgar sacrifício religioso de animais. **G1 Política**, 6 nov. 2016. Disponível em: <http://g1.globo.com/politica/noticia/2016/11/apos-vetar-vaquejada-supremo-vai-julgar-sacrificio-religioso-de-animais.html>. Acesso em: 18 ago. 2019.

RIBEIRO, C.; SOUSA JUNIOR, V. C. **Comida de Santo que se come.** São Paulo: Arole Cultural, 2018. 184 p.

RIBEIRO, J. **Amalás: a cozinha africana.** 2.ed. Rio de Janeiro: Espiritualista, 1969. 109 p.

RIO GRANDE DO SUL. Lei nº 12.131/2004 de 23 de julho de 2004. Atualiza a Lei nº 11.915/2003, **Código Estadual de Proteção aos Animais**. Disponível em: <http://www.al.rs.gov.br/filerepository/repLegis/arquivos/12.131.pdf> . Acesso em: 30 ago. 2019.

SACRALIZAR. In: **Dicionário Priberam**. Lisboa, Priberam Informática. Disponível em: <https://dicionario.priberam.org/sacralizar> Acesso em: 20 set. 2020.

SACRIFICAR. In: **Dicionário Priberam**. Lisboa, Priberam Informática. Disponível em: <https://dicionario.priberam.org/sacrificar> Acesso em: 20 set. 2020.

SACRIFÍCIO. In: **Dicionário Priberam**. Lisboa, Priberam Informática. Disponível em: <https://dicionario.priberam.org/sacrificio> Acesso em: 20 set. 2020.

SANTOS, E. F. Uma vitória fundamental no STF: o povo de santo contra o racismo. **Justificando**, 29 mar. 2019. Disponível em: <http://www.justificando.com/2019/03/29/uma-vitoria-fundamental-no-stf-o-povo-de-santo-contra-o-racismo/> . Acesso em: 29 ago. 2019.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. 3.ed. São Paulo: Senac, 2014. 149 p.

SOUSA JUNIOR, V. C.. **O banquete sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de Candomblé**. Bahia: Atalho, 2009. 215 p.

SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL. RE 494601, de 23 de março de 2019. Disponível em: <https://portal.stf.jus.br/processos/detalhe.asp?incidente=2419108> . Acesso em: 18 ago. 2019.

THEODORO, M. (Org.). **As políticas públicas e a desigualdade racial no Brasil: 120 anos após a abolição** / Luciana Jaccoud, Rafael Guerreiro Osório, Sergei Soares. Brasília, DF: Ipea, 2008. 176 p.

A VIDA de uma galinha de macumba vale mais a pena do que a de jovens negros. [Entrevista com o advogado Hédio Silva Jr.] **Carta Capital**, 13 ago. 2018. Disponível em: <https://www.cartacapital.com.br/diversidade/a-vida-de-uma-galinha-de-macumba-vale-mais-do-que-a-de-jovens-negros/> . Acesso em: 18 ago. 2019.

Narrativas de silenciamento na formação profissional em gastronomia: histórias (não) contadas sobre as mulheres na cozinha

Narratives of silencing in professional training in Gastronomy: (un) told stories about women in the professional cuisine

Narrativas de silenciamento en la formación profesional en gastronomía: historias (no) contadas acerca de las mujeres en la cocina

Juliana Ferreira da Silva | juliana.dasilva.ucb@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-2058-5486>

Universidade Católica de Brasília (UCB), Brasília, DF, Brasil.

Juliana de Andrade Rocha Gonçalves | juliana.rocha@ifb.edu.br

<https://orcid.org/0000-0003-3688-7582>

Instituto Federal de Brasília (IFB), Campus Riacho Fundo, Brasília, DF, Brasil.

Recebimento do artigo: 07-março-2021

Aceite: 30-junho-2021



SILVA, J. F.; GONÇALVES, J. A. R. Narrativas de silenciamento na formação profissional em gastronomia: histórias (não) contadas sobre as mulheres na cozinha. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 143-165, jun. 2021.

RESUMO

A pesquisa visou discutir a representatividade das mulheres na história da Cozinha Profissional Brasileira. O trabalho teve como objetivo geral identificar junto à bibliografia básica utilizada na formação profissional em níveis técnico e superior em gastronomia a menção a mulheres como referência para o desenvolvimento da gastronomia. O estudo classifica-se como uma pesquisa quanti e qualitativa, de abordagem descritiva e natureza aplicada. Por meio de pesquisa documental foi realizado levantamento das citações sobre as mulheres profissionais de cozinha nas três obras mais citadas como referências bibliográficas em disciplinas ligadas à história da gastronomia, nos projetos de plano de curso superior em gastronomia e de curso técnico subsequente em cozinha dos Institutos Federais. A partir da organização destas personagens na história da gastronomia observa-se a ausência de informações, a redução das contribuições das mulheres e a desqualificação das profissionais retratadas nos livros. Os resultados indicam a sub-representação das mulheres ligadas profissionalmente à cozinha e à produção de alimentos nos livros didáticos, históricos e formativos ligados à gastronomia.

Palavras-chaves: Gastronomia; Gênero; História; Trabalho.

ABSTRACT

The research aimed to discuss the representation of women in the history of Brazilian professional cuisine. The general objective was to identify, along with the basic bibliography used in professional training and in gastronomy degrees, the mention of women as a reference for the development of gastronomy. This is a qualitative and quantitative study. Its approach is descriptive and practical. By a documental research, a survey was carried out on citations about professional women cooks in the three most cited works as bibliographic references in disciplines related to the history of gastronomy in the plan projects of higher education courses in gastronomy and of subsequent technical courses in cooking of the Federal Institutes. From the organization of these characters in the history of gastronomy, it is observed the absence of information, the reduction of women's contributions and the disqualification of the professionals portrayed in the books. The results indicate the sub-representation of women professionally linked to cooking and food production in textbooks, historical and formative related to gastronomy.

Keywords: Gastronomy; Gender; History; Work.

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo discutir la representatividad de las mujeres en la historia de la Cocina Profesional Brasileña. El objetivo general del estudio fue identificar, junto con la bibliografía básica utilizada en la formación profesional en los niveles técnico y superior de la gastronomía, la mención de la mujer como referencia para el desarrollo de la gastronomía. El estudio se clasifica como una investigación cuantitativa y cualitativa, de enfoque descriptivo y naturaleza aplicada. A través de la investigación documental, se realizó un relevamiento de las citas sobre las mujeres profesionales de la cocina en las tres obras más citadas como referencias bibliográficas en disciplinas relacionadas con la historia de la gastronomía en los proyectos del plan del curso de grado superior en gastronomía y el posterior curso técnico en cocina de los Institutos Federales. De la organización de estos personajes en la historia de la gastronomía se

observa la ausencia de información, la reducción de las aportaciones de las mujeres y la descalificación de los profesionales retratados en los libros. Los resultados indican la infrarrepresentación de las mujeres vinculadas profesionalmente a la cocina y a la producción de alimentos en los libros de texto, históricos y formativos relacionados con la gastronomía.

Palabras claves: Gastronomía; Género; Historia; Trabajo.

INTRODUÇÃO

A história das mulheres tem uma cronologia difícil de ser estabelecida pelo silêncio das fontes, pela ausência de registros e relatos elaborados por mulheres ou de informações que coloquem a mulher em posição de protagonismo ou destaque. O acesso à escrita para população feminina foi tardio e algumas vezes as próprias mulheres são levadas a não acreditarem que suas produções domésticas e cuidados com familiares sejam relevantes para registro (PERROT, 2006). Além disso, a negação de saberes, através de uma cultura dominadora e colonizadora que coloca formas de saber tradicional e ancestral como um saber de importância reduzida ou pouca relevância, acaba contribuindo para um apagamento de certos conhecimentos (SHIVA, 2002). A cozinha é um ambiente único, repleto de significados e onde se produz tanto a dimensão concreta e palpável da comida, quanto a dimensão simbólica que surge através das práticas alimentares carregadas de sentidos e que atuam na construção da nossa memória afetiva e social. Todas essas questões suscitam a reflexão sobre o ato de cozinhar e sobre a relação da cozinha com a sociedade em que vivemos, assim como suas características e especificidades.

Um país como o Brasil que possui um passado com séculos de escravidão e desigualdade, além de uma cultura alimentar riquíssima, construiu a cozinha como espaço bastante representativo da identidade nacional. Nesta dimensão simbólica as mulheres neste país são comumente associadas ao espaço da cozinha e são tomadas como responsáveis pela produção de alimentos na esfera doméstica. A atual divisão social do trabalho apresenta as mulheres como pessoas ligadas ao privado, à procriação e a casa (TEDESCHI, 2016). O tempo dedicado aos cuidados de pessoas e/ou afazeres domésticos (horas semanais) é de 10,5 horas para homens e de 18,6 horas para mulheres (IBGE, 2019). As mulheres dedicam aos cuidados de pessoas e/ou afazeres domésticos cerca de 73% a mais de horas do que os homens.

Na análise de DaMatta (1986) sobre a sociedade brasileira, o homem pertence ao mundo da rua, do trabalho e da política, enquanto para a mulher é delegado o mundo da casa e da família. A mulher é associada ao espaço da cozinha e como responsável pela produção de alimentos na esfera doméstica, mas que curiosamente não possui o reconhecimento e condições igualitárias para sua participação na cozinha profissional. O trabalho doméstico, o cuidado com os filhos, a maternidade compulsória ou alguma característica física feminina considerada mais frágil que a masculina são formas de exercer relações de desigualdade ou de exploração através da ideia de uma natureza feminina (MIES, 2016).

Já no que tange a cozinha profissional, o trabalho das mulheres não se dá nos mesmos termos. Construções sociais e culturais estão ligadas a essa complexa construção de ofuscamento da importância das práticas de trabalho feminino ligada à gastronomia. O discurso que coloca a mulher em posição subalterna sai do ambiente da cozinha doméstica e é

replicado em uma cozinha profissional. (COLLAÇO, 2008). Atividades costumeiramente apresentadas como femininas tais como costurar e cozinhar se transformam em atividades criadoras e inspiradoras quando são executadas por homens; nestes casos específicos têm inclusive o nome da atividade alterado e passam a se chamar alta costura ou alta gastronomia referenciando a excelência da tarefa (PERROT, 2006). Ainda que para algumas mulheres a cozinha tenha sido uma das poucas janelas para sua autonomia profissional, a história desses percursos não parece ser contada com a devida relevância. Com efeito, à primeira vista, parece que a cozinha profissional brasileira não é um trabalho de mulheres.

A construção do feminino subjugado na cozinha está intimamente ligada à cultura e história brasileira. A tradição dos doces de tabuleiro feitos no Brasil é bastante associada às mulheres escravizadas conhecidas como 'escravas de ganho' e indica que a prática da culinária inscreve um traço significativo e importante de infiltração da cultura negra na economia e na vida doméstica do povo brasileiro (FREYRE, 2007). O funcionamento da cidade para distribuição de comida dependia do trabalho de homens e mulheres escravizadas e também dos homens e mulheres livres que trabalhavam vendendo frutas e verduras, distribuindo farinha e preparando alimentos para comércio (GRAHAM, 2010). Porém, uma parte de mulheres trabalhadoras que viviam no Rio de Janeiro no Século XIX, principalmente as cozinheiras e as que possuíam pensões que forneciam refeições, eram vistas como simples extensões da cozinha doméstica, ainda que produzissem alguma renda através do seu trabalho (KAREH, 2008).

No processo de industrialização caracterizado por novas formas de produção em massa, o conhecimento sobre atividades tradicionais na produção de alimentos foi sendo ressignificado e enquadrado como menos qualificado. Na Europa as mulheres consideradas bruxas e punidas em XVI e XVII não foram somente vítimas da instalação do capitalismo, mas representaram a resistência ao modelo proposto por este sistema econômico e refletiam também o valor dos conhecimentos ancestrais femininos e de autonomia no controle reprodutivo (FEDERICI, 2019). A sabedoria ligada à culinária, que era transmitida pelas mulheres representando então uma forma de riqueza e conhecimento, passou a ser vista pós-capitalismo e incremento das atividades industriais como um trabalho de menor importância (DÓRIA, 2012). A dona de casa seria a engrenagem que movia o processo de produção capitalista e desta forma os trabalhos domésticos executados por mulheres permitiam que indivíduos homens trabalhassem fora, trocando sua força de trabalho por salários enquanto o trabalho doméstico (e feminino) não era remunerado (DAVIS, 2016).

A produção de estatísticas de gênero implica desagregação de dados individuais por sexo e outras características, de forma a revelar diferenças e desigualdades para investigar questões específicas que afetam um sexo mais do que o outro. As questões de gênero vão se desdobrando em outras desigualdades de forma crescente ao se considerar raça, orientação sexual, ser morador de área urbana ou rural, ser ou não portador de deficiência.

Os dados apresentados no último Boletim Especial do Observatório Nacional do Mercado de Trabalho publicado em 2018 no sítio eletrônico do Ministério do Trabalho indicam forte participação das mulheres nesse mercado. O levantamento tratava especificamente do panorama sobre a participação feminina no mercado de trabalho no Brasil e foi organizado de forma a apresentar indicadores gerais do mercado de trabalho, indicadores do mercado de trabalho formal e movimentação no mercado de trabalho formal no período recente.

É possível observar que a participação feminina no mercado de trabalho permanece concentrada em setores como o de serviços, administração pública e comércio. O serviço e comércio empregam muitos profissionais ligados a Gastronomia. Nessas áreas a distribuição do setor de atividade por sexo é bastante equilibrada: em Serviços 51,1% são homens e em Comércio 43,9% são mulheres. Além disso, nos setores: agropecuário, extração vegetal, caça e pesca também se conectam com profissões ligadas à alimentação e gastronomia, mas nesse caso a distribuição de setor de atividade por sexo é concentra 83,2% dos empregados homens.

Nos últimos 10 anos, o número de mulheres no mercado de trabalho formal teve um crescimento de 31,9% enquanto para os homens esse crescimento foi de 16%. Apesar de ter existido um aumento de 55% no número de mulheres que ocupam cargos de direção, as diferenças salariais permanecem. Em 2016, mulheres em cargo de direção e chefia ganhavam em média 67,6% da remuneração dos homens empregados nas mesmas atividades ocupacionais. A maioria das mulheres está concentrada em ocupações relacionadas à educação, saúde e serviços administrativos, indica a pesquisa.

A profissão de cozinheira geral aparece na 10ª posição no *ranking* das vinte ocupações que concentram mais mulheres no mercado formal. Esse é um dado relevante no fato de que na construção da Gastronomia brasileira existe uma força de trabalho expressiva e relevante de mulheres na cozinha profissional. Algumas das considerações finais apresentadas no Boletim do Observatório Nacional do Mercado de Trabalho revelam o crescimento da participação da mulher em funções de destaque, na sua maioria em funções de gerência (Observatório Nacional do Mercado de Trabalho, 2018).

Um cozinheiro geral ganha em média R\$ 1.361,91 no mercado de trabalho brasileiro para uma jornada de trabalho de 44 horas semanais. O perfil profissional mais recorrente é o de uma trabalhadora com 38 anos, ensino médio incompleto, do sexo feminino que trabalha em microempresas do segmento de restaurantes e similares. A cidade com mais ocorrências de contratações e por consequência com mais vagas de emprego para Cozinheiro Geral é São Paulo (capital). Portanto, considerando o cenário nacional, o número de mulheres trabalhando na cozinha profissional é maior que o dos homens trabalhando na mesma função (CAGED e <https://www.salario.com.br/busca-salarial/>, recuperado em maio de 2019).

Considerando a massiva participação das mulheres na cozinha profissional, há que se compreenderem os mecanismos simbólicos pelos quais seu trabalho e contribuição para o desenvolvimento da gastronomia estão (ou não) registrados nas narrativas históricas desse campo. A reflexão sobre o lugar e a representatividade da mulher e suas representações ligadas à cozinha doméstica e cozinha profissional pode ampliar o entendimento a respeito das construções sociais nas quais homens e mulheres estão envolvidos, podendo ser observado não apenas no campo da Gastronomia, mas também de forma mais ampla, que possa abranger a sociedade onde estão inseridos. Faz-se necessário mapear as operações discursivas pelas quais a gastronomia constrói-se socialmente como “uma produção intelectual masculina que, no máximo, utiliza mão-de-obra feminina”. Uma dessas discursividades é certamente a narrativa histórica desse campo de saber. Cotidianamente, nos processos de formação profissional, tais narrativas são transmitidas, atualizadas e validadas. Assim, neste trabalho considerou-se como particularmente interessante identificar, junto à bibliografia básica utilizada na formação profissional em níveis de formação de técnico de cozinha e superior em gastronomia, a menção às mulheres como referência para o desenvolvimento da gastronomia, no sentido de qualificar a representatividade da mulher na formação de profissionais de cozinha.

REVISÃO DE LITERATURA

A experiência do comer é fundadora de uma identidade, tanto individual, quanto coletiva. Essa prática está situada num jogo de distinção e alteridade no qual os grupos sociais registram seu pertencimento a uma cultura, seja pela afirmação de sua especificidade alimentar ou pela diferença em relação aos outros. As decisões sobre o que comer, quando, onde e com quem definem o ato de comer como um objeto de decisão cotidiana. A comida pode ser ainda uma forma de narrativa social. Ela manifesta a identidade de indivíduos e de grupos, reflete formas de cultura e está ligada à memória singular e memória social e também às crenças e ideologias de uma sociedade (AMON, 2014).

A comida, como forma de linguagem e como uma modalidade de código, expressa e comunica meios de sociabilidade e nos apresenta distinções socialmente identificáveis no cotidiano (WOORTMAN, 2013). A descrição do sistema repetitivo das tarefas cotidianas, acontecendo no espaço da vida doméstica, que à primeira vista apresenta-se apenas como uma forma mecânica de executar tarefas, na verdade representa uma sequência de ritos, de hábitos e de costumes repetidos (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2013). Para constituir a cozinha e o comer, reconhecemos como presentes na comida, em alternância de intensidades, certas características ligadas à etnia, classe, gênero, exclusão, distinção e reconhecimento. Ao tratar de identidade e de relações sociais, a comida se torna um material relacional que pela sua flexibilidade e prática cotidiana nos permite transitar em espaços onde as fronteiras são sutis (COLLAÇO, 2013).

Para uma pesquisa que busca compreender a percepção sobre o trabalho feminino na cozinha profissional brasileira, conceitos importantes como gênero, patriarcado e poder precisam estar bem definidos enquanto categorias de análise. As questões de gênero são fundamentais para os estudos e pesquisas centrados no campo das práticas e hábitos culinários e de toda relação com a sociedade e cultura que elas envolvem, pois o campo da alimentação trata de temáticas como história, estrutura política e sistema econômico de cada sociedade. A forma com a qual a produção, distribuição e consumo de alimentos impacta para manutenção do poder e posição social além do conteúdo simbólico no qual o alimento está associado tornam o campo da alimentação um campo rico para discussão de gênero (COUNIHAN, 1998).

A dimensão do sexo está referenciada desde o nascimento, sendo essa a primeira classificação social do ser humano (PENA, SARAIVA e CARRIERI, 2017). Os movimentos feministas dos anos 1980 passaram a usar o termo gênero ao invés de sexo para afirmar com mais assertividade que comportamentos de homens e mulheres eram ligados à cultura e não apenas ao conceito sexo enquanto definição da biologia (PEDRO, 2005). A trajetória dos movimentos feministas e dos movimentos das mulheres foi composta de vários momentos ou ondas. O primeiro momento europeu registrado historicamente acontece no final do século XIX e tinha como foco principal a igualdade nos direitos políticos (voto e participação política) além da afirmação da equidade de direitos com possibilidades econômicas e acadêmicas mais amplas para as mulheres.

O segundo momento da trajetória do movimento, trata de uma luta contra o patriarcado e ao direito de controle sobre o corpo feminino e suas atribuições consideradas basicamente reprodutivas. Neste segundo momento, por meio de publicações de pesquisadoras como Betty Friedan e Simone de Beauvoir, a temática do feminismo se expandiu. Através de um questionamento do uso da palavra mulher em contraponto a palavra homem, surgiram as perspectivas diferencialista e a igualitarista. Resumidamente, as

igualitaristas reivindicavam uma participação igualitária entre mulheres e homens na sociedade. A perspectiva diferencialista preconizava uma reinvenção do feminino (PEDRO, 2005), um movimento libertário que almejava não apenas oportunidades iguais na vida pública, mas também uma nova forma de relacionamento entre homens e mulheres, onde existiria liberdade e autonomia (PINTO, 2009).

A história do feminismo ligado à expansão do trabalho no pós-II Guerra é marcadamente a história das mulheres brancas de classe média. Essa não é a realidade das mulheres negras brasileiras, que não pautam a luta feminista a partir do direito ao trabalho. A grande maioria das mulheres negras de países americanos sempre trabalhou fora de casa, desde que eram escravizadas até a modernidade, em função do desequilíbrio econômico e social em que viviam (DAVIS, 2016).

No Brasil, a primeira onda do feminismo está ligada também à igualdade política através do voto. Foi Bertha Lutz que em 1927 levou ao Senado Brasileiro um abaixo assinado para aprovação do Projeto de Lei que daria direito ao voto feminino. Na época mulheres operárias de ideologias anarquistas também se mobilizaram em prol de melhores políticas de trabalho para as mulheres. Em 1975, durante a primeira Conferência Internacional da Mulher realizada no México, a ONU declarou que década seguinte seria dedicada à temática da mulher. A década de 1980 se apresenta no Brasil como um período de grande efervescência do feminismo e marcos importantes como a criação em 1984 do Conselho Nacional da Condição da Mulher-CNDM e a Constituição de 1988, que garantindo direitos às mulheres se apresentam como avanços significativos para esta pauta (PINTO, 2010).

Para além da necessidade de se apresentar a mulher como sujeito histórico, é preciso reconhecer o processo histórico de exclusão desses sujeitos e reconstruir esses registros de forma mais igualitária e justa (TEDESCHI, 2016). O fato de ser uma mulher, considerada assim pela sua identidade de gênero, não coloca todas as mulheres na mesma situação de igualdade ou opressão. A categoria mulher é substituída pela categoria mulheres onde se consideram suas múltiplas diferenças. A pergunta chave seria a busca do motivo de mulheres serem submetidas ao poder masculino em diferentes sociedades, tendo apenas como variação o grau ou as formas de prática desse poder masculino (PEDRO, 2005).

O gênero não determina a totalidade daquilo que constitui a pessoa e não é determinante para uma constituição pré-definida. É uma categoria que estabelece interseções com identidades ligadas à raça, classe e contextos históricos (PINTO, 2010). O termo gênero pode ser considerado como uma categoria múltipla, que incorpora códigos e representações sociais e culturais. Seguindo a construção proposta por Judith Butler, sexo e gênero podem ser considerados como dimensões culturais e não necessariamente devam ser divididos em apenas masculino e feminino (MIRANDA, ANDRADE & ALMEIDA, 2010).

Pertencendo à categoria mulher o indivíduo já estaria incluído em um esquema social de subordinação, de controle reprodutivo e sexual, de desequilíbrio salarial e de pouco acesso ao poder. Esse sistema de subordinação das mulheres aos homens na nossa sociedade contemporânea é a essência do patriarcado (PENA, SARAIVA e CARRIERI, 2017).

Através da divisão sexual do trabalho, vai sendo construída através das relações de desigualdade um grande controle da força produtiva, principalmente quando essa força de trabalho é feminina e essa divisão contribui para o fortalecimento de estereótipos sobre os gêneros (PENA, SARAIVA e CARRIERI, 2017). Mulheres sofrem frequentemente de fome e situações de miséria em maior número que os homens dentro da mesma sociedade. Essa

situação específica está relacionada a questões políticas e socioeconômicas ligadas à submissão da mulher num sistema de distribuição desigual de oportunidades e de controle através de um sistema de hierarquias, onde, além de outras formas, existe controle de acesso à comida. Mulheres ainda são punidas por não servirem bem e não cozinharem adequadamente para seus maridos (COUNIHAN, 1998).

As questões de gênero perpassam a cozinha brasileira, tanto profissional, quanto doméstica, por meio de suas relações de poder. Delicadas questões de desigualdade entre gêneros são evidenciadas através de uma observação sobre a posição feminina na cozinha. Existe quase que permanentemente um estado de tensão na divisão das tarefas entre mulheres e homens, assim como níveis de reconhecimento diferenciados sobre a sua contribuição (COLLAÇO, 2008).

Historicamente, os obstáculos para o trabalho feminino, para além do ambiente doméstico, se iniciavam dentro da família, que desqualificava o saber e o trabalho feminino e privava a mulher de oportunidades na esfera pública. Documentos oficiais do início do século XX e estatísticas coletadas através de anúncios de jornal apresentavam os trabalhos de doceiras, vendedoras de rua, cozinheiras e empregadas domésticas como profissionais de setores que exigem pouca qualificação e têm baixa remuneração. Tratava-se de um trabalho exercido em maioria por mulheres negras e com pouca formação escolar formal (PRIORE, 2018).

Mulheres vivem em constante negociação de papéis em busca da manutenção de sua identidade, existindo diferenciação na exploração da força de trabalho em termos de gênero e de raça/etnia. Uma das contradições existentes na exploração da força de trabalho feminino é explicitada pela ausência de creches para os filhos das famílias interessadas, que poderia favorecer uma equalização das forças de trabalho, incluindo o trabalho doméstico (SAFFIOTI, 1997).

Tanto na cozinha profissional, quanto na cozinha doméstica a mulher representa um sujeito que muitas vezes não dispõe de autonomia, liberdade e poder igual aos dos homens. No espaço da cozinha, essas diferenças se evidenciam de forma singular. Apesar dos discursos circulantes nos meios profissionais e de formação em gastronomia de que esse seria um mercado eminentemente masculino, pode-se observar que a força de trabalho feminina é maioria na totalidade de empregos do setor. O ofuscamento do trabalho feminino nesse setor acontece também quando o ambiente das cozinhas profissionais é considerado não adequado à presença de mulheres, já que o ambiente da cozinha profissional seria considerado pesado, sujo e cansativo (SCAVONE, 2008). As mulheres cozinheiras foram associadas à cozinha afetiva, enquanto os homens cozinheiros são elevados ao status de criadores enquanto *Chefs* de cozinha (HADDAJ; ALBORS, 2018).

O imenso número de mulheres assassinadas durante o período da inquisição demonstra que existiram mulheres que lutavam por liberdade e mudança (PINTO, 2009). Apesar de mulheres terem sido personagens de destaque e de indiscutível importância em momentos históricos, essas não estão descritas em narrativas históricas de documentação do passado, que permanecem trazendo apenas nomes masculinos. As mulheres aparecem enquanto mães, amantes ou outras personagens que reproduzem os padrões femininos aceitos (PEDRO, 2005). A reconstrução da história dessas mulheres ou a redefinição desse passado, através da consciência de ter existido uma participação feminina, traz para o presente discussões acerca da divisão sexual do trabalho e da ordem patriarcal, que excluiu as mulheres do trabalho

assalariado, manteve-as subordinadas aos homens e desqualificou sua contribuição (FEDERICI, 2018).

MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa documental que buscou identificar a representatividade de mulheres profissionais de cozinha em livros didáticos relacionados à história da gastronomia. Foram selecionados os três livros mais citados nas bibliografias básica e complementar dos cursos de nível técnico de cozinha e também na formação superior em Gastronomia, nos Institutos Federais do Brasil.

Foi realizado um levantamento dos planos de curso das formações em técnico de cozinha e da formação superior em gastronomia nos Institutos Federais que possuem cursos nas áreas pesquisadas. A seleção das formações acadêmicas pesquisadas baseou-se na vinculação ao universo de cozinha. A coleta de dados foi realizada em março de 2019, tendo como fontes os Projetos de Plano de Curso (PPC) de todos os cursos técnicos e tecnológicos em Gastronomia dos Institutos Federais de Educação no país, os quais foram acessados por meio dos sítios eletrônicos dessas instituições.

Os Institutos Federais oferecem atualmente 11.159 alternativas de cursos de formação média integrada, Educação de Jovens e Adultos (EJA), formação técnica subsequente, graduação, pós-graduação, mestrado e doutorado. Dentre esses, existe ampla gama de cursos que tratam de indústria de alimentos, manufatura de alimentos, alimentação escolar, dentre outros. Pela necessidade de restringir esse universo de pesquisa foi feita opção de incluir na coleta de dados apenas os cursos técnicos subsequentes de cozinha e a formação superior em Gastronomia. Entende-se como curso técnico subsequente a formação técnica ofertada a quem já concluiu o ensino médio.

Não foi encontrado repositório que oferecesse informações sistematizadas sobre as ofertas de cursos de Técnico de Cozinha ou de Gastronomia nos Institutos Federais. É importante salientar que existe grande variabilidade de número de *campi* entre os Estados. Por exemplo, o Instituto Federal de Brasília conta com dez *campi*, O Instituto Federal do Maranhão com 28 e o Instituto Federal de São Paulo com 37. Os *campi* possuem sistemas de informação diferenciados. Por isso, foi necessário acessar o *site* de cada um deles para ter acesso à matriz curricular do curso. Dessa forma, foram encontrados 13 Institutos Federais com ofertas dos cursos selecionados, conforme se pode observar no Quadro 01.

Constituiu-se como critério para seleção de bibliografias as disciplinas que abordam a história de gastronomia. Foi percebida variabilidade dos títulos nas disciplinas pesquisadas: existiam sete nomes diferentes, mas todas com carga horária de 40 horas/aula. Para seleção das disciplinas foi feita a leitura dos objetivos e habilidades estabelecidas na ementa e a leitura da sua matriz curricular, buscando verificar se havia articulação com a história da Gastronomia. As disciplinas encontradas na temática foram: História da Gastronomia; História da

Quadro 01. Institutos Federais pesquisados e nome das disciplinas relacionadas à história da gastronomia

Instituto Federal pesquisado	Curso técnico de cozinha integrado ao EJA?	Curso técnico de cozinha subsequente?	Curso superior em gastronomia?	Presença das disciplinas selecionadas para pesquisa						
				História da Gastronomia	Cultura e História da Alimentação	História da Alimentação	Arte e Cultura na Gastronomia	Gastronomia e seus conceitos	Introdução a gastronomia	Cultura, arte e estética na Gastronomia
IFPE	Não	Sim	Não	Com Oferta						
IFSC	Não	Sim	Sim	Com Oferta						
IFB	Não	Sim	Sim	Com Oferta	Com Oferta					
IFFarroupilha	Sim	Sim	Sim			Com Oferta				
IFF	Não	Sim	Sim				Com oferta			Com Oferta
IFPI	Sim	Não	Sim							
IFMG	Sim	Sim	Sim					Com Oferta		
IFBAIANO	Sim	Não	Não							
IFSP	Não	Não	Sim							
IFPR	Não	Sim	Não							
IFCE	Não	Não	Sim	Com Oferta					Com Oferta	
IFAL	Sim	Não	Não							
IFG	Sim	Não	Não							

Fonte: Elaboração própria.

Alimentação; Cultura e História da Alimentação; Arte e Cultura na Gastronomia; Gastronomia e seus conceitos; Cultura, Arte e estética na Gastronomia; e Introdução à Gastronomia.

Tanto a bibliografia básica quanto a bibliografia complementar foram consideradas, totalizando 98 títulos coletados. Pode se interpretar essa quantidade de títulos como demonstrativo de que ainda não existe uma literatura de base consolidada para gastronomia, principalmente quando se trata de disciplinas formativas como Cultura e História da Alimentação e afins. A variedade de obras pode demonstrar tanto uma diversidade, quanto uma imaturidade ainda existente na área de estudos da gastronomia. As informações colhidas no levantamento bibliográfico foram sistematizadas de forma a ranquear as três publicações mais utilizadas (Tabela 01). Com este critério quantitativo, buscou-se estabelecer as principais referências da área da história da gastronomia, as quais serão analisadas detalhadamente, a saber:

Tabela 01. Obras mais citadas nas bibliografias das disciplinas de história da gastronomia nos PPCs de Gastronomia dos IFs Brasileiros

Nº	Obra
14	CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: GlobalGaia, 2011.
10	FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
10	FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5 ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2011.

Fonte: Elaboração própria.

As três obras mais citadas são originadas da sociologia e da história. Não foram – à época de sua produção – geradas no âmbito de uma intelectualidade que se reconhecesse como estudos em gastronomia. A presença de textos do campo da sociologia pode ser resultado da composição do campo dos estudos sobre alimentação, um campo de saber onde várias áreas do conhecimento transitam.

Após a classificação das obras mais citadas nos projetos de plano de curso (PPC), foi realizada a leitura na íntegra destas três publicações com intuito de identificar como mulheres são citadas, a fim de identificar as formas como as contribuições das mulheres são (ou não)

evidenciadas e possibilitar a análise quanto à representatividade da mulher nesse conjunto de citações. Essas informações foram sistematizadas por meio de uma relação nominal nas quais mulheres e homens são mencionados, assim como suas devidas atribuições e/ou contribuições profissionais foram descritas.

Para essa análise, foram sistematizados os indivíduos citados, os trechos que descrevem a contribuição de cada um, assim como duas categorias adicionais: o gênero masculino ou feminino (M/F) além do tipo de contribuição como profissional da área de cozinha ou gastronomia. Este último foi dividido em categorias de análise, elaboradas pelas pesquisadoras para descrever os tipos de representação identificados nas narrativas da história da gastronomia, conforme descrito no Quadro 02.

Quadro 02. Tipos de representação identificados nas narrativas da história da gastronomia

Categoria	Descrição
Autor em gastronomia	Pessoa que escreve sobre cultura e alimentação
Autor em hábitos alimentares	Pessoa que escreve sobre alimentação e saúde
Profissionais de cozinha	Pessoa que tem a cozinha como profissão
Epicurista	Pessoa que procura e fomenta os prazeres gastronômicos
Criador de receita ou produto	Criador de prato ou preparo de alimento
Cientista de alimentos	Pessoa que estuda os alimentos de forma científica
<i>Chef</i> de cozinha	Pessoa que possui cargo de chefia e gestão na cozinha
Proprietário de estabelecimento ligado à gastronomia	Proprietário de empreendimento comercial de venda de alimentos.
Conhecimentos tradicionais	Pessoa possuidora de um saber tradicional transmitido pela oralidade através de processos intergeracionais sendo considerado patrimônio das populações tradicionais.
Outros	Pessoa com outra área de atividade ou conhecimento reconhecido que não se encaixe nas categorias anteriormente propostas.

Fonte: Elaboração própria.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foi possível observar que, nas publicações referentes à história da gastronomia selecionadas para esta pesquisa, a representação masculina é numericamente maior que a feminina. O número total de referências, citações e relatos tratando de indivíduos ou grupos ligados à construção da Gastronomia foi de 370 registros, isto é, 88,1% dos relatos; considerando a totalidade dos livros pesquisados. O número de mulheres descritas individualmente ou de forma coletiva foi de 41 citações, representando apenas 11,9% dos relatos.

Desse modo, pode-se perceber que a narrativa da história da gastronomia mostra que esta é uma história majoritariamente dos homens, na qual as mulheres pouco aparecem ou são

pouco representadas. No livro "História da Alimentação no Brasil" (CASCUDO, 2011), ocorreram 158 citações tratando de indivíduos ou grupo de indivíduos que fazem parte dos relatos para construção do conhecimento em gastronomia. Dentre os livros pesquisados, esta publicação apresentou a maior porcentagem de representações femininas tanto individuais quanto coletivas, representando 16,5% do total geral da coleta, ou seja, representando numericamente 26 mulheres.

O livro "História da Alimentação" (FLANDRIN & MONTANARI, 2018), tem 132 citações tratando de indivíduos ou grupo de indivíduos que fazem parte dos relatos para construção do conhecimento em gastronomia. Apenas 08 mulheres ou coletivo/grupos de mulheres foram apresentadas, representando apenas 6,1% do total pesquisado nesta obra. O livro "De Caçador a Gourmet" (FRANCO, 2011) apresenta 78 citações sendo que apenas 07 representações eram referentes a mulheres, representando 8,97% do total.

Além do número, as características nos tipos de representação que tratam de homens ou de mulheres apontam diferenças. A ocorrência de citações nos livros que serviram como fontes de coleta mostrou-se bastante significativa sobre os homens e suas contribuições na gastronomia, cultura e ciência de alimentos. No livro "História da Alimentação no Brasil" (CASCUDO, 2011), apresentaram-se as contribuições de homens de forma mais qualificada ou com posições profissionais superiores às apresentadas nas atividades realizadas por mulheres. Conforme se pode observar no Quadro 03, na categoria de "autoras em hábitos alimentares", quatro mulheres estão representadas: Ana de Souza Santos, Gabriela Soares de Souza, Maria Graham e Hildegardes Vianna. Para categoria de "autoras em gastronomia" uma única mulher foi citada: Maria José da Gama Lobo Salema como pesquisadora do *Trattado di Cucina spagnolo*, conforme citado em (CASCUDO, 2011). Vale um dado importante colhido nessa fonte: o silenciamento do nome da autora, que teve seu nome citado versão manuscrita *Trattado* e ausente na versão impressa.

A citação nominal às mulheres também precisa ser compreendida como parte de um processo de reafirmação de privilégios que vigora numa sociedade desigual e racializada (GONZALES, 1984). A nomeação de personagens individualizadas faz importante contraste com o recorrente uso das designações no coletivo para as "escravas", "índias", "sertanejas", "cunhãs". Para estas, não é atribuída autoria, mas o conhecimento tradicional. A categoria "conhecimento tradicional" possui 10 registros que tratam, em sua quase totalidade, de mulheres apresentadas no coletivo sem nome próprio definido ou outra característica única que a represente individualmente (Quadro 04).

Nesta categoria, estão representadas as "cunhãs e sertanejas trabalhando com a mandioca", "moças e velhas da tribo fazendo cauim", "cunhãs cozinhando sob influência da cozinha portuguesa", "mulheres e preparos tradicionais com mandioca", "mulheres com origem da tribo Mojo do Peru preparando a bebida tradicional *chicha*", "índias e mestiças" e seus conhecimentos sobre lavouras e plantios específicos, cunhãs e sua influência na cozinha portuguesa e suas habilidades em criarem recipientes de barro necessários à cozinha, além da "mulher portuguesa" e sua habilidade em recriar produtos da cozinha europeia com ingredientes brasileiros.

Apenas uma única mulher é apresentada nesta categoria com referência individual: Donana Wanderley, uma tradicional dona de casa que preparava com excelência pastéis de nata, em um período que ter conhecimento sobre preparos de doces portugueses era algo significativo para algumas mulheres da época.

Quadro 03. Citações a mulheres no livro *História da Alimentação Brasileira* (Câmara Cascudo, 2011) nas categorias "Autor em gastronomia" e "Autor em hábitos alimentares"

Categoria	Personagem	Trecho
Autor em gastronomia	Maria José da Gama Lobo Salema	O <i>Trattado di cucina spagnuolo</i> , ainda manuscrito, mas escrito em português, encontrado na Biblioteca Nacional de Nápoles e que motiva o excelente estudo de dona Maria José da Gama Lobo Salema, em tese para licenciatura na Faculdade de Letras de Lisboa*, evidencia a popularidade desses acepipes nas famílias fidalgas, com algumas nobres senhoras "inventando" pratos, como a marmelada de dona Catarina Ximenes e a tigelada de leite ou as almogávanas de dona Isabel de Vilhena (CASCUDO, 2011, p. 276).
Autor em hábitos alimentares	Gabriela Soares de Souza	"Gabriela Soares de Souza indicou uma raridade no rol dos adubos locais: "Há uma erva que se chama nhambi, que se parece na folha com coentro, e queima como mastruço, o qual comem os índios e os mestiços crua, e temperam as panelas dos seus manjares com ela, de quem é mui estimada" (CASCUDO, 2011, p. 123).
Autor em hábitos alimentares	Ana de Sousa Santos	Entre os bantos de Angola, a pesquisadora Ana de Sousa Santos revela a seguinte ementa em Luanda: "Podemos dizer que as refeições são apenas duas, visto que o hábito de mastigarem a cola e o gengibre (agora em menos uso) deve considerar-se, apenas, um aperitivo tonificante. Cerca das 11 horas da manhã tomam o café, acompanhado com pão e, das 4 para as 5, tem lugar a refeição substancial" (CASCUDO, 2011, p. 177).
Autor em hábitos alimentares	Hildegardes Vianna	Hildegardes Vianna (345) fala no <i>arroz de viúva</i> : "Tempera-se o arroz com leite de coco e sal. Deixa-se secar, mexendo-se de vez em quando. Come-se com peixe" (CASCUDO, 2011, p. 469).
Autora em hábitos alimentares	Hildegardes Vianna	Hildegardes Vianna (345) evoca: - "A carne de baleia já foi um prato muito usado e apreciado no Bahia. Frequentemente, à mesa do pobre. Contam que o lombo da baleia, bem temperado e frito, tinha gosto semelhante à carne de porco. Era típica a <i>Isabel de Sousa, comida para rapaz solteiro e mulher preguiçosa</i> - posta de baleia em vinha d'alhos, assada na grelha, regada com molho de sal, vinagre, cebola, coentro e azeite doce. Comia-se com farófa de farinha e azeite-de-dendê. A baleia parece estar abolida presentemente da culinária baiana" (CASCUDO, 2011, p. 577).
Autor em hábitos alimentares	Maria Graham	No Recife, em sua nota de 10 de outubro de 1821, Maria Graham observava (343): - "Vi e provei hoje a carne-seca, da América do Sul Espanhola. Parece, quando em mantas das portas das lojas, com feixes de couro grosso em tiras. Prepara-se cortando a carne em tiras largas, extraindo os ossos, salgando levemente, comprimindo e secando ao ar. Assim, bem poderia servir de recheio dos selins dos bucaneiros, já que a tradição diz que eles arrumavam a carne sob as selas. Como que seja, a carne é gostosa. O modo comum de usá-la aqui é parti-la em pedacinhos e comê-la na sopa de mandioca, que é o principal alimento da gente pobre e dos escravos" (CASCUDO, 2011, p. 558).

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 04. Citações a mulheres no livro História da Alimentação Brasileira (Câmara Cascudo, 2011) nas categorias "Conhecimento tradicional"

Categoria	Personagem	Trecho
Conhecimento tradicional	As cunhãs / A sertaneja	Os indígenas ralavam-nas pelo atrito de espinhos, dentes de animais, cascas de ostras. Espremem a mão. As cunhãs que usavam tipiti tornavam a massa quase seca pela compressão daquele cilindro de palha. A sertaneja leva a massa à prensa primitiva para esgotar o resto de caldo que é a maniopueira, com o ácido cianídrico (CASCUDO, 2011, p. 96).
Conhecimento tradicional	Moças e velhas da tribo	Os carochos cozidos mastigados pelas moças e velhas da tribo, fermentando na água e depois fervido convenientemente, no tipo da cauinagem tradicional (CASCUDO, 2011, p. 108).
Conhecimento tradicional	Cunhãs	Ao correr dos séculos XVI e XVII as cunhãs, cozinheiras natas, começaram a copiar a mulher portuguesa e usar os temperos que cresciam nas hortas dos colonizadores (CASCUDO, 2011, p. 119).
Conhecimento tradicional	As mulheres	As mulheres é que fazem também as bebidas. Tomam as raízes da mandioca, que deitam a ferver em grandes potes e quando bem fervidas tiram-nas e passam para outras vasilhas e potes, onde deixam esfriar um pouco (CASCUDO, 2011, p. 129).
Conhecimento tradicional	Os Mojos do Peru	Os Mojos do Peru conservam essa obrigação na rotina das mulheres fabricantes da chicha (CASCUDO, 2011, p. 131).
Conhecimento tradicional	Índias/Mestiças	Gabriel Soares de Sousa (11, XLVII) informa: "Plantam-se estes amendoins em terra solta e úmida, em a qual planta e benefício d'ela não entra homem macho; só as índias os costumam plantar, e as mestiças; e n'esta lavoura não entendem os maridos, e têm para si que se eles ou seus escravos plantarem, que não hão de nascer. E as fêmeas os vão apanhar, e segundo seu uso hão de ser as mesmas que os plantem; e para durarem todo o ano curam-nos no fumo, onde os têm até vir outra novidade" (CASCUDO, 2011, p. 143).
Conhecimento tradicional	Cunhãs	O indígena gostou de todas as frutas que o português ia semeando, notadamente as bananas e as cítricas. Também, por intermédio das cunhãs, recebeu todos os temperos e, se influía nos processos da cozinha "branca", por sua vez servia - se dos modelos presumidamente mais saborosos nos resultados (CASCUDO, 2011, p. 144).
Conhecimento tradicional	Mulher Portuguesa	A utilização das castanhas e amendoins foi influência dos confeitados que a mulher portuguesa recriou com a matéria-prima local, gomas, frutos secos, raízes, substituindo a farinha de trigo nas exigências saudosistas da sobremesa lusitana no Brasil (CASCUDO, 2011, p. 147).
Conhecimento tradicional	As cunhãs	s cunhãs, sendo oleiras, faziam os utensílios necessários à cozinha; panelas de vários formatos e dimensões, desde as <i>japunas</i> que torravam a farinha às hemisféricas, <i>nhaenpepó</i> , <i>coquedapabas</i> , sem tampas, destinadas ao cozinhamento diário (CASCUDO, 2011, p. 150).
Conhecimento tradicional	A mulher portuguesa	A mulher portuguesa começou utilizando um elemento que sempre o negro ignorou e o indígena desatendeu: o ovo da galinha (CASCUDO, 2011, p. 239).

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 04. Citações a mulheres no livro História da Alimentação Brasileira (Câmara Cascudo, 2011) nas categorias "Conhecimento tradicional" (*continuação*)

Categoria	Personagem	Trecho
Conhecimento tradicional	Donana Wanderley	Por isso, em Natal Velho, entre cem senhoras que faziam pastéis de nata, os <i>pastéis de Donana Wanderley</i> eram inimitáveis. A riqueza numérica dos doces portugueses mereceria volume indicador de localização, etimologia, história, folclore. Formação, modificação, persistência (CASCUDO, 2011, p. 304).
Conhecimento tradicional	As mulheres grávidas	(em capítulo tratando do folclore da alimentação) As mulheres grávidas ou menstruadas sofrem restrições quando cozinham. A mulher <i>de lua</i> não bate os ovos, não mexe canjica, não tempera galinha, não assa porco. Se assar bolo, esse queima de um lado ou <i>incrua</i> , ficando uma parte crua no interior. <i>Perde a mão durante</i> o catamênio. A grávida ajuda a fazer crescer a massa dos bolos, arroz, cozidos com verdura, mas não deve assar coisa alguma. Ressaca ou incha sem tomar tempero. Não faz lingüiça porque pode apodrecer. Não <i>enche</i> o peru nem recheia galinha. Não <i>trata</i> de peixe grande, de couro, me, esmaga pimentas. Não faz sarrabulho nem panelada para não abortar. Não prova comida adubada porque não tem paladar certo, equilibrado, justo. Canjica fica insípida e o sal salga menos a mão de mulher <i>de lua</i> (CASCUDO, 2011, p. 872).
Conhecimento tradicional	Cozinheira	(em capítulo tratando do folclore da alimentação) As Cozinheira que faz rumor, batendo as panelas e caçarolas, está <i>catucando</i> o Demônio. Deixando cair a primeira vasilha que pegar pela manhã, passará o dia azarada. Queimando-se muitas vezes, é porque está devendo rezas às almas do Purgatório. Se queimar a língua, alguém da família está com fome (CASCUDO, 2011, p. 872).

Fonte: Elaboração própria.

A categoria "criadora de receita ou produto", apresentava 01 citação, também coletiva que tratava das feiras e do desenvolvimento da doceria conventual e do comércio que se fazia através dessa habilidade na preparação de doces específicos (Quadro 05).

Quadro 05. Citações a mulheres no livro História da Alimentação Brasileira (Câmara Cascudo, 2011) nas categorias "Conhecimento tradicional"

Categoria	Personagem	Trecho
Criador de receita ou produto	As freiras	A doçaria conventual supra a necessidade de um volume maior porque podia ser vendida nas portarias. E alguns seriam mais saborosos. As freiras tinham mais tempo, tarefa obrigacional, material utilizável, destinação mais vasta e os paladares d'aquelas que recebiam às <i>grades</i> suntuosas, davam os agradecimentos em palavras mais estimuladores para o aperfeiçoamento dos artífices monarcais (CASCUDO, 2011, p. 303).

Fonte: Elaboração própria.

Para os objetivos desta pesquisa, a categoria “trabalhador em cozinha” é bastante significativa. No caso da obra clássica de Câmara Cascudo (2011) cita-se nove personagens femininas, todas representadas de forma coletiva, não existindo nessa categoria nenhuma descrição individualizada ou nominal que represente alguma identidade (Quadro 06). As mulheres representadas nessa categoria foram as cunhãs, as mulheres negras escravizadas. Os trechos tendo as cunhã como personagem selecionado tratavam da pouca habilidade para utilização do açúcar trazido pelo europeu e conseqüentemente sua exclusão da função de trabalhadora de cozinha doméstica do homem branco.

Sobre as mulheres negras escravizadas, os relatos tratam de sua habilidade nas cozinhas senhoriais, aliadas a sua subserviência e obrigação a prover favores, tanto sexuais quanto próprios da cozinha. Trata ainda da considerada fama de quituteiras que essas mulheres

Quadro 06. Citações a mulheres no livro História da Alimentação Brasileira (Câmara Cascudo, 2011) nas categorias “Trabalhador em cozinha”

Categoria	Personagem	Trecho
Trabalhador em cozinha	Cunhã	Nem açúcar e nem sal, valores da mulher branca, foram ciência afrobrasiliense. A cunhã fracassou no domínio do açúcar. Nenhum doce lhe nasceu das mãos generosas (CASCUDO, 2011, p. 158).
Trabalhador em cozinha	A negra	A negra caiu como avalanche, afastando a cunhã que desaparecia, sem préstimo real. A mucama encheu as cozinhas senhoriais e, mesmo disputando a preferência do senhor-amo, foi discípula maravilhosa em ambas as fórmulas do sabor culinário e sexual solicitadas (CASCUDO, 2011, p. 159).
Trabalhador em cozinha	A cunhã	A cunhã ausentou-se dos centros mais povoados onde as chaminés lindavam os interesses de uma produção erguidas nos braços africanos. A cunhã foi sendo empurrada para o deserto, seguindo os homens de sua tribo, dizimada, inútil, taciturna (CASCUDO, 2011, p. 159).
Trabalhador em cozinha	A negra	A negra, serena, risonha, submissa aos ioiôs sequiosos e às sinhás gritadeiras, assenhoreou-se sub-repticiamente dos segredos de atender à fome branca e satisfazer aos imperativos mandões de iaiás insaciáveis na verificação da subserviência (CASCUDO, 2011, p. 159).
Trabalhador em cozinha	A mucama	A mucama reinava na cozinha, ouvindo as ordens da senhora e piscando o olho ao senhor-branco, conciliante e superior (CASCUDO, 2011, p. 160).
Trabalhador em cozinha	Negras doceiras	Ainda viviam as grandes negras doceiras, orgulho dos amos, soberanas das cozinhas senhoriais, com a escura vassalagem das servas diligentes, ruidosas e azafamadas como abelhas em cortiço novo (CASCUDO, 2011, p. 597).
Trabalhador em cozinha	As escravas	As escravas que tinham fama de quituteiras eram <i>emprestadas</i> para as ocasiões festivas nas fazendas, engenhos, vilas; casamento, batizado, visita de autoridades, almoço ao vigário novo (CASCUDO, 2011, p. 597).

Fonte: Elaboração própria.

possuíam que permitia que fossem “emprestadas” para trabalho em ocasiões festivas. Mulheres cozinheiras grávidas são citadas no capítulo final do livro, ao se apresentarem os relatos sobre folclore da alimentação e das características específicas atribuídas às mulheres grávidas quando cozinham. Apresentam-se restrições a mulheres grávidas ou menstruadas, tais como não poder mexer canjica ou assar porco, evitar assar carnes ou fazer linguíça, pois o resultado final da preparação seria ruim ou impróprio para consumo. Cozinheiras são também representadas como indivíduos carregados de simbologias e folclore da alimentação, são descritas como carregadas de elementos supersticiosos onde se, por exemplo, se cozinha fazendo muito barulho com panelas podem estar *catucando* o demônio.

Assim, é importante destacar que, no capítulo relacionado ao folclore da alimentação, mulheres figuram em histórias da ordem do exótico, do *naive* ou da superstição irracional. Além das restrições e representações, anteriormente associadas a mulheres ou cozinheiras, neste capítulo do livro o autor traz o registro do que considera como linguagem popular e vocabulário usual nas referências feitas aos alimentos. São associações relatadas no livro “História da Alimentação do Brasil” (CASCUDO, 2011), onde no capítulo específico sobre alimentação e folclore, no qual o filé serve como sinônimo de moça nova, a azeitona associada à “mulata frajola”, o peixão ligado a uma mulher de formas opulentas e o bucho como referência a uma mulher feia. Essas relações acabam por deixar mais caricatas as associações feitas sobre mulheres e cozinha e mulheres e alimentação.

Na análise do segundo livro, “História da Alimentação” (FLANDRIN & MONTANARI, 2018), as representações femininas relatam as mulheres na categoria “epicurista”, o caso Catarina de Médici; “trabalhadoras de cozinha”, mencionando o trabalho de mulheres africanas no manuseio de cereais e das mulheres atenienses que realizavam junto aos escravos a moagem do trigo e feitura de pães, “proprietária de estabelecimento ligado a gastronomia”, relatando o trabalho das taberneiras na Babilônia, “conhecimento tradicional” relatando os cuidados familiares de mulheres, crianças e idosos no cultivo de hortas e coleta de alimentos, “autoras em gastronomia” relatando as atividades de análise de livros de cozinha francesa de Rashmi Patni e a produção do livro *Art of Cookery* de Hannah Glass; além das outras referências não categorizadas pela pesquisa por não ter sido possível compreender a natureza da sua contribuição à gastronomia, que trata da Rainha de Ninive e mulheres que não poderiam fazer parte dos banquetes nos palácios assírios (Quadro 07).

Detalhando as atividades relatadas na categoria “trabalhador em cozinha” são apresentadas 17 vezes, relatando indivíduos ou coletivos. Especificamente nesta categoria, apenas 02 citações são relativas às mulheres, apresentadas em sua totalidade no coletivo e sem nomeação individual (Quadro 08). São representadas através da descrição de mulheres na África que trabalham coletivamente com cereais, e mulheres em Atenas que fazem farinha e pão. É relevante dizer que tanto mulheres atenienses quanto escravos atenienses eram responsáveis por realizar essa tarefa. Os homens são 11 vezes apresentados na categoria “trabalhador em cozinha”, sendo 07 na forma coletiva e sem identificação nominal. As funções coletivas descritas são ligadas a especialidades e profissões específicas dentro da área da alimentação. Neste caso se apresentam os salsicheiros, copeiros, padeiros, açougueiros, cozinheiros e também sacerdotes que trabalham com alimentação ritual. Nenhuma mulher foi apresentada com *Chef* de Cozinha. Os homens são representados na categoria de “*Chef* de cozinha” 04 vezes, sendo que o relato sobre Mestre Chiquard se apresenta em duas citações distintas, seguido de Bockenheim e Mestre Robert.

Quadro 07. Citações a mulheres no livro *História da Alimentação* (FLANDRIN & MONTANARI, 2018) nas categorias "Autor em Gastronomia", "Autor em hábitos alimentares", "Conhecimento tradicional", "Epicurista", "Proprietário de estabelecimento" e "Outros"

Categoria	Personagem	Trecho
Autor em gastronomia	Hannah Glass	Por sua vez, no livro <i>Art of Cookery</i> , Hannah Glass indica a duração de cozimento apenas para os cortes de carne de boi com 10 libras (uma hora e meia em fogo forte), com 20 libras (três horas, se o corte for espesso; duas horas e meia se for delgado), "e assim por diante" (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 661).
Autor em hábitos alimentares	Rashmi Patni	Mas adotemos outra estratégia, menos literal. Analisando cinco livros de cozinha franceses publicados entre o século XIV e meados do século XVI, Rashmi Patni mostrou, em primeiro lugar, que eles utilizavam especiarias em 58 a 78% das receitas e ácidos em 48 a 65% (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 491).
Conhecimento tradicional (coletivo)	Mulheres, as crianças e os velhos	Nas hortas familiares as mulheres, crianças e os velhos cultivam uma grande variedade de legumes: couve, cebola, alho, alho-poró, nabo, espinafre e abóbora. A colheita é complementada pela coleta, nas pradarias e nos bosques, de aspargos, agrião, cogumelos e algumas plantas aromáticas como tomilho, manjerona, basilico, louro, funcho e salva (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 406).
Epicurista	Catarina de Médicis	Catarina de Médicis, que adorava fundos de alcachofra, os introduziu no reino e os pôs em voga (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 15).
Outros	Rainha ou mulheres	Como se vê nesse último episódio, a presença da Rainha ou de mulheres nos banquetes do rei é relativamente rara (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 63).
Proprietário de estabelecimento ligado a gastronomia	Taberneira	"Se uma taberneira, em cujo estabelecimento baderneiros tiverem conspirando, não prender esses baderneiros nem os levar ao palácio, essa taberneira será morta" (...). "Se uma taberneira não quiser receber cevada como pagamento pela cerveja, mas dinheiro com a cotação mais alta, ou se ela reduzir a quantidade de cerveja em comparação com a quantidade de cevada, essa taberneira será obrigada a aceitar e será jogada na água" (...). "Se uma taberneira vender fiado uma jarra de cerveja, poderá exigir cinquenta litros de cevada na colheita" (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 58).

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 08. Citações a mulheres no livro *História da Alimentação* (FLANDRIN & MONTANARI, 2018) na categoria “Trabalhador em cozinha”

Categoria	Personagem	Trecho
Trabalhador em cozinha (Coletivo)	Mulheres	“Tomemos o caso dos cereais. Na África negra tradicional, onde tantas coisas se fazem coletivamente, é de forma individual que as mulheres os descascam e os pilam, dedicando a isso a maior parte do seu tempo” (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 17)
Trabalhador em cozinha (coletivo)	Mulheres ou escravos	Em Atenas cada vez mais o grão é vendido transformado: em farinha de cevada para maza, em pão no caso do trigo, porque a moagem é uma operação longa e difícil, que demanda muito tempo. Realizada pelas mulheres e pelos escravos, ela é feita, na maioria das vezes em casa (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 148).

Fonte: Elaboração própria.

No livro “De Caçador a Gourmet” (FRANCO, 2011) foram coletadas para categoria de “trabalhador de cozinha” (apresentadas no coletivo e sem identidade nominal) as escravas na Grécia e as *Cordon Bleu*. Os homens na categoria “trabalhador de cozinha”, foram citados na forma coletiva e não nominal por cinco vezes, sendo eles: os cozinheiros sicilianos, os *Chefs* hábeis, os monges, os cistercienses, os senhores feudais e os religiosos dos mosteiros. Também como personagens coletivas e na categoria de “criadoras de receita ou produto” estão as freiras de Oaxaca e as freiras brasileiras. Registrada como integrante da categoria “Epicurista” e representada individualmente está Catarina de Médicis. Outras duas mulheres são identificadas através de suas contribuições como “Autoras em gastronomia”, sendo elas Anne William, autora de trabalho sobre cozinha medieval e indiana, e Elisabeth Lambert Ortiz, com seu trabalho sobre a cozinha latino-americana.

Das 07 citações consideradas femininas apenas 03 delas tratavam de mulheres com representação nominal e individual. As outras 04 referências traziam-nas apresentadas no coletivo, como o grupo de mulheres que havia produzido, trabalhado ou criado algo significativo para gastronomia. Merece destaque que as categorias femininas descritas no coletivo dizem respeito a grupos femininos ligados ao trabalho por escravidão, por prestação de trabalho recebendo menor salário que os homens ou trabalho voluntário ou religioso. As referências tratadas no coletivo apresentavam as escravas, as freiras de Oaxaca, as freiras brasileiras e as *Cordon Bleus* (Quadro 09).

Outro ponto a sublinhar refere-se à coletividade da figura e do trabalho feminino, algo que contrasta com a individualidade do masculino, o que sugere mais uma vez a reafirmação de privilégios numa sociedade desigual e racializada. Curioso destacar que um dos grupos citados foi o das *Cordon Bleus*, que representavam as cozinheiras pagas para trabalhar em estabelecimentos ou residências, onde o proprietário não possuía uma renda que possibilitasse a contratação de Chefs e que futuramente daria origem a uma das escolas de gastronomia mais reconhecidas do mundo que leva o mesmo nome. Enquanto categoria de análise, nenhuma mulher foi identificada como “Chef de Cozinha”, mas na mesma categoria 07 identificações individuais e nominais foram feitas a respeito de homens Chefs de cozinha.

Quadro 09. Citações a mulheres no livro História da Alimentação (FLANDRIN & MONTANARI, 2018) na categoria "Trabalhador em cozinha" Dados levantados no Livro Caçador a Gourmet - Uma História da Gastronomia (FRANCO, 2011)

Categoria	Personagem	Trecho
Autor em gastronomia	Anne William	<i>Great Cooks and their Recipes : from taillevent to Escoffier</i> "Anne William é um dos autores que identificam a semelhança entre a cozinha medieval e cozinha indiana. Refere-se não somente ao uso abundante de especiarias, mas também de doce e ácido para acentuar sabores" (FRANCO, 2011, p. 80).
Autor em gastronomia	Elisabeth Lambert Ortiz	"Prefácio de <i>Latin American Cooking</i> (Nova York: Time Life Books, 1968) Elisabeth Lambert Ortiz comenta que os espanhóis, por causa da obsessão pelo ouro, não se deram conta inicialmente, de que milho, tomate, pimenta, pimentão, cacau, tabaco, abacate, amendoim, mandioca, feijão, abóbora, baunilha e batata -doce constituíam um verdadeiro tesouro" (FRANCO, 2011, p. 117).
Criador de receita ou produto Personagens coletivas	Freiras de Oaxaca	"Não se sabe ao certo quando se teve a ideia de adicionar açúcar ao cacau, fato que deu um novo rumo a sua história. Alguns mexicanos atribuem as freiras de Oaxaca a inovação de substituir a pimenta e outros ingredientes pelo açúcar" (FRANCO, 2011, p. 124).
Criador de receita ou produto Personagens coletivas	Freiras Brasileiras	"No entanto, as freiras brasileiras foram também inventoras no campo da doçaria, pois não se ativeram a mera reprodução das receitas trazidas da Europa" (FRANCO, 2011, p. 126).
Epicurista	Catarina de Médicis	"Catarina de Médicis, educada na corte papal, trouxe para a França, além da elegância florentina, cozinheiros italianos. Eram então, os melhores da Europa e muitas das suas receitas foram integradas ao repertório culinário francês" (FRANCO, 2011, p. 153).
Trabalhador em cozinha Personagens coletivas	Escravas	"Inicialmente na Grécia não havia cozinheiro. Escravas moíam os grãos e preparavam a comida (FRANCO, 2011, p. 39).
Trabalhador em cozinha Personagens coletivas	Cordon Bleus	"A própria atribuição do gênero feminino ao profissional encarregado da cozinha doméstica tinha conotações sociais. Só os que não eram bastante ricos para pagar salário de cozinheiro empregavam cozinheiras, chamadas então de cordons-bleus" (FRANCO, 2011, p. 205).

Fonte: Elaboração própria.

CONCLUSÃO

A análise dos dados, coletados para esta pesquisa, permite afirmar que a formação da história da gastronomia é uma história dos homens. A partir da organização destas personagens na construção da gastronomia e nas áreas ligadas à alimentação, observa-se a ausência de informações sobre o trabalho feminino, a redução das contribuições das mulheres, da qualificação e da importância das profissionais retratadas nos livros utilizados na formação de futuros cozinheiros e cozinheiras. Os resultados indicam a sub-representação das mulheres ligadas profissionalmente à produção, desenvolvimento e pesquisa de alimentos nos livros didáticos, históricos e formativos ligados à gastronomia. As mulheres apresentadas ou relatadas estão numericamente em posição bastante inferior aos homens.

Além disso, quando representadas, são nomeadas de forma coletiva, contrastando com a individualidade conferida aos homens, e estão relacionadas ao trabalho subordinado, ou de caráter exótico, folclórico e/ou escravizado. Mulheres não são descritas ou representadas historicamente e sua atividade está ligada ao trabalho doméstico não remunerado e à reprodução (PERROT, 2019).

Na análise dos dados coletados no material de referência nacional da formação profissional, percebe-se que a produção feminina é em sua maioria demonstrada de formal servil e pouco intelectualizada. A desvalorização do poder político exercido por mulheres na bibliografia pesquisa coaduna com as produções de sentido para o lugar designado à mulher na sociedade capitalista (FEDERICI, 2019). Coaduna também com as desigualdades de representação e de oportunidades na cozinha profissional brasileira para as mulheres, sendo uma limitação com base no gênero e não na qualificação ou formação desta profissional (CASTRO; MAFIA, 2012).

Assim, o *locus* de invisibilidade e irrelevância no qual as mulheres são colocadas leva a uma ausência de memória e de recriação de sentido para o trabalho feminino, que se apresenta reduzido e empobrecido (GARCIA, 2015). Apresentar para estudantes livros onde a história e contribuição das mulheres se apresentam incompletas reforça a disseminação de um modelo de silêncio das fontes, ou seja, o silêncio profundo de um não relato (PERROT, 2019).

Os critérios utilizados para seleção das fontes bibliográficas pesquisadas neste trabalho podem ser considerados como um dos limites desta pesquisa. É preciso considerar a possibilidade de que existam outras obras utilizadas durante a formação em gastronomia que possam contrastar com a não representatividade feminina apresentada nesse artigo com os livros selecionados.

No que se pôde levantar nesta pesquisa sobre as obras majoritariamente utilizadas, contudo, a representação das mulheres na história da gastronomia é não só baixa, mas também desqualificada à medida que apresentada como ordem do exótico, do *naive* ou da superstição irracional. Assim, estudos posteriores devem ser realizados para demonstrar se há narrativas historiográficas em gastronomia que possam ocupar espaços de formação profissional, buscando formas de diálogo que contemplem outras fontes e origens de conhecimento e possam complementar lacunas sobre a contribuição das mulheres para gastronomia.

A partilha de conhecimentos e informações dentro de um ambiente acadêmico deve ser ampla, agindo pela eliminação do sexismo e do racismo, com vistas à construção de espaços para discussão para o crescimento e para diversidade (HOOKS, 2013). É necessário examinar criticamente os papéis tradicionais da educação enquanto um espaço para prática de liberdade

e de igualdade. É de fundamental importância que se questione o espaço destinado às práticas de educação marcadas pela desigualdade de gênero e pelo racismo.

Representações machistas e racistas como únicas formas de documentação e relato para formação de profissionais das áreas de alimentação e gastronomia formam um cenário desigual e discriminatório. Além disso, o privilégio racial segue sendo uma característica marcante da sociedade brasileira e sua articulação com sexismo produz efeitos violentos sobre a mulher negra em especial (GONZALEZ, 1983).

A integração das mulheres na economia global segue um processo permeado pela violência, uma vez que marcada pelo trabalho precarizado, exploração de mão de obra barata e relações cada vez mais desiguais e violentas (FEDERICI, 2019). A história da cozinha, da gastronomia e de outras áreas também ligadas à produção de alimentos precisa ser reconstruída para que evidencie a relevante e significativa participação das mulheres.

REFERÊNCIAS

Fontes

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo, Editora Global Gaia, 2011.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo, Editora Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo, Editora Senac, 2011.

Bibliográficas

AMON, D. **Psicologia Social da Comida**. Rio de Janeiro, Editora Vozes, 2014.

CASTRO, M. R.; MAFFIA, L. N. Gênero na cozinha profissional. **XXVI Encontro Nacional dos pós-graduandos em administração**. Rio de Janeiro, ANPAD, 2012.

CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano: morar e cozinhar**, Volume 2. Rio de Janeiro, Editora Vozes, 2013.

COLLAÇO, J. H. L. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.1, jan/jul, 2008, pp. 143-171.

_____. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus**, V.11, n.2, jul/dez. Goiânia-GO, 2013, pp. 203-222.

COUNIHAN, C. **Food and Gender, identity and power**. Londres: Editora Routledge, 1998.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1986.

DAVIS, A. **Mulher, raça e classe**. São Paulo: Editora Boitempo, 2016.

DORIA, C. A. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

EL-KAREH, A. C. Comida Quente, mulher ausente: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro do século XX. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.1, 2008, pp.89-116.

FEDERICI, S. **Mulheres e caça às bruxas**. São Paulo, Editora Boitempo, 2019

FEDERICI, S. **Calibã e a bruxa. Mulheres, corpo e acumulação primitiva**. São Paulo, Editora Elefante, 2018.

FREYRE, G. **Açúcar, uma sociologia do doce ,com receitas de bolos e doces do nordeste brasileiro**. São Paulo, Global Editora, 2007.

GARCIA-SIGOVIA, P.; ALBORS-GARRIGOS, J.; HADDAJI, M. Women Professional Progress to Chef's Position: Results of an International Survey. **Journal of Culinary Science & Technology**. Filadélfia, EUA. Vol.16, 2018, pp. 268-285.

GONZALEZ, L. Racismo e sexismo na cultura brasileira. **Revista Ciências Sociais Hoje**, ANPOCS. Rio de Janeiro, 1984.

GRAHAM, R. **Alimentar a cidade. Das vendedoras de rua à reforma liberal** (Salvador,1780-1860). São Paulo, Editora Companhia das Letras, 2010.

HOOKS, B. **Ensinando a transgredir: educação como prática de liberdade**. São Paulo : Editora WMF Martins Fontes, 2013

MIES, M. Origens sociais da divisão sexual do trabalho: a busca pelas origens sob uma perspectiva feminista. **Revista Direito e Praxis**. Rio de Janeiro, v.07,n.15, 2016, pp 838-873

PEDRO, J. **Traduzindo o debate: o uso da categoria gênero na pesquisa histórica**. São Paulo, v.24, n.01 2005, pp.77-98.

PENA, F.; SARAIVA, L.; CARRIERI, A. O patriarcado (ainda) não morreu: relações sociais de sexo na cozinha doméstica. **Anais do XX SEMEAD**, UFMG, 2017.

PERROT, M. **Minha história das mulheres**. São Paulo, Editora Contexto, 2006.

PRIORE, M. D. **História das mulheres no Brasil**. São Paulo, Editora Contexto, 2018.

SAFFIOTI, H. Violência de gênero: lugar da práxis na construção da subjetividade. **Revista do Núcleo de Estudos de Ideologias e Lutas Sociais**, n.2, 1997, pp. 59-69.

SCAVONE, N. O super chefe e a menina prodígio: as posições ocupadas pelo gênero na gastronomia profissional. **Revista Fazendo Gênero 8: Corpo, Violência e Poder**, Florianópolis, ago, 2008, pp.1-6.

SHIVA, V. **Monocultura da mente**. São Paulo: Editora Gaia ,2002

TEDESCHI, L. A. Os desafios da escrita feminina na história das mulheres. **Revista Raído**, Dourados-MS , v.10, n.21. jan/jun 2016, pp 153-164.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. **Revista Habitus** v.11, n.1, jan/jun, Goiânia-GO, 2013, pp. 5-17.

Gastronomia e (des)conexões eletivas: apontamentos sobre as dinâmicas de um campo científico

*Gastronomy and elective (dis)connections: notes on the dynamics
of a scientific field*

*Gastronomía y (des)conexiones electivas: notas sobre la dinámica
de un campo científico*

Rafael Cunha Ferro | rafaelferro@univap.br

<http://orcid.org/0000-0002-9063-8395>

Universidade do Vale do Paraíba (UnivAP), São José dos Campos, SP, Brasil

Recebimento do artigo: 11-fevereiro-2021

Aceite: 27-abril-2021



FERRO, R. C. Gastronomia e (des)conexões eletivas: apontamentos sobre as dinâmicas de um campo científico. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 166-177, jun. 2021.

RESUMO

O presente ensaio tece uma reflexão sobre as configurações da Gastronomia como um campo – em um sentido bourdieusiano – e sobre suas relações com outros campos e suas interfaces. Embora seja um campo abrangente e complexo, este texto se volta especificamente para a Gastronomia como campo científico. A partir das contribuições do conceito de campo, propôs-se a expressão “(des)conexões eletivas” para elucidar as dinâmicas que ocorrem quando campos científicos em estágio inicial, como é o caso da Gastronomia, interagem com campos científicos já consolidados. Através de uma revisão da literatura, algumas dessas (des)conexões foram exemplificadas, considerando-se principalmente as pesquisas bibliométricas sobre a interface entre Gastronomia e o campo científico do Turismo e Hospitalidade. Por fim, são propostas algumas considerações referentes às (des)conexões e à evolução da Gastronomia, no sentido de auxiliar em sua consolidação como campo científico.

Palavras-chaves: Gastronomia; Campo científico; Turismo e Hospitalidade.

ABSTRACT

This essay reflects on the Gastronomy configuration as a field – in a Bourdieusian sense – considering its relations with other fields and their interfaces. Although it is a large and complex field, this text focuses specifically on Gastronomy as a scientific field. From the field concept, the expression “elective (dis)connections” was proposed to elucidate the dynamics that occur when a new scientific field, such as Gastronomy, emerges, interacting with already consolidated scientific fields. Through a literature review, some of these (dis)connections were exemplified, considering mainly bibliometric research on the interface between Gastronomy and the scientific field of Tourism and Hospitality. Finally, some preliminary considerations are proposed, regarding these (dis)connections and the evolution of Gastronomy, to assist in its consolidation as a scientific field.

Keywords: Gastronomy; Scientific field; Tourism and Hospitality.

RESUMEN

Este ensayo reflexiona sobre las configuraciones de la Gastronomía como campo, en sentido bourdieusiano, y sobre sus relaciones con otros campos y sus interfaces. Aunque se trata de un campo amplio y complejo, este texto se centra específicamente en la Gastronomía como campo científico. A partir de los aportes del concepto de campo, se propuso la expresión “(des)conexiones electivas” para dilucidar las dinámicas que ocurren cuando campos científicos en una etapa inicial, como la Gastronomía, interactúan con campos científicos ya consolidados. A través de una revisión de la literatura, se ejemplificaron algunas de estas (des)conexiones, considerando principalmente la investigación bibliométrica sobre la interfaz entre la Gastronomía y el campo científico del Turismo y la Hostelería. Finalmente, se proponen algunas consideraciones sobre las (des)conexiones y la evolución de la Gastronomía, con el fin de ayudar a su consolidación como campo científico.

Palabras claves: Gastronomía; Campo científico; Turismo y Hospitalidad.

INTRODUÇÃO

Várias são as abordagens possíveis para se entender a Gastronomia. Por parte do senso comum, e algumas vezes até mesmo no meio acadêmico, sua essência é dominada pelas práticas culinárias. Porém, em âmbito nacional, conforme se afluam os esforços para que a Gastronomia seja reconhecida como um campo mais vasto – como no caso da evolução da oferta de cursos superiores e de suas reestruturações curriculares; e de um olhar cada vez mais direcionado para a pesquisa científica, através da criação e consolidação de revistas, eventos, programas de pós-graduação etc. – parece que suas dimensões para além das finalidades práticas estão sendo consideradas.

Encarar a Gastronomia enquanto um campo – a concepção por detrás deste ensaio – permite demonstrar a amplitude de um fenômeno complexo e difícil de ser explicado apenas sob uma ótica. Por outro lado, a escolha desse posicionamento torna-se um desafio, visto que não é possível abordar todas as dimensões desse vasto campo e explicar todas suas formas de interação. Assim, este trabalho volta-se especificamente para a dimensão científica da Gastronomia.

Por seu caráter amplo e em estágio inicial, a pesquisa em Gastronomia permite que os pesquisadores, graduados ou não em Gastronomia, explorem seus temas e objetos propiciando um maior desenvolvimento desse campo ainda em formação. Entretanto, como será discutido, essa dinâmica acarreta algumas disputas causadas pela influência de múltiplos olhares provenientes de campos mais estruturados.

Nesse sentido, este ensaio tem como objetivo refletir sobre a configuração da Gastronomia em interface com campos científicos já consolidados, observando suas conexões e desconexões perante sua totalidade e complexidade nas pesquisas científicas. Aqui, novo recorte é necessário, visto que não é possível abordar com maior profundidade todas as áreas da ciência que se relacionam, direta ou indiretamente, com a Gastronomia. Assim, elegeu-se o campo científico do Turismo e Hospitalidade, uma vez que o autor possui experiência de pesquisa nessa interface. Essa discussão visa auxiliar na compreensão sobre o estado da arte e o desenvolvimento de alguns aspectos críticos sobre essa produção científica.

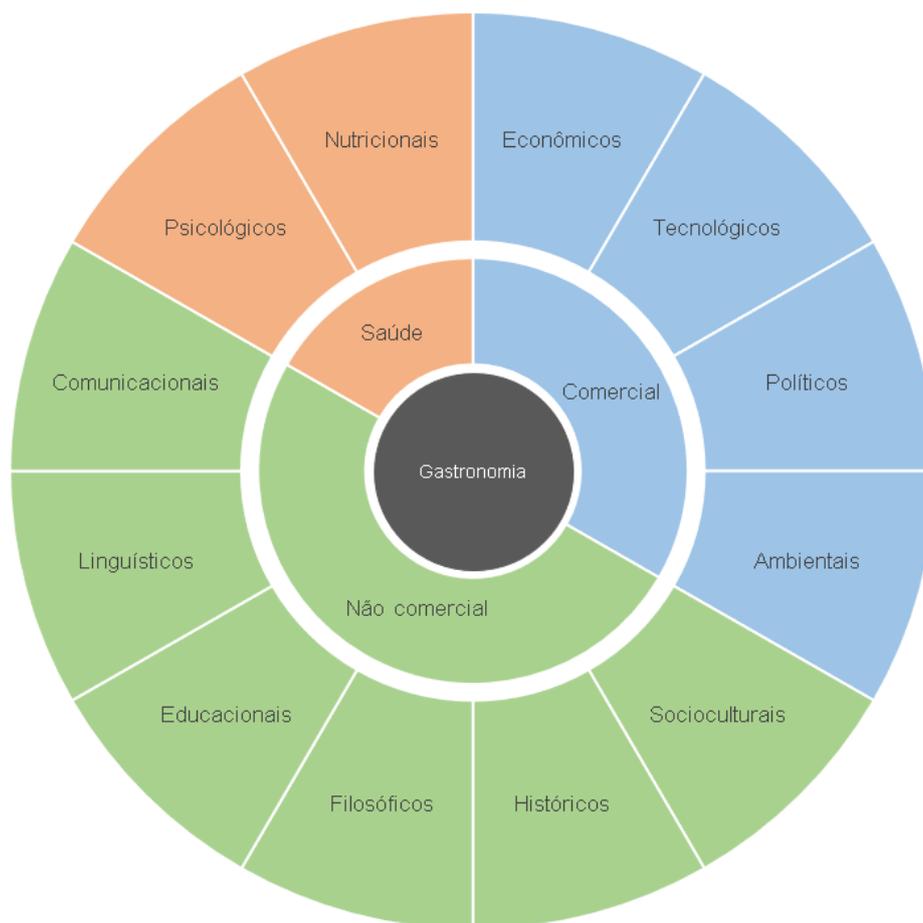
Este trabalho está estruturado da seguinte forma. Inicialmente, será considerada a dimensão científica do campo da Gastronomia, propondo-se a ideia de (des)conexões eletivas. Em seguida, algumas dessas (des)conexões entre Gastronomia e outros campos científicos serão exemplificadas com base na interface com o Turismo e a Hospitalidade. Ao final, serão desenvolvidas algumas considerações no sentido de auxiliar a evolução da Gastronomia enquanto um campo científico diante dos desafios dessas (des)conexões eletivas.

A GASTRONOMIA ENQUANTO CAMPO

Neste estudo, a Gastronomia deve ser compreendida em um sentido bourdieusiano (BOURDIEU, 1976) como um campo de múltiplas dimensões, que estruturam a forma como compreendemos, consumimos e nos relacionamos com os alimentos e com as bebidas. Essas dimensões podem apresentar caráter prático e/ou teórico, científico ou de senso comum, social, econômico etc., podendo influenciar-se reciprocamente. Essa complexidade proporciona à Gastronomia inúmeras conexões com demais campos, muitas vezes devido à proximidade entre as suas atividades e finalidades econômicas.

Como consequência, essas interfaces geram resultados diretos em pesquisas científicas sobre a Gastronomia. Vários exemplos de abordagens e aspectos sobre a Gastronomia foram elencados a partir dos resultados da pesquisa de Ferro e Rejowski (2018) (Figura 1). Nesse sentido, alguns campos científicos que apresentaram pesquisas em Gastronomia foram identificados, sendo os mais recorrentes: Turismo e Hospitalidade, Administração, Comunicação, Educação etc.

Figura 1. Abordagens e aspectos das pesquisas em Gastronomia no Brasil



Fonte: Ferro e Rejowski (2018, p. 14).

As conexões entre a Gastronomia e outros campos científicos geram benefícios mútuos, auxiliando na compreensão dos fenômenos relacionados à Gastronomia e dos campos a ela relacionados. Por outro lado, esse movimento de descoberta – ou talvez redescoberta, já que seu surgimento data de meados do século XIX (FERGUSON, 1998) – por diversas áreas do conhecimento traz um fator inerente a essa dinâmica: a disputa pela dominação.

Para Bourdieu (1976), campos são espaços de lutas simbólicas, que possuem capitais próprios. No caso da ciência, o capital é representado por fatores como prestígio, reconhecimento, reputação, conhecimento etc. Na disputa pela dominação, saem vitoriosos aqueles agentes, no caso pesquisadores, que melhor gerenciam os investimentos de seus recursos, maximizando o lucro relativo a esses capitais.

Para tanto, é preciso assumir o fato de que a ciência também está sujeita às dinâmicas e intervenções impostas pelo campo que a produz. Em outras palavras, todas as escolhas de referenciais teóricos, temas, objetos de estudo, metodologias, técnicas, lugares de publicação e outras estruturas científicas são estrategicamente pensadas para gerar maior lucro de capitais. O acúmulo desses capitais confere ao agente a capacidade de criar e reconfigurar as regras de funcionamento do campo ao seu favor, “exercendo uma censura de fato sobre as produções heréticas, seja rejeitando-as expressamente ou desencorajando simplesmente [...]” sua pesquisa através de determinadas óticas e métodos (BOURDIEU, 1976, p. 17).

Campos científicos em formação, como é o caso da Gastronomia¹, podem atrair o interesse de agentes dominados de outros campos já estruturados. Alguns desses agentes, uma vez que não são os detentores de capital em seu campo científico de origem, optam por pesquisar objeto(s) e tema(s) inusitados utilizando prismas teórico-metodológico de seus respectivos campos científicos. Por um lado, esses estudos são importantes porque geram novas temáticas, métodos e referenciais para os campos científicos em formação, criando oportunidades de pesquisas nesses campos emergentes. Por outro lado, são responsáveis por gerar problemáticas que prejudicam o avanço em alguns aspectos, pois esses agentes dominados tendem a se tornar dominadores, ao passo em que têm a oportunidade de configurar as regras do campo de acordo com seus próprios padrões.

Como consequência dessa dinâmica de capitais inerentes ao funcionamento dos campos e a fase atual da Gastronomia enquanto um campo científico em formação (não autônomo), surgem o que propõe denominar neste texto de “(des)conexões eletivas”. O uso dessa expressão justifica-se, uma vez que algumas propostas de pesquisa em Gastronomia parecem possuir seus espaços já consagrados (conexões) nas interfaces com outros campos, em detrimento de outras que acabam por ser reprimidas (desconexões), simplesmente por não despertarem o interesse dos agentes dominadores. Segundo a ótica desses agentes, a abordagem dessas interfaces seria percebida como um movimento de subversão, daí a palavra “eletiva”, em referência àquilo que é escolhido.

A partir desse cenário, será demonstrado a seguir como essas (des)conexões eletivas estão presentes entre o campo científico da Gastronomia e os demais campos que fazem interface com ele. Para isso, será utilizado como exemplo o campo científico do Turismo e Hospitalidade, visto que o autor apresenta experiência de pesquisa nessa interface, o que facilita a compreensão sobre o estado da arte e o desenvolvimento de alguns aspectos críticos sobre essa produção científica. Por fim, antes de prosseguir, é necessário fazer uma ressalva: os exemplos utilizados com relação ao campo do Turismo e Hospitalidade não necessariamente se aplicam (total ou parcialmente) aos demais campos que fazem interface com a Gastronomia.

GASTRONOMIA, TURISMO E HOSPITALIDADE: EXEMPLOS DE (DES)CONEXÕES ELETIVAS

Uma vez que a Gastronomia apresenta laços estreitos com diversos aspectos relacionados ao Turismo e à Hospitalidade, assume-se que as pesquisas científicas sobre a

¹ Atualmente, é possível considerar que a Gastronomia enquanto campo científico subiu mais um degrau em relação ao seu estágio maturação com o parecer favorável da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) quanto ao primeiro Mestrado em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará (UFC) (UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, 2020).

Gastronomia também podem reverberar na interface entre esses campos científicos. Visto que pesquisas bibliométricas possuem como objetivo comum auxiliar no mapeamento da evolução e estruturação de campos científicos, algumas delas foram selecionadas para demonstrar, ainda que de forma sintética, a configuração da interface entre esses campos. Somados às pesquisas bibliométrica selecionadas, outros artigos científicos relevantes para o tema também são explorados neste tópico.

Segundo Ferro e Rejowski (2018), entre 1999 e 2016, cerca de 30% de todas as dissertações e teses (67 de 223 documentos) em Gastronomia no Brasil foram defendidas em Programas de Pós-Graduação (PPGs) classificados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) na área de conhecimento do Turismo, que inclui a Hospitalidade. Entre esses documentos, mais da metade voltavam-se aos estudos de gestão de negócios de alimentação e bebidas e atratividade turística da Gastronomia.

Barbosa e Collaço (2018) argumentam, a partir de seus resultados, que o principal discurso teórico utilizado nas pesquisas levantadas foi o liberal, segundo o qual a Gastronomia é observada somente sob seu aspecto e seu potencial econômico. Por outro lado, estudos étnicos, culturais e críticos foram menos identificados. A esse respeito, os autores argumentam que a classificação do Turismo na área de conhecimento da “Administração Pública e de empresas, Turismo e Contabilidade” pela Capes possivelmente impacta nas decisões e resultados pragmáticos das pesquisas.

Já Gimenes-Minasse (2020) forneceu uma categorização temática dos estudos analisados, onde todas as temáticas apresentam finalidades econômicas, o que também se aplicaria à Gastronomia enquanto um atrativo turístico. Entretanto, a autora também conclui que esse campo pode ser considerado “uma área de estudo das relações entre a cultura e a alimentação, incluindo os conhecimentos das técnicas culinárias, além dos aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação humana” (GIMENES-MINASSE, 2020, p. 94).

Um estudo realizado por Bastos e Rejowski (2015) mostrou que a interface entre Gastronomia e Hospitalidade foi a quarta categoria mais recorrente nas dissertações defendidas no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi (UAM), representando 25 dos 227 documentos analisados. Dentre essas pesquisas, 21 foram classificadas no domínio comercial da Hospitalidade, confirmando a tendência de que os estudos científicos sobre Gastronomia se dirigem principalmente para seu aspecto econômico.

Em âmbito internacional é possível destacar os estudos de De Jong e colaboradores (2018), Okumus, Koseoglu e Ma (2018), Wood (2007), Kesimoğlu (2015) e Scarpato (2002a, 2002b).

As conclusões do trabalho de De Jong et al. (2018) são pautadas na dimensão prática apresentada na literatura sobre gastronomia e turismo. Segundo os autores, é necessário ultrapassar o enfoque empírico, de gestão e negócios, para que esse campo estabeleça seu mérito científico e crítico. Uma das possíveis soluções propostas pelos autores para esse problema consiste na adoção de perspectivas teóricas de outras áreas do conhecimento para além da Administração e do *Marketing*.

Okumus, Koseoglu e Ma (2018) refletem sobre como os cursos de graduação e pós-graduação em Turismo e Hospitalidade se concentram, sobretudo, na gestão dos serviços relacionados ao setor, como acomodação, *marketing*, gestão de serviços etc., em detrimento

da abordagem de temas como a cadeia de produção de alimentos, culinária, cultura alimentar, gastronomia e segurança alimentar, também essenciais à formação do futuro profissional da área. Geralmente, esses conteúdos são ensinados apenas em cursos superiores de *Culinary Arts*. Ainda assim, os egressos desses cursos têm poucas oportunidades de pesquisa, uma vez que o currículo está voltado principalmente para a parte prática do setor. Com base nessa questão, os autores sugerem que os principais periódicos sobre Turismo e Hospitalidade passem a produzir edições especiais voltadas ao tema da Gastronomia, o que melhoraria a qualidade e quantidade dessas pesquisas, além de reduzir significativamente a rejeição de trabalhos que, embora de elevada qualidade científica, tendem a ser excluídos apenas por abordarem questões consideradas de menor importância por aqueles que dominam a área.

Wood (2007) classifica os estudos sobre Alimentos e Bebidas nas seguintes categorias: a) manuais para desenvolvimento de habilidades e competências profissionais sobre produção e serviços de alimentos e bebidas; b) textos quantitativos e qualitativos sobre análise e controle (boas práticas de gestão); c) manuais e textos que sistematizam práticas de gestão operacional de serviços de alimentos e bebidas; d) *surveys* de subsetores de alimentos e bebidas; e) comentários e ensaios sobre Gastronomia e sua inserção na indústria da hospitalidade e; f) textos de história, filosofia e sociologia da alimentação e refeição. Percebe-se que essas duas últimas categorias são exemplos de como a interface entre Gastronomia e Hospitalidade vem sendo trabalhada cientificamente no exterior.

Os trabalhos de Scarpato (2002a, 2002b) e Kesimoğlu (2015) trazem uma análise crítica da relação entre a Gastronomia, Turismo e Hospitalidade. Ao criticar as condições impositivas de tornar a Gastronomia de um determinado destino um atrativo turístico ou uma ferramenta de vantagem competitiva em negócios, os autores alertam sobre as possíveis consequências de comodificação e cristalização da cultura alimentar. Para eles, é necessário que haja uma mudança paradigmática em relação à utilização da Gastronomia unicamente como vetor propulsor de desenvolvimento local e regional e de negócios por meio de estratégias de *marketing* e gestão turística para efeitos de geração de capital cultural para o turista e consumidores em geral. “Essas abordagens reforçam ainda mais as noções estáticas da gastronomia como algo a ser medido em lucros, negligenciando sua natureza interpretativa, bem como o valor simbólico e cultural para o consumo.” (KESIMOĞLU, 2015, p. 75, tradução nossa).

Scarpato (2002b) sugere que os objetivos dos estudos da Gastronomia, em relação ao Turismo e Hospitalidade, sejam respostas às necessidades de melhorias na vida das comunidades. O autor ainda destaca que “esta é certamente uma abordagem não convencional, porque até agora a gastronomia era vista como um tópico de pesquisa em turismo e não vice-versa” (SCARPATO, 2002b, p. 51), mas reforça que esta é uma “oportunidade para pesquisas de turismo e estudos da Gastronomia trabalharem mais próximos e permitir que a Gastronomia se envolva ativamente no processo de planejamento de comunidades e empresas” (SCARPATO, 2002b, p. 65-66).

Por fim, o autor discute que a alimentação é um ato sociocultural e contextual, e que toda a cadeia de produção até o consumo de refeições é foco central de investigação para os estudos da Gastronomia, independente da perspectiva teórica adotada, seja com base no *Food Studies* (Estudos da alimentação), que abarca abordagens qualitativas provenientes das ciências humanas e sociais, na perspectiva gerencial/liberal (*Food and Beverage Management*), ou até mesmo através de uma perspectiva híbrida, considerando que negócios de alimentação são “provedores de artefatos culturais” (SCARPATO, 2002a, p. 11).

Esse panorama da interface entre os campos científicos da Gastronomia e do Turismo e Hospitalidade permite perceber que há uma clara objetificação da alimentação, seja como atrativo turístico ou como negócio (independentemente se para turistas ou residentes). Essas conexões estreitas entre as práticas desses campos acabam por se refletir também na configuração do campo científico.

A Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade parece estar voltada, segundo resultados das pesquisas apresentadas, a estudos liberais/gerenciais com foco em serviços de alimentação e *marketing* de destinos, produzidos normalmente com apoio de fundamentos provenientes da Administração e outras Ciências Sociais Aplicadas; e alguns poucos estudos culturais e humanos relacionados à alimentação, produzidos normalmente com apoio de fundamentos provenientes do *Food Studies* ou perspectivas híbridas.

Isso gera uma desconexão frente às pesquisas humanas e sociais, o que possivelmente se justifica pelo fato do próprio campo científico do Turismo e Hospitalidade apresentar esse tipo de posicionamento na maior parte de suas pesquisas (MEIRA; MEIRA, 2007; SILVA et al., 2018) ou estar inserida na área de conhecimento da "Administração Pública e de empresas, Turismo e Contabilidade" pela Capes como apontaram Barbosa e Collaço (2018). Estudos com esse caráter crítico contribuem para uma melhor compreensão dos fenômenos, pois oferecem pesquisas densas em dados e reflexões subjetivas, permitindo a exploração das dimensões das variáveis, que posteriormente poderão servir para se desenvolver modelos de causalidade (MASSUKADO, 2008; ALVES, 2011; COSTA et al., 2018).

A seguir, são apresentados alguns apontamentos e considerações no sentido de auxiliar a evolução da Gastronomia enquanto um campo científico diante dessas (des)conexões eletivas sofridas devido às interfaces com outros campos científicos mais estruturados.

A EVOLUÇÃO DA GASTRONOMIA ENQUANTO CAMPO CIENTÍFICO: QUAIS CAMINHOS ADOTAR?

Esse ensaio apresentou uma revisão da literatura selecionada por convivência com o intuito de exemplificar e demonstrar de que forma a Gastronomia está configurada quando em interface com campos científicos mais estruturados, mostrando suas conexões e desconexões perante a sua totalidade e complexidade. Algumas considerações finais podem ser endereçadas a pesquisas futuras ou mesmo para reflexões aos colegas que se interessam pela pesquisa em Gastronomia.

Uma das limitações da presente pesquisa, no entanto, consiste no fato de ter sido feito um recorte, selecionando-se apenas um campo científico como exemplo para análise. Embora esse recorte tenha sido necessário para garantir um maior aprofundamento das questões abordadas, deve-se levar em conta que tais considerações aplicam-se à essa interface campo científico do Turismo e Hospitalidade, podendo se aplicar ou não a outros campos em interface com a Gastronomia. Feita essa ressalva, acredita-se que essas reflexões são necessárias diante do cenário apresentado, segundo o qual a Gastronomia ainda está se desenvolvendo de forma dependente de outros campos.

Uma possível hipótese para os dados observados é que as pesquisas em Gastronomia iniciaram o seu percurso visando entender o comportamento dos consumidores, obviamente por razões liberais, com pouca preocupação em compreender o que há por detrás do fenômeno

da Gastronomia em si, com seus aspectos simbólicos e até mesmo conceituais. Isso decorre da premissa segundo a qual o campo científico da Gastronomia teve início – e ainda segue nessa linha – a partir da contribuição de outros campos, cujos pesquisadores já desenvolviam pesquisas com variáveis, conceitos e metodologias definidos e solidificados em suas comunidades científicas.

Esse tipo de percurso não tem contribuído para o desenvolvimento da Gastronomia enquanto um campo científico, pois a condiciona a mero objeto, tema ou, no máximo, subcampo de pesquisa. Para reverter esse quadro, é essencial que os pesquisadores de outros campos científicos que se interessam por Gastronomia – provavelmente a maior parte da comunidade – acolham a ideia proposta por Scarpato (2002a; 2002b), que sugere que a Gastronomia deve ser encarada como um campo científico, ainda que em estágio inicial. Somente assim ela poderá se estabelecer e se consolidar com mérito científico e crítico, conforme propuseram De Jong et al. (2018).

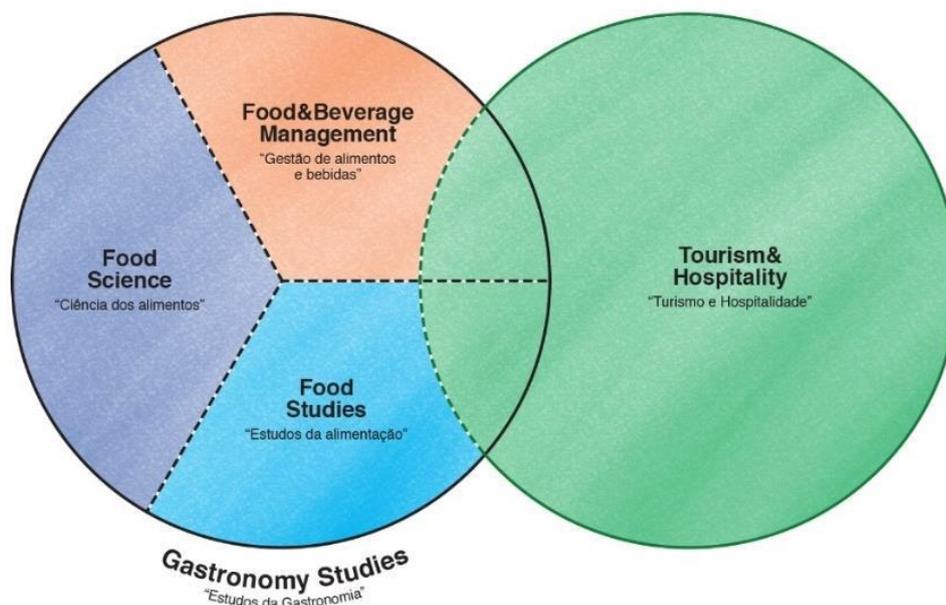
Assumir a Gastronomia como campo facilitaria a apreensão de seu caráter complexo, para além da noção atrelada aos negócios, visão essa que tem gerado um reducionismo do campo à sua dimensão técnica/prática, amplamente propagada pelo senso comum e por parte da comunidade acadêmica (ver SOARES et al., 2020). Essa perspectiva mais complexa poderá proporcionar um diálogo entre os agentes que possuem interesse na Gastronomia, mesmo que advindos de áreas do conhecimento distintas, para desenvolver pesquisas que envolvam as abordagens inter e transdisciplinares exigidas por esse campo científico.

Com finalidade de exemplo, toma-se a seguinte premissa: nenhum outro campo científico, além do próprio campo científico da Gastronomia, tem a capacidade de abarcar todo seu escopo de pesquisa enquanto um fenômeno complexo, seja pela configuração teórica, metodológica ou pelas dinâmicas do conhecimento nos respectivos campos que fazem interface com ela. Em outras palavras, futuramente, quando já estiver mais estruturado e populado por pesquisadores especializados, somente o campo científico da Gastronomia – e não as suas interfaces – terá condições de produzir conhecimento sem (des)conexões eletivas. Pelo menos é o que se espera...

A Figura 2 traz uma representação da Gastronomia como um campo científico em relação ao campo científico do Turismo e Hospitalidade, dado o exemplo explorado neste texto, sendo que esse modelo poderá ser testado em relação a outros campos. Essa ótica auxilia na assimilação e até mesmo oferece uma compreensão mais ampla sobre como se dá a produção científica em Gastronomia, uma vez que esta não é parte de outros campos científicos, mas sim um campo que vem sendo construído, ao menos nessa fase inicial, em interface com os demais. Algumas temáticas de pesquisa, métodos e teorias não estão presentes no campo científico do Turismo e Hospitalidade, este é o caso do *Food Science* (Ciência e Tecnologia de Alimentos), que não se enquadra no Turismo e Hospitalidade, por exemplo.

Como menciona Scarpato (2002b, p. 51), “esta é certamente uma abordagem não convencional” – talvez sob a ótica de boa parte dos campos científicos mais estruturados. Não se pretende aqui demonstrar de que maneira a Gastronomia está configurada enquanto campo científico, tampouco discutir se ela de fato se interessaria em total autonomia em relação às interfaces, mas analisar e expor as formas como ela é encarada por agentes que, eletivamente, se aproveitam do seu atual estado de desenvolvimento para se estabelecer e modelar as regras

Figura 2. Estudos da Gastronomia em interface com o campo científico do Turismo e Hospitalidade



Fonte: elaborado pelo autor.

desse campo a seu favor, desconectando-a e suprimindo-a de sua totalidade, complexidade e interdisciplinaridade (até mesmo transdisciplinaridade), de modo a selecionar e favorecer conexões que lhes convém.

Em conclusão, este ensaio não busca desencorajar ou repreender qualquer colega interessado em pesquisar Gastronomia. Visa apenas elucidar uma dinâmica comum, pela qual sabidamente inúmeros campos do conhecimento passaram e passam, mas que deve ser objeto de atenção por parte dos pesquisadores. Ciente dos mecanismos e funcionamento dessa dinâmica, a comunidade científica poderá atuar de maneira crítica, aberta e atenta às necessidades da Gastronomia enquanto campo científico, tornando-se capaz de organizar as contribuições, as exigências e os posicionamentos esperados das pesquisas e dos seus pesquisadores.

Até que se alcance esse futuro almejado, alguns apontamentos preliminares podem ser elencados para direcionar o desenvolvimento da Gastronomia enquanto campo científico:

- Adotar e interrelacionar múltiplas perspectivas teórico-metodológicas nas pesquisas em Gastronomia;
- Reestruturar os componentes curriculares (ou as suas ementas) dos cursos superiores em Gastronomia, incorporando a pesquisa científica e aprimorando relação teórico-prática com estudos sobre história, filosofia e sociologia da alimentação e da refeição;
- Incentivar a pesquisa científica em cursos de graduação para estimular o ingresso de graduados em Gastronomia nos Programas de Pós-Graduação (PPGs) *stricto sensu* e até mesmo propor a criação de PPGs em Gastronomia, como foi feito na Universidade Federal do Ceará;
- Criar revistas científicas de qualidade especializadas em Gastronomia e oportunizar a edição de dossiês temáticos em Gastronomia em revistas de campos científicos vizinhos;

- Divulgar a Gastronomia para além da sua dimensão técnica/prática e as possibilidades de interfaces desse campo a outras comunidades científicas, visando maior colaboração entre pesquisadores e para cativar possíveis professores-orientadores de PPGs a acolher pesquisas em Gastronomia.

Por fim, para estudos futuros sugere-se que os pesquisadores em Gastronomia reflitam sobre o percurso traçado neste ensaio (estado da arte, resultados de pesquisas bibliométricas ou outras pesquisas relevantes) para tentar compreender de que forma ela está sendo tratada em seus respectivos campos científicos de formação. Tal reflexão poderá contribuir para o desenvolvimento mais consciente da pesquisa científica em Gastronomia.

REFERÊNCIAS

ALVES, M. L. B. Reflexões sobre a pesquisa qualitativa aplicada ao turismo. **Revista Turismo em Análise**, v. 22, n. 3, p. 599-613, 2011.

BARBOSA, F. A. C.; COLLAÇO, J. H. L. Eating identities and places. **Anthropology of food**, n. 13, 2018.

BASTOS, S.; REJOWSKI, M. Pesquisa científica em hospitalidade: desafios em busca de uma configuração teórica. **Revista Hospitalidade**, v. XII, n. Número Especial, p. 132-159, 2015.

BOURDIEU, P. The specificity of the scientific field and the social conditions of the progress of reason. **Social Science Information**, v. 14, n. 6, p. 19-47, 1976.

COSTA, W. F.; et al. Uso de instrumentos de coleta de dados em pesquisa qualitativa: um estudo em produções científicas de turismo. **Turismo-Visão e Ação**, v. 20, n. 1, p. 2, 2018.

DE JONG, A. et al. Gastronomy tourism: an interdisciplinary literature review of research areas, disciplines, and dynamics. **Journal of Gastronomy and Tourism**, v. 3, n. 2, p. 131-146, 2018.

FERGUSON, P. P. A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. **American Journal of Sociology**, v. 104, n. 3, p. 597-641, 1998.

FERRO, R. C.; REJOWSKI, M. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Turismo-Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 500, 2018.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, n. 1, p. 92-111, 2020.

KESIMOĞLU, A. A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. **Hospitality & Society**, v. 5, n. 1, p. 71-91, 2015.

MASSUKADO, M. S. Análise comparativa de estratégias qualitativas de investigação: possibilidades para a pesquisa em turismo. **Turismo e Sociedade**, v. 1, n. 1, p. 9-27, 2008.

MEIRA, F. B.; MEIRA, M. B. V. Considerações sobre um campo científico em formação: Bourdieu e a "nova ciência" do turismo. **Cadernos EBAPE.BR**, v. 5, n. 4, p. 01-18, 2007.

OKUMUS, B.; KOSEOGLU, M. A.; MA, F. Food and gastronomy research in tourism and hospitality: a bibliometric analysis. **International Journal of Hospitality Management**, v. 73, p. 64-74, 2018.

SCARPATO, R. Gastronomy studies in search of hospitality. **Journal of Hospitality and Tourism Management**, v. 9, n. 2, p. 1-12, 2002a.

SCARPATO, R. Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. In: HJALAGER, A.-M.; RICHARDS, G. (orgs.). **Tourism and Gastronomy**. 1. ed. Londres: Routledge, 2002b. p. 256.

SILVA, R. C. et al. Apontamentos científicos em um campo multidisciplinar: Turismo, Ciência Moderna e Complexidade. **Turismo: Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 447-459, 2018.

SOARES, C. M. P. et al. Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 146-161, 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. **UFC terá 1º mestrado acadêmico em Gastronomia do País; aprovado doutorado na área de Ciências e Matemática**. 6 de julho de 2020. Disponível em: <<http://www.ufc.br/noticias/14781-ufc-tera-1-mestrado-academico-em-gastronomia-do-pais-aprovado-doutorado-na-area-de-ciencias-e-matematica>>. Acesso em: 07 de fevereiro de 2021.

WOOD, R. C. The future of food and beverage management research. **Journal of Hospitality and Tourism Management**, v. 14, n. 1, p. 6-16, 2007.

Ponto de vista teórico-metodológico: aproximações da semiótica com a Gastronomia

*Theoretical-methodological point of view: approaches between
semiotics and Gastronomy*

*Punto de vista teórico-metodológico: aproximaciones entre
semiótica y Gastronomía*

Marcos da Veiga Kalil Filho | marcoskalil26@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-2070-8551>

Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 23-fevereiro-2021

Aceite: 05-junho-2021



KALIL FILHO, M. V. Ponto de vista teórico-metodológico: aproximações da semiótica com a Gastronomia. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 178-190, jun. 2021.

RESUMO

A Gastronomia, como campo científico, dialoga com uma miríade de teorias e metodologias, cujo interesse se volta ao objeto gastronômico. A alimentação e a culinária, entendidas como manifestações gastronômicas por excelência, são observadas por diversas áreas do saber em sentido multi e interdisciplinar, seja nos currículos dos cursos de graduação, seja no âmbito da pesquisa e da extensão. O presente trabalho dá seguimento à tradição de diálogo científico da Gastronomia, mas adiciona o ponto de vista teórico-metodológico da semiótica discursiva de linha greimasiana ao universo das disciplinas afeitas à Gastronomia. Como uma teoria da significação e do discurso, a semiótica preocupa-se com a descrição das estratégias de produção de sentido. Nesse sentido, a maneira de montar uma mesa e receber os hóspedes, o empratamento da comida, o modelo de negócio de um restaurante e tantas outras formas de expressão cultural da Gastronomia podem ser analisadas por seu instrumental. O trabalho reúne breves aproximações de alguns dos principais conceitos da semiótica com o objeto gastronômico, além de oferecer indicações de leitura de aprofundamento e exemplos práticos, de amplo reconhecimento.

Palavras-chaves: Gastronomia; Semiótica; Ensino.

ABSTRACT

Gastronomy, as a scientific field, articulates with a myriad of theories and methodologies, whose interest turns to the gastronomic object. Food and cuisine, understood as gastronomic manifestations par excellence, are observed by several areas of knowledge in a multi and interdisciplinary sense, whether in the curricula of undergraduate courses, or in the scope of research and extension. The present work follows the tradition of scientific dialogue in Gastronomy, but it adds the theoretical and methodological point of view of discursive semiotics of Greimasian line to the universe of disciplines related to Gastronomy. In this sense, the way to set up a table and receive guests, the plating of food, the business model of a restaurant and so many other forms of cultural expression of Gastronomy can be analyzed by its method. Therefore, the way to set up a table and receive guests, the plating of food, the business model of a restaurant and so many other forms of cultural expression of Gastronomy can be analyzed by its methodology. This work gathers brief approximations of some of the main concepts of semiotics with the gastronomic object, besides offering indications of in-depth reading and practical, widely recognized examples.

Keywords: Gastronomy; Semiotics; Teaching.

RESUMEN

La gastronomía, como campo científico, dialoga con un sinfín de teorías y metodologías, cuyo interés se vuelve hacia el objeto gastronómico. La alimentación y la cocina, entendidas como manifestaciones gastronómicas por excelencia, son observadas por diversas áreas del conocimiento en un sentido pluridisciplinar e interdisciplinario, ya sea en los planes de estudio de los cursos de grado, como en el ámbito de la investigación y extensión. El presente trabajo sigue la tradición del diálogo científico en Gastronomía, pero añade el punto de vista teórico-metodológico de la semiótica discursiva de línea greimasiana al universo de disciplinas relacionadas con la Gastronomía. Como teoría del significado y del discurso, la semiótica se

ocupa de la descripción de estrategias para la producción de significado. En este sentido, la forma de poner la mesa y recibir a los invitados, el plato de la comida, el modelo de negocio de un restaurante y tantas otras formas de expresión cultural de la Gastronomía pueden ser analizadas por su instrumental. La obra recoge breves aproximaciones de algunos de los principales conceptos de la semiótica con el objeto gastronómico, además de ofrecer indicios de lectura en profundidad y ejemplos prácticos, ampliamente reconocidos.

Palabras claves: Gastronomía, Semiótica; Enseñanza.

Nas duas primeiras décadas do século XXI, os estudos gastronômicos assumiram um espaço renovado na Academia brasileira. De 2001 a 2012, houve um salto no número de cursos de graduação em Gastronomia no Brasil: de dois para 99 (INEP, 2012). De certo, o interesse pela alimentação e a culinária não é novo no campo acadêmico. O objeto gastronômico já foi observado por diversas metodologias e pontos de vista teóricos: nutrição, turismo, administração, antropologia e sociologia, ciências jurídicas, entre outros. Rocha (2015) pormenoriza a delimitação desse espaço de pesquisa e conhecimento:

“Esta construção promissora da Gastronomia como ciência e profissão no Brasil tem, todavia, um importante caminho a percorrer. Diferente da História, da Geografia, da Sociologia, da Biologia e de tantos outros campos disciplinares que chegaram ao país pelas mãos de pesquisadores e professores estrangeiros, proveniente de lugares onde essas ciências já possuíam um corpo científico estruturado, a Gastronomia se inseriu no meio universitário brasileiro praticamente sem uma referência acadêmica externa. A explicação para isso é simples: a concepção da Gastronomia como campo de estudos superiores é exceção e não regra, mesmo em países como a França, onde a tomamos como referência. Daí se entende o porquê da Gastronomia estar relacionada, em geral, aos estudos mais amplos sobre a alimentação em áreas afins como a Antropologia, a História, a Nutrição, a Ciência dos Alimentos e assim por diante.” (p. 4)

Ao transpor seu estatuto sócio-histórico para a institucionalidade do ensino superior, nas suas acepções de ensino, pesquisa e extensão, a Gastronomia assume posição científica. Tal recolocação parece demandar um desenho mais preciso de seu objeto. Sobre o que se debruçam os gastrônomos? Existe efetivamente um método gastronômico de categorização e conceptualização da realidade? Qual é a noção de ciência a partir da qual os estudiosos da Gastronomia falam? Essas e outras perguntas se depreendem das disputas na conformação dos currículos de graduação em Gastronomia e nos debates em congressos, nos quais a prevalência dessa ou daquela abordagem sobre o objeto gastronômico obedece frequentemente a critérios mais pragmáticos do que científicos.

Por vezes, os currículos dos cursos de graduação em Gastronomia parecem apontar para o que a Análise de Discurso (doravante denominada “AD”) de Michel Pechêux conjecturou para a delimitação de seu objeto. A “AD”, como uma teoria do discurso, na macroárea dos Estudos de Linguagem, se apresenta como uma “disciplina de entre-meios”¹, apropriando-se de conceitos da Linguística, mais especificamente de Ferdinand de Saussure, do Materialismo

¹ Conforme afirma Orlandi (2005), a análise de discurso pressupõe a psicanálise, a linguística e o marxismo. É uma disciplina de entre-meios, que relaciona a teoria da ideologia, da teoria da sintaxe e da enunciação e a teoria do discurso como determinação histórica dos processos de significação. É a consequência de três rupturas: a língua não é transparente, pois é marcada por uma materialidade; a história tem sua materialidade; e o sujeito opaco da psicanálise. O sócio-histórico e o linguístico se relacionam.

Histórico, em Louis Althusser, e da Psicanálise lacaniana, mas devolvendo aos mesmos naquilo em que a língua, a ideologia e o inconsciente não dão conta de alcançar, sob o prisma da Análise de Discurso (ORLANDI, 2005).

No tocante à Gastronomia, a reivindicação de um objeto e de um método parece caminhar em sentido análogo ao que se pôs acerca dos estudos do discurso. O que significa descrever e analisar um corpus a partir do ponto de vista de um gastrônomo? A presença de pesquisadores e docentes de áreas mais sedimentadas na Academia parece impor um diálogo que, ao mesmo tempo, já existia na própria constituição empírica da alimentação e da culinária. A gastronomia, enquanto prática profissional, estratégia turística, manifestação cultural, patrimônio a ser protegido, objeto de monetização e modelo de negócio, elemento nutricional e de saúde, transita entre vários territórios de saber com suas respectivas balizas teóricas e arcabouços metodológicos.

Sem esgotar a discussão supramencionada, o presente trabalho pretende adicionar a semiótica ao universo de disciplinas afeitas à Gastronomia, mais especificamente a de linha francesa. Pensada inicialmente pelo linguista lituano Algirdas Julien Greimas, na Escola de Paris, essa teoria da significação criou um aparato metalinguístico de descrição da atribuição de sentidos. Mais do que se preocupar em alcançar o que o texto diz, a semiótica quer descrever como o texto diz o que diz (FIORIN, 1999). Em termos gastronômicos, aponta para a possibilidade, por exemplo, de perquirir os efeitos de sentido, criados pelo empratamento, as texturas e os sabores. Desse modo, apontar-se-á alguns caminhos de pesquisa, em forma de exemplos de fácil entendimento, com base na interface entre Gastronomia e semiótica. Cada seção trará, inclusive, uma indicação de leitura de aprofundamento dos conceitos utilizados no respectivo item.

O GOSTO E A SEMIOSE²

A experiência gustativa integra o núcleo da prática gastronômica. Identificar o salgado, o doce, o agridoce, o azedo, além da temperatura, das texturas e do elemento olfativo, perpassa o aprendizado cultural e o desenvolvimento sensorial desde a infância. Talvez por isso, no decorrer dos cursos de graduação em Gastronomia, uma série de saberes seja administrada para justificar as verdades com as quais se lida ao depender de uma prática que desafia os limites entre uma sensorialidade puramente biológica e uma percepção culturalmente construída, ignorando-se, não raro, a máxima antropológica de que a cultura interfere no plano biológico (LARAIA, 2006) e que a história da Gastronomia reflete a transformação do homem-natureza em homem-cultura (PIETROFORTE, 2021).

Ao debruçar-se sobre o objeto gastronômico por meio do instrumental da semiótica, o recorte transforma a comida e o ato de comer em texto. O conceito de texto para a semiótica deriva das formulações do linguista Louis Hjelmslev, lido por A. J. Greimas, sendo o produto da articulação de um plano de expressão com um plano do conteúdo (FIORIN, 2003). Um texto, assim, como uma totalidade de sentido (FIORIN, 1995), prevê sempre um conjunto de significados imanentes — o plano do conteúdo — veiculados por uma manifestação sensorial — o plano de expressão. Por conseguinte, ao contrário do que a nomenclatura pode apontar ao

² A sugestão de leitura bibliográfica para adensar o entendimento sobre semiose, texto e os planos de expressão e conteúdo circunscreve o artigo "A noção de texto na semiótica", de José Luiz Fiorin, na revista *Organon*, v. 9, n. 23, de 1995.

senso comum, texto, na perspectiva semiótica, é tudo aquilo que produz sentido e, metodologicamente, poderá ser analisado tanto nas propriedades sensíveis da linguagem, utilizadas para se manifestar, quanto nas categorias culturais organizadas no conteúdo, inerente ao texto. Não se trata, por consequência, apenas do texto verbal-escrito, mas também da dança, de um filme, do funcionamento de uma cidade e, até mesmo, da hospitalidade de uma mesa de jantar e do empratamento de um restaurante contemporâneo.

A demarcação teórica de um plano de expressão com um plano do conteúdo reflete na empiria em atividade eminentemente cultural e humana. A atribuição de sentido depende dessa relação, vista como natural e evidente pelo sujeito. A vida em sociedade nos impele a extrair sentido e aplicar a linguagem para categorizar e historicizar a experiência do real. A esse movimento, dá-se o nome de semiose. Como Greimas e Courtés (2013) assinalam, configura a operação que instaura uma relação de pressuposição recíproca entre a expressão e o conteúdo.

De imediato, o que se impõe, tendo em vista tais postulações, é a realocação das abordagens biologizantes do gosto e do sabor — da própria comensalidade —, presentes na Gastronomia em função de sua proximidade com ciências biológicas e da saúde. A força dos discursos da natureza e do real, atinentes às teses predominantes na seara gustativa, agem em detrimento dos aspectos linguageiros e culturais da relação do homem com o que é apreendido por sua sensorialidade. O doce e o salgado, por exemplo, passam a ser categorias discursivas aplicadas a um plano de expressão, cujas propriedades precisam de um balizamento semiótico ainda inexistente.

Reconhece-se, por conseguinte, um sistema, em acepção saussuriana, supraindividual que informa ao sujeito a maneira pela qual ele dará sentido à experiência sensível, associada à gastronomia. Tal asserção se coaduna com o entendimento de que a relação com a comida e os ingredientes variam de acordo com o período histórico, a pertença comunitária e outros fatores. Desse modo, o que é doce ou o que é salgado para um grupo pode, inclusive, variar de caso a caso. Mais do que isso, a doçura, a aspereza e outros traços da expressão podem construir relações de sentido particulares nas culturas, a serem descritas pelos estudiosos da interface entre semiótica e Gastronomia.

ENUNCIÇÃO, FAZER PERSUASIVO E EMPRATAMENTO³

O afastamento de concepções biologizantes permite um novo olhar sobre o fazer gastronômico. Nessa direção, o estudo da enunciação auxilia na compreensão das manifestações culturais da alimentação e da culinária, como um fazer persuasivo. O sujeito da enunciação está pressuposto a todo texto e projeta no enunciado perfis de quem diz e para quem se diz. O ferramental oferecido pela teoria semiótica permite vislumbrar o fazer persuasivo de um enunciador frente ao fazer interpretativo de um enunciatário. O texto passa a ser a arena em que uma transformação de valores é proposta entre duas imagens, a de um autor e a de um leitor, no sentido clássico das teorias da literatura.

Para Fiorin (2005), a enunciação é o ato produtor do enunciado. Na Gastronomia, o enunciado pode ser um prato servido, a mesa posta com suas regras implícitas, a visualidade

³ Para se aprofundar no conceito de enunciação, ainda que em abordagem de relativa acessibilidade para estudiosos de outras áreas, sugiro o artigo "Uma teoria da enunciação: Benveniste e Greimas", de José Luiz Fiorin, na revista Gragoatá, v. 22, n. 44, de 2017.

comercial de uma franquia de fast food, os rituais regionais em festival religioso que envolvem o alimento, entre outras manifestações culturais de ordem gastronômica. A enunciação é “essa colocação em funcionamento da língua por um ato individual de utilização” (BENVENISTE, 1976, p. 80), ou seja, posiciona o sujeito no mundo e na história ao explicitar as escolhas do homem diante de um sistema supraindividual, onde estão a miríade de opções de maneiras de ser e de se expressar.

Na gastronomia, a noção da enunciação implica no entendimento de que mesmo as práticas mais banais de hospitalidade ou a apresentação mais simples do alimento em um prato indicam valores a serem comunicados pelo enunciado. Exemplificativamente, os mesmos elementos integrantes de um prato — uma carne e a batata — podem ser preparados e apresentados de maneiras distintas. Podem manifestar a temática do requinte e remeter ao *ethos* de um *chef* renomado, mas também transmitir a ideia de familiaridade e construir a imagem de comida da vovó. Ambas as abordagens ainda erigem perfis de enunciatário, tais como o consumidor qualificado e culto, de um lado, e aquele saudoso, cuja estima se encontra na memória afetiva.

A enunciação enquadra o olhar do analista na direção das escolhas realizadas pelo sujeito da enunciação. O exercício da linguagem se estabelece entre a retomada de universais culturais e sua renovação pela enunciação em ato. Identificar que até mesmo o hábito mais difundido e repetido possui estratégias discerníveis e relevantes amplia a percepção do que é a significação. Possibilita até mesmo a triagem de padrões que reúnem, por meio de diversas obras do mesmo autor, as marcas mínimas definidoras do trabalho deste ou de um gênero estabilizado, como a cozinha contemporânea ou regional.

A SEMIÓTICA DOS EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS E O PERCURSO GERATIVO DE SENTIDO⁴

Os restaurantes *fast food* se caracterizam pela introdução de procedimentos industriais na cadeia de produção e preparo de lanches. Com os insumos pré-preparados e maquinário adequado, a cozinha dessas lanchonetes pode oferecer rapidez, custo relativamente baixo e a padronização do alimento vendido. Ao mesmo tempo, seu atendimento historicamente aderiu ao papel temático da impessoalidade pelo qual o comprador entrava em filas e era tratado, em geral, como um número na massa de visitantes do estabelecimento. As práticas semióticas associadas à comida rápida consistiam em um equilíbrio entre essas tematizações, oferecendo benefícios palpáveis ao consumidor engajado no texto dos *fast foods*.

No Brasil, a chegada da rede de cafeterias “*Starbucks*” iconizou uma mudança geracional. A uniformização do serviço, no âmbito do método *fast food*, era mantida, enquanto a celeridade, a pessoalidade e o custo enfrentavam modificações importantes no novo modelo de negócio. Enquanto o atendimento seguia veloz, as lojas de café incentivavam a permanência com a oferta de internet aos clientes e ambientes mais aconchegantes, inclusive para trabalho e estudo. A impessoalidade era rompida pelo simples ato de anotar o nome do cliente no copo, gerando um efeito de sentido de exclusividade, sem expressivo aumento de custos.

⁴ O linguista José Luiz Fiorin abordou de maneira acessível o percurso gerativo de sentido no livro “Elementos da Análise do Discurso”, da Editora Contexto.

Os valores oferecidos pelas franquias de fast food remontam o percurso gerativo de sentido, um instrumento teórico-metodológico, preconizado por A. J. Greimas (1975), como um protocolo de análise para destrinchar os caminhos possíveis da significação. Acerca do referido instrumento metodológico, Fiorin⁵ asseste:

“O percurso gerativo de sentido não tem um estatuto ontológico, ou seja, não se afirma que o falante na produção do texto passe de um patamar ao outro num processo de complexificação semântica. Constitui ele um simulacro metodológico, para explicar o processo de entendimento, em que o leitor precisa fazer abstrações a partir da superfície do texto, para poder entendê-lo. O percurso gerativo é constituído de três patamares: as estruturas fundamentais, as estruturas narrativas e as estruturas discursivas. Vale relembrar que estamos no domínio do conteúdo. As estruturas discursivas serão manifestadas como texto, quando se unirem a um plano de expressão no nível da manifestação. Cada um dos níveis do percurso tem uma sintaxe e uma semântica.” (p. 167)

O percurso gerativo de sentido constitui, portanto, produtivo protocolo de análise pelo qual o gastrônomo poderá descrever e identificar a produção de sentidos em seus recortes de pesquisa. Esse instrumental prevê três níveis em um esforço que vai do mais concreto de um texto ao mais abstrato. Grosso modo, o patamar mais superficial — o nível discursivo — congrega as figuras e os temas com os quais nos identificamos em um dado texto, além dos mecanismos de projeção de pessoa, tempo e espaço, por meio dos quais a objetividade ou a subjetividade, as diversas relações de temporalidade e espacialidade são erigidas no enunciado.

Os temas e as figuras preenchem o discurso de elementos mais ou menos concretos, com os quais o enunciatário pode se identificar. Trata-se da sereia na logomarca do “*Starbucks*”, mas também das escolhas figurativas do mobiliário das lojas, como cafeteiras industriais com design antigo, as vestimentas no estilo barista, entre outras. O copo com o nome anotado iconiza a estratégia enunciativa do enunciador “*Starbucks*”. Essas figuras recobrem as temáticas da expertise, por exemplo, e, também, da exclusividade, no tocante ao copo nomeado.

Em um patamar mais abstrato — o nível narrativo —, as posições de sujeito e objeto balizam a narratividade, entendida como uma operação de transformação entre estados (FIORIN, 1999). Essa estrutura narrativa é recoberta pelos temas e figuras do nível anterior. Sucintamente, o sujeito consumidor se encontra em um estado de fome e, convencido do valor do produto em tela, empreenderá um fazer, o consumo, que transformará o estado inicial de fome para o estado final de satisfação. O uso dessas noções permite, por exemplo, explicitar as estratégias do enunciador “*Starbucks*” em transformar seu serviço em um aliado do trabalhador urbano, como um local de conforto e, simultaneamente, estímulo, pela própria característica do produto ofertado: o café. Existe, assim, uma narrativa mínima proposta pela franquia: o indivíduo contemporâneo é um sujeito em estado de fadiga, cansado, em disjunção com a produtividade, objeto-valor de suma importância no capitalismo tardio neoliberal. Além disso, na rua, ele não encontra espaços de descanso e relativo sossego para trabalho ou mesmo um escapismo pontual. Trata-se de um sujeito de estado, apartado da comodidade e do bem-estar. O “*Starbucks*” será um adjuvante, actante narrativo que oferece um poder ou um saber para que o sujeito alcance o que deseja. A cafeína potencializa as capacidades da pessoa e o ambiente apropriado acolhe as suas necessidades imediatas de foco ou de conforto.

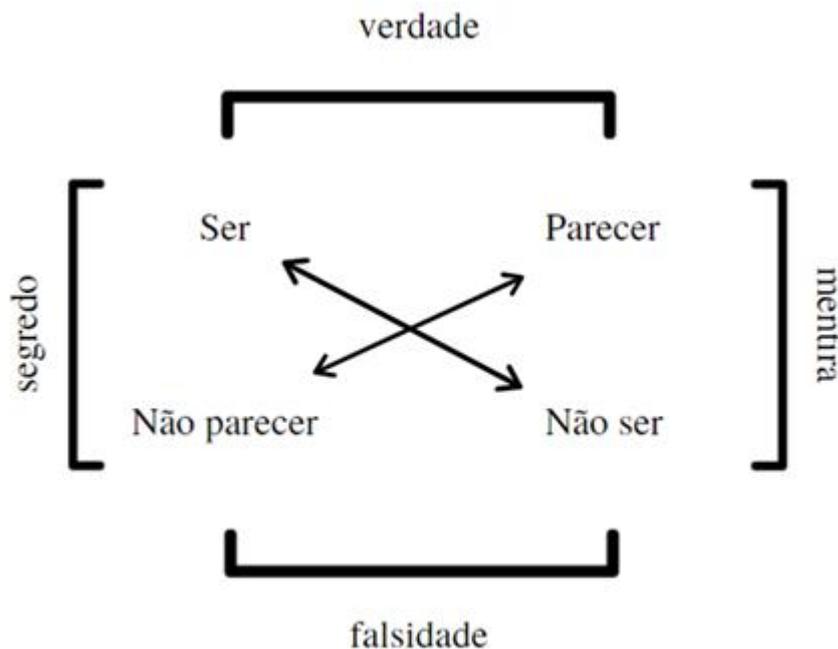
No último patamar de análise do percurso gerativo de sentido, encontram-se dois pontos de vista contrários, subjacentes a todo texto. O nível fundamental circunscreve o âmago

⁵ FIORIN, J. L. A noção de texto na semiótica. *Organon*, Porto Alegre, v. 9, n. 23, 1995.

coberturas figurativas aceitáveis e modalizações estabilizadas, verificam esses valores, fazendo com que o enunciatário se reconheça, principalmente em função de fundamentos morais que são exacerbados, como a justiça, a honestidade e a privacidade. E o enunciatário precisa crer nos valores – que, em escala mais ou menos global, consistem em regimes de crença para a perseverança na vida social.” (p. 109)

A semiótica discursiva compreende a verdade, não, por um viés absoluto e atemporal, mas como um contrato fiduciário, estabelecido entre enunciador e enunciatário. A confiança e a credibilidade são, afinal, formas muito eficazes de comunicar. O vínculo entre quem diz e para quem se diz, depreendido do texto, prevê um crer basal, baseado em um parecer, e, posteriormente, um saber sancionatório de um ser (GREIMAS, 2014). A impressão inicial do sujeito, baseada tanto em experiências pregressas, quanto na primeira convocação dos sentidos, anterior à própria realização (FONTANILLE e ZILBERBERG, 2001), se seguirá a um juízo aplicado à manipulação do enunciador sobre o enunciatário. Dessa maneira, a verdade (o que é e o que parece ser), a falsidade (o que não é e não parece ser), a mentira (o que parece ser, mas não é) e o segredo (o que não parece ser, mas é) são modalidades veridictórias (GREIMAS, 2014) cruciais entre o fazer persuasivo do autor de um texto e do fazer interpretativo do seu leitor. Efetivamente, a verdade deriva de uma pactuação social, como um saber verdadeiro compartilhado, enquanto a enunciação é a instância de repactuação com a (re)construção discursiva de um sujeito-no-mundo.

Figura 2. O quadrado semiótico das modalidades veridictórias



Fonte: Adaptado de Greimas e Courtés (2013).

O discurso publicitário, em seu estatuto de simulacro por excelência, recria universos de sentido com o objetivo de atrair o consumidor e vender. Desse modo, o recurso a figuras-signos e práticas semióticas suficientemente estabilizadas na Cultura, cujos valores de verdade se fazem evidentes para um grande número de pessoas, se faz imprescindível para o fazer persuasivo do referido *ethos*. No caso em tela, o artesanal, mesmo que muito distante das

técnicas industriais e empresariais utilizadas nas redes de *fast food*, acaba por estabelecer uma fidedignidade entre as partes, transmitindo valores e manipulando o público-alvo a querer pagar mais por um produto supostamente mais saboroso e especial.

As modalidades veridictórias, aplicadas ao discurso do marketing, permitem compreender como um restaurante que se enuncia como australiano, a rede “*Outback*”, não necessariamente prepara e vende um cardápio com a culinária regional anunciada. A estrutura da comunicação e da verdade para a semiótica privilegia a ideia de um fazer parecer verdadeiro. A força de eficácia do convencimento depende, mais, da manifestação do sentido, encontrada no parecer, do que, na sua imanência, vinculada ao ser. Já que entramos em contato, de fato, com o parecer, o que importará sobremaneira são as estratégias configuradoras deste. Por conseguinte, basta parecer australiano para que haja uma crença de que assim seja. Como a verdade é discursivamente construída, o fato de que a dita cadeia de restaurantes não oferece, em realidade, uma experiência típica da Austrália não importará para o fazer persuasivo engendrado pelo sujeito da enunciação. Grosso modo, a postulação reconhece a máxima: “Não basta ser, tem que parecer.”

VEGANISMO, PRÁTICAS SEMIÓTICAS E FORMAS DE VIDA⁷

Se a semiótica discursiva privilegiou, por muito tempo, o nível do texto-enunciado na observação e na análise de semióticas-objeto, a área vem, desde a década de 1980, alargando sua concepção de imanência e arrojando os instrumentos teórico-metodológicos para dar conta de objetos de pesquisa, cujo recorte exige, por exemplo, a consideração das cenas de

Quadro 1. Percurso gerativo da imanência

Nível de pertinência	Experiência
Figuras-signos	Figuratividade
Textos-enunciados	Interpretação
Objetos	Corporeidade
Práticas	Prática/Cena
Estratégias	Conjuntura
Formas de vida	Ethos e comportamento

Fonte: Adaptado de FONTANILLE, 2008.

comensalidade e hospitalidade de um grupo social, a significação derivada do uso de certos talheres e suas propriedades, os protocolos de produção de um segmento da economia, entre outros. Para tanto, foi criado o percurso gerativo da imanência (FONTANILLE, 2015), um protocolo de análise que reconhece que a significação não está restrita ao texto-enunciado.

⁷ Caso haja interesse na melhor compreensão dos níveis de pertinência, das práticas semióticas e das formas de vida, o livro “Semiótica e mídia: textos, práticas, estratégias”, da Editora Faac, organizado por Lúcia Vissotto Paiva Diniz e Jean Cristtus Portela, pode cumprir esse papel.

Para a Gastronomia, tal proposição se mostra particularmente frutífera, pois os objetos gastronômicos, não raro, exigem a consideração da corporeidade dos utensílios, dos ingredientes e das cenas, nas quais se circunscrevem as práticas semióticas. Não à toa, a antropologia da alimentação configura campo bastante desenvolvido, assim como as interfaces com o turismo e a administração. Todas elas reconhecem o objeto gastronômico na sua complexidade cultural e histórica. A semiótica também possui instrumental capaz de perquirir as vicissitudes da Gastronomia.

No âmbito da semiótica, os hábitos alimentares podem ser encarados como linguagens (FONTANILLE, 2015), por sua estabilização cultural, informante de uma ética, cuja estética pode ser socialmente reconhecida. Consistem, assim, em formas de vida (FONTANILLE, 2015), tal como o veganismo. Uma das estratégias que o veganismo utiliza para persuadir o enunciário não acostumado à substituição da carne e do leite no preparo de alimentos consiste em simular as práticas semióticas da comensalidade hegemônica onívora. A chamada “carne louca” substitui o insumo bovino por casca de banana, utilizando cebola, pimentão, temperos e instruções de cozimento para que o resultado final seja bastante parecido com o de uma carne assada. O próprio uso do nome “carne” sugere a construção de um regime de crença no nível das figuras-signo. Além da textura e do sabor prometidos pela alcunha, a carne assume papel central na cena da comensalidade brasileira, oferecendo valores políticos e simbólicos importantes para a Gastronomia. As práticas de comprar, preparar e comer carne são estruturantes da significação existencial, em que a semiótica também está interessada.

Figura 3. Sanduíche com “carne louca”, feita com casca de banana.



Fonte: Revista Claudia Online. Disponível em:

<<https://claudia.abril.com.br/receitas/sanduche-de-carne-louca/>>.

Tal estratégia corrobora a eficácia da noção de fazer parecer verdadeiro (GREIMAS, 2014) a qual, intuitivamente, o veganismo recorre em seu processo de popularização. A “carne louca” não é carne, mas quer parecer o máximo que puder. Como argumentação, anui à força de identidade e naturalização de sentidos de uma forma de vida mais estável e dominante, da

dieta carnívora. Afinal, por serem comparáveis a linguagens, as formas de vida, quando interagem entre si, buscam processos de tradução. A emulação dos planos de expressão, como cores, texturas e cheiros, objetiva tornar mais acessível uma alimentação ainda distante da realidade de muitos brasileiros.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente artigo buscou iniciar uma trajetória de aproximação da semiótica à Gastronomia. A interface entre os dois campos serve a ambos. De um lado, para a semiótica, há desafios em lidar com o plano de expressão gastronômico. As experiências gustativas, a quantidade, a temperatura, as texturas e outros elementos associados à degustação requerem uma visada específica no que tange aos processos de significação. A comensalidade e a hospitalidade renovam e arrojam as teses e os postulados da teoria semiótica. A ideia biologizante do gosto e do sabor pode ser enquadrada a partir de uma teorização que os entenda como um sema, a unidade mínima de significação em uma enunciação gastronômica.

Do outro, a Gastronomia pode se beneficiar do rigor teórico e metodológico da semiótica discursiva. A ampla metalinguagem e seus protocolos de análise oferecem categorias capazes de dar ensejo a pesquisas que não neguem o fundo cultural que a própria constituição da Gastronomia propõe. Como se trata de uma ciência adstrita aos Estudos da Linguagem, a semiótica organiza o que, em geral, está relegado à intuição. As estratégias enunciativas, descritas pela teoria, são organizadas de forma intuitiva pelos seres humanos, dado que a linguagem é uma capacidade intrinsecamente humana. A formulação de um arcabouço que faça ver as regularidades da significação democratiza um poder de análise, muitas vezes restrito aos experts.

REFERÊNCIAS

- BENVENISTE, E. **Problemas de linguística geral**. São Paulo: Nacional/ EDUSP, 1976.
- CALIL, L. **Que das Trevas se Faça Luz: A Fratura e Renascimento do Cânone**. Tese (Doutorado em Estudos de Linguagem) - Instituto de Letras, Universidade Federal Fluminense. Niterói, p. 226. 2018.
- FIORIN, J. L. **As Astúcias da Enunciação**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2005.
- FIORIN, J. L. Três questões sobre a relação entre expressão e conteúdo. **Itinerários**, Araraquara, n. especial, p. 77-89, 2003.
- FIORIN, J. L. Sendas e veredas da semiótica narrativa e discursiva. **DELTA Revista de Documentação de Estudos em Linguística Teórica e Aplicada**, São Paulo, v. 15, n.1, p.177-207, 1999.
- FIORIN, J. L. **A noção de texto na semiótica**. *Organon*, Porto Alegre, v. 9, n. 23, 1995.
- FONTANILLE, J. **Formes de vie**. Liège: *Presses Universitaires de Liège*, 2015.
- FONTANILLE, J.; ZILBERBERG, C. **Tensão e significação**. Tradução de Ivã Carlos Lopes; Luiz Tatit e Waldir Bevidas. São Paulo: Discurso Editorial: Humanitas/FFLCH/USP, 2001.

GRANDES NOMES DA PROPAGANDA. **Bob's lança sanduíche Artesanal "Bourbon Bacon"**. 27 de nov. de 2017. Disponível em: <<https://grandesnombresdapropaganda.com.br/anunciantes/bobs-aumenta-linha-premium-e-lanca-o-sanduche-artesanal-bourbon-bacon/>>. Acesso em: 15 de set. de 2020.

GREIMAS, A. J. **Sobre o sentido II: Ensaio Semiótico**. São Paulo: Nankin: Edusp, 2014.

GREIMAS, A. J.; COURTÉS, J. **Dicionário de Semiótica**. São Paulo: Contexto, 2013.

GREIMAS, A. J. **Sobre o sentido. Ensaio semiótico**. Tradução de Ana Cristina Cruz Cezar et al. Petrópolis: Vozes, 1975.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA – (INEP). **Sinopse estatística do ensino de graduação do ano de 2012**. Brasília, 2012. Disponível em: <<http://portal.inep.gov.br/superior-censosuperiorsinopse>>. Acesso em: 20 set. 2020.

LARAIA, R. de. B. **Cultura: um conceito antropológico**. 19. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006.

ORLANDI, E. **Análise de Discurso: Princípios e Procedimentos**. Campinas: Pontes, 2005.

PIETROFORTE, A. V. S. Por um percurso da degustação na arte culinária. In: MANCINI, R.; GOMES, R. (org.). **Semiótica do sensível: questões do plano da expressão**. São Paulo: Mackenzie, 2021.

ROCHA, F. G. Gastronomia: Ciência e Profissão. **Arquivo brasileiro de alimentação**, Recife, v.1, p. 3-20, mai./jun., 2015.

Oficinas culinárias remotas: relato de experiência em uma escola pública da rede federal de ensino

Remote cookery workshops: experience report in a public school of the federal education network

Talleres de cocina remota: informe de experiencia en una escuela pública de la red federal de educación

Renata de Souza Nogueira | renatadesouzanogueiraoo@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-9539-6762>

Colégio Pedro II (CPII) Campus Tijuca II, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Elga Batista da Silva | elga.silva@hotmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-6646-4682>

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 28-fevereiro-2021

Aceite: 21-junho-2021



NOGUEIRA, R. S.; SILVA, E. B. Oficinas culinárias remotas: relato de experiência em uma escola pública da rede federal de ensino. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 191-204, jun. 2021.

RESUMO

Abordagens específicas emergiram por parte de educadores de diferentes áreas devido à suspensão das aulas presenciais, acarretada pela pandemia do novo coronavírus. Por conta deste cenário, este trabalho apresentará um relato de experiência acerca do planejamento e execução de oficinas culinárias remotas, como parte das atividades pedagógicas não-presenciais em uma instituição de ensino da rede pública. Para tanto, considerou-se a utilização da culinária como estratégia metodológica que tem sido apontada como uma importante ferramenta de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Para a realização das quatro oficinas, voltadas aos discentes do segundo segmento do ensino fundamental, foram escolhidos conteúdos relacionados aos seguintes eixos: 1) Comidas e afetos: a construção do eu; 2) Imagem corporal e padrões de beleza; 3) Raízes (comida e partilha) e 4) Patrimônios naturais e culturais do Brasil. A partir da experiência vivenciada nas videoconferências foi possível perceber que as oficinas atenderam ao objetivo de promover reflexão e estímulo ao desenvolvimento de habilidades culinárias entre os participantes.

Palavras-chaves: Gastronomia; Educação Alimentar e Nutricional; Culinária; Ensino Remoto Emergencial.

ABSTRACT

Specific approaches emerged by educators from different areas after the suspension of face-to-face classes caused by the new coronavirus pandemic. Because of this scenario, this work will present an experience report about the planning and execution of remote culinary workshops, as part of the non-classroom pedagogical activities in a public education institution. To this end, the use of culinary was considered as a methodological strategy that has been identified as an important tool for Food and Nutrition Education (FNE). For the realization of the four workshops, aimed at students in the second segment of elementary school, content related to the following axes were chosen: 1) Food and affections: the construction of the self; 2) Body image and beauty standards; 3) Roots (food and sharing) and 4) Natural and cultural heritage in Brazil. From the experience of videoconferences, it was possible to notice that the workshops met the objective of promoting reflection and encouraging the development of culinary skills among the participants.

Keywords: Gastronomy; Food and Nutricional Education; Culinary; Remote Education Emergency.

RESUMEN

Han surgido enfoques específicos por parte de educadores de diferentes áreas debido a la suspensión de clases presenciales, provocada por la pandemia de nuevo coronavirus. Ante este escenario, este trabajo presentará un relato de experiencia sobre la planificación y ejecución de talleres culinarios a distancia, como parte de las actividades pedagógicas no presenciales en una institución de educación pública. Para ello, se consideró el uso de la cocina como una estrategia metodológica que ha sido identificada como una herramienta importante para la Educación Alimentaria y Nutricional (EAN). Para la realización de los cuatro talleres, dirigidos a estudiantes del segundo segmento de educación básica, se eligieron contenidos relacionados con los siguientes ejes: 1) Alimentos y afectos: la construcción del yo; 2) Normas de belleza e

imagen corporal; 3) Raíces (comida y compartir) y 4) Patrimonio natural y cultural en Brasil. A partir de la experiencia de las videoconferencias, se pudo notar que los talleres cumplieron con el objetivo de promover la reflexión y fomentar el desarrollo de habilidades culinarias entre los participantes.

Palabras claves: Gastronomía; Educación Alimentaria y Nutricional; Cocina; Enseñanza remota de emergência.

INTRODUÇÃO

Ações diversas envolvendo o ensino remoto emergencial vem recebendo destaque desde o início do isolamento social acarretado pela pandemia do novo coronavírus (SARS-CoV-2), responsável por causar a doença COVID-19. Nesse cenário, muitas abordagens emergiram por parte dos educadores de diferentes segmentos, incluindo os profissionais da área de Alimentação e Nutrição.

Considerando o atual cenário pandêmico e suas demandas, este artigo tratará de um relato de experiência desenvolvida com alunos e alunas do segundo segmento do ensino fundamental de uma escola federal, localizada no município do Rio de Janeiro. A experiência ocorreu através de oficinas culinárias remotas, tendo como objetivo a promoção da alimentação adequada e saudável, não somente com o compartilhamento de receitas, mas também por meio de reflexão, motivação e instrumentalização para subsidiar as escolhas e práticas alimentares dos estudantes em questão. Diez-Garcia e Castro (2011) consideraram que a culinária é uma prática social, que agrega conhecimento e proporciona trocas de experiências sobre Alimentação e Nutrição entre os participantes.

Essas atividades foram pensadas e planejadas a partir das deliberações e encaminhamentos institucionais acerca do funcionamento de atividades não presenciais para os estudantes no ano letivo de 2020, marcado pela suspensão das aulas presenciais como prevenção ao avanço da pandemia. As atividades não presenciais teriam por objetivo o acolhimento, além do apoio cognitivo e emocional aos educandos e às suas famílias, sendo preferencialmente interdisciplinares.

A utilização da culinária como estratégia metodológica tem sido apontada como uma ferramenta importante de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), principalmente pelo seu potencial de articular ciência e cotidiano (MENEZES; MALDONADO, 2015). Segundo o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas (BRASIL, 2012), "EAN é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis".

Sabe-se, entretanto, que as escolhas alimentares são influenciadas não somente pelos determinantes individuais (aspectos subjetivos), mas também pelos coletivos, como fatores econômicos, sociais e culturais (BRASIL, 2012) e que a realidade brasileira de desigualdade econômica e social - ainda mais evidente nesse período pandêmico - reflete também na questão da insegurança na alimentação. Por conta disso, a oficina culinária não deve ser desenvolvida com a premissa de apresentar um conteúdo limitado ao discurso do comer saudável, baseado única e exclusivamente em recomendações nutricionais, o que poderia ser

uma forma de violência simbólica. Entende-se que uma escolha alimentar consciente é também a realização do sujeito diante das restrições e hostilidades do ambiente onde vive (CARVALHO; RIBEIRO, 2020).

Nesse contexto, destaca-se a EAN como uma relevante estratégia nas políticas públicas e programas, incluindo o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Pesquisas nesse segmento têm apontado o uso de práticas educativas em saúde para grupos escolares, visando alcançar diferentes objetivos no Brasil. Como exemplo dessa afirmativa, cita-se o trabalho desenvolvido por Triches (2015), que verificou exemplos de práticas inovadoras, desenvolvidas de forma integrada, que articularam a EAN com ações para a consolidação de um sistema agroalimentar sustentável em escolas públicas do Rio Grande do Sul.

Em âmbito internacional também são identificadas pesquisas nesse campo, como o trabalho de Hawkins e colaboradores (2020), que narrou o desenvolvimento de um programa voltado às crianças do ensino fundamental visando a capacitação de professores para atuação no combate à obesidade. De forma semelhante, a pesquisa de Henry, Dees e Holben (2019) apresentou resultados positivos no desempenho esportivo de discentes do ensino médio após a implementação de um programa de EAN. Já Pelletier e colaboradores (2017) realizaram um levantamento sobre políticas baseadas em evidências envolvendo nutrição escolar, com foco na associação entre obesidade e indicadores socioeconômicos.

Considerando as demandas inerentes às atividades pedagógicas não presenciais, o objetivo deste trabalho foi relatar uma experiência com oficinas culinárias remotas e, para isso, buscou-se descrever o caminho percorrido desde o planejamento até a execução da proposta, além de propor reflexões sobre os conteúdos problematizados no ambiente virtual de aprendizagem.

METODOLOGIA

Para o planejamento das oficinas culinárias foi inicialmente usada uma etapa de *brainstorming*, técnica na qual é gerada uma maior quantidade de ideias perante uma questão específica e tornando possível, desta forma, elaborar as propostas que melhor se adequem às ideias iniciais (MAZZOTTI; BROEGA E GOMES, 2012). Participaram dessa etapa os integrantes das equipes multirreferenciais de série, compostas pela direção pedagógica, docentes de diferentes disciplinas (Artes Visuais, Ciências, Ciências Sociais, Desenho, Educação Física e Folclore, Educação Musical, Geografia e Português) e servidores técnico-administrativos em educação de diferentes setores (Assistência Estudantil, Núcleo de Atenção a Pessoas com Necessidades Específicas, Nutrição e Setor de Orientação Educacional e Pedagógica). Na etapa seguinte, foi realizada uma revisão bibliográfica de pesquisas e publicações no campo da Alimentação e Nutrição, uma ação relevante pois para Botelho, Cunha e Macedo (2011) através dos trabalhos de revisão surgem possibilidades de novas teorias e discussões. Após a realização das oficinas, houve um novo momento com a equipe envolvida para *feedback* e avaliação das atividades, com o objetivo de debater os pontos fortes e fracos destas ações.

Foram realizadas quatro oficinas culinárias, sendo uma para cada série do segundo segmento do ensino fundamental. O tema gerador de cada oficina foi proposto a partir de conteúdos organizados em eixos, anteriormente desenvolvidos com os discentes pelos integrantes das equipes nos grupos de série, conforme apresentado na tabela 1. Para o

planejamento, foram empregadas as metodologias adaptadas dos relatos de experiências de Rezende e Negri (2015), Pereira *et al.* (2014) e Castro *et al.* (2007).

Tabela 1. Eixos e público-alvo das oficinas culinárias remotas para discentes do ensino fundamental II.

Grupo de série	Eixos	Temas das oficinas culinárias
6º ano	Comidas e afetos: a construção do eu	“Do espetinho ao empratado: na cozinha da nossa casa”
7º ano	Imagem corporal e padrões de beleza	“Cineclubes culinário: Enola Holmes e o mistério do bolinho”
8º ano	Raízes (comida e partilha)	“Hambúrgueres e nossa saudade de socialização”
9º ano	Patrimônios naturais e culturais do Brasil	“Comida como Patrimônio: pastel de Angu de Itabirito”

Fonte: As autoras.

O roteiro básico para a realização das videoconferências era comum a todos os grupos, consistindo em: 1) Abertura da sala virtual e acolhimento dos alunos; 2) Apresentação inicial da videoconferência, seus objetivos e regras básicas de convivência no ambiente virtual de aprendizagem; 3) Prática da oficina culinária com mediação das reflexões acerca do tema; 4) Espaço para impressão dos discentes sobre os assuntos debatidos; 5) Encerramento.

Estas videoconferências foram planejadas para um tempo máximo de duas horas e ocorreram entre outubro e dezembro de 2020. Cada grupo de trabalho da série desenvolveu artes digitais para convidar os discentes à participação, que foram amplamente divulgadas pelos canais de comunicação do *Campus*. As datas e horários das videoconferências foram agendados de acordo com o cronograma da série para atividades síncronas. Cabe ressaltar que as oficinas ocorreram após a oferta do “auxílio estudantil financeiro para inclusão digital” no valor de R\$600,00, concedido pela instituição de ensino através de processo seletivo interno, proporcionando aos discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica as condições técnicas necessárias para o acesso à internet e assim contribuir para a igualdade de oportunidades e a promoção da permanência, conforme Edital nº 01/2020 (BRASIL, 2020). Segundo a Secretaria Nacional de Assistência Social, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (2004), “a concepção de vulnerabilidade denota a multideterminação de sua gênese não estritamente condicionada à ausência ou precariedade no acesso à renda, mas também às fragilidades de vínculos afetivo-relacionais e desigualdade de acesso a bens e serviços públicos”.

A prática culinária foi realizada pela nutricionista do *Campus*, elaborando as receitas na cozinha da sua residência, exceto a oficina sobre o Pastel de Angu de Itabirito, município de Minas Gerais, que contou também com a participação de uma convidada externa para elaborar a preparação em questão. Foi utilizado um notebook com uma *web camera* para melhor visualização do espaço durante a transmissão e fone de ouvido com microfone sem fio, conectado pelo sistema *bluetooth*, proporcionando melhor captação do áudio e deslocamento

da profissional durante o preparo das receitas. Menezes e Maldonado (2015) destacaram que usar a culinária como estratégia prescinde da existência de um laboratório de técnica dietética ou de uma cozinha, mas não significa necessariamente cozinhar junto. A impossibilidade de compartilhar uma cozinha de forma presencial com os participantes resultou na originalidade dessa experiência que, por intermédio das tecnologias digitais, das artes e do diálogo, ampliou as possibilidades de utilização da culinária como prática pedagógica para além do cozinhar juntos.

As perguntas norteadoras para reflexão foram elaboradas a partir do tema da oficina culinária em consonância com o conteúdo pedagógico desenvolvido anteriormente com a série, além de considerar a dinâmica das receitas (ingredientes, modo e tempo de preparo, utensílios). Assim sendo, enquanto a receita era executada, debates e reflexões eram conduzidos em conjunto com a equipe, permitindo que outras questões fossem levantadas pelos próprios discentes.

Optou-se pela não divulgação prévia das receitas aos discentes, já que não seria possível a todos e todas desenvolverem-nas de forma concomitante; entretanto, essas receitas foram disponibilizadas posteriormente no *blog* do *Campus*. Além disso, uma das regras da videoconferência é que os discentes permanecessem com a câmera fechada durante todo o tempo, sendo a interação possível apenas por áudio e/ou escrita através do *chat*.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Oficina “Do espetinho ao empratado: na cozinha da nossa casa”

Partindo do tema central “Comida e Memória”, as receitas escolhidas para esta oficina foram *ratatouille* e espetinho de carne com vegetais. A escolha por executar a receita do *ratatouille* foi motivada principalmente pela animação da Disney-Pixar lançada no Brasil em 2007, com o nome dessa clássica preparação francesa. Em uma das cenas, o crítico gastronômico Anton Ego experimenta a iguaria produzida pelo ratinho Rémy e, com uma simples garfada, é retomado de emoções, lembrando de sua falecida mãe e da comida preparada por ela (RATATOUILLE, 2007). Já a ideia de fazer também um espetinho de carne com vegetais surgiu a partir da devolutiva dos alunos em atividades anteriores do eixo “Comida e Memória”, associando o churrasco às boas recordações como confraternizações, festas e comemorações. A receita seria também uma forma alternativa de preparar os mesmos vegetais utilizados no *ratatouille*, encorajando-os a experimentar novos sabores e técnicas de preparo, além de, potencialmente, proporcionar um momento de interação junto à família.

A oficina foi iniciada com a projeção do trecho da animação supracitada e em seguida foi realizado o preparo da receita. Primeiramente os ingredientes foram apresentados pela nutricionista, que possui experiência como docente em nível de ensino superior no segmento de técnica dietética e culinária, e em seguida algumas questões foram levantadas: “Quem gosta de cozinhar? Qualquer um pode cozinhar? Já comeram *ratatouille*? Qual comida desperta sua memória com amigos e/ou com a família?” Segundo Altoé, Menotti e Azevedo (2019) as memórias envolvendo alimentação e afeto incluem momentos marcantes específicos e também sensações que podem ser criadas ao longo de toda a vida de uma pessoa, além de pratos cujas receitas são “familiares”, capazes de resgatar lembranças de entes queridos, denominados “pratos-totem”.

Enquanto era feita a mediação pelos docentes através do *chat* ou abertura de microfone, a nutricionista iniciou o preparo da receita com higienização e corte das hortaliças. Dos 31 alunos participantes, nenhum deles havia provado *ratatouille*, embora já tivessem assistido à animação e demonstrado curiosidade em experimentar. Apesar das perguntas previamente planejadas, os discentes direcionaram suas falas também para questões que naquele momento eram relevantes, envolvendo pandemia e corpo, bem como aspectos relativos à ansiedade e compensação na comida, sentimentos de vergonha do corpo porque engordou, e também alguns relatos sobre perda de apetite nesse período. Pesquisa pregressa de Costa e colaboradores (2019), realizada em escolas mineiras, já apontou a correlação entre hábitos alimentares e imagem corporal de adolescentes, considerando que este momento biológico é marcado por intensas mudanças.

Retomando a receita, foi explicado como dispor os ingredientes no refratário ou panela escolhida, intercalando os vegetais, valorizando assim a apresentação do prato. O uso de pimentões coloridos despertou curiosidade de alguns alunos sobre a diferença entre essas matérias-primas, e trouxe também questões relacionadas à produção orgânica *versus* uso de agrotóxicos no manejo. Após a montagem, a preparação foi levada ao forno e, para otimizar o tempo, já havia outro *ratatouille* pronto para demonstração.

Na segunda etapa da oficina, iniciou-se o preparo do espetinho de carne com vegetais mostrando os ingredientes fracionados e trazendo a seguinte questão: "Quem geralmente faz churrasco?" Para fomentar a discussão foi projetado o curta-metragem de animação em *stop motion*, de Fadhia Salomão, intitulado "Claudete e o bolo". O curta mostra Claudete, que adora fazer bolo, preparação que é apreciada por todas as pessoas que o degustam de forma voraz. Por outro lado, o vídeo também apresenta o cansaço resultante de uma jornada repetitiva e fatigante, que a faz tomar uma decisão importante (CLAUDETE E O BOLO, 2020).

Ao associarem o churrasco majoritariamente à figura masculina, ampliou-se o debate para questões relacionadas à comida e gênero com os discentes: "Quem está cozinhando em casa nessa quarentena? Que diferenças vocês veem sobre a cozinha no dia a dia e refeições festivas como churrasco?" Sobre questões que relacionam gênero e cozinha, sabe-se que a divisão sexual/social do trabalho varia entre diferentes culturas e épocas da história, sendo inegável no período pós-moderno, a distinção entre a cozinha de trabalho da casa, majoritariamente feminina, e o espaço de convívio social, caracterizado pela supremacia masculina (DÓRIA, 2012).

Após essa abordagem, retomou-se o preparo da receita e durante a montagem dos espetinhos foi falado brevemente sobre tipos de cortes bovino e melhores técnicas de cocção. Utilizar a carne como um ingrediente de receita despertou os pré-adolescentes para o debate de outras questões como veganismo e vegetarianismo, pecuária, produção sustentável e importância da carne na alimentação. Trabalhos recentes têm comentado sobre questões relacionadas à sustentabilidade no campo e evidenciado, por exemplo, a presença de pesticidas em culturas comumente destinadas à alimentação humana, conforme pesquisa de Fatunsin e colaboradores (2020), que realizaram a detecção de organofosfato e carbamato em vegetais.

O uso de ervas e especiarias foi estimulado nas duas preparações, destacando o tomilho fresco para o *ratatouille* e o *chimichurri* para o espetinho. Explicando sobre o uso do *chimichurri* nos churrascos argentinos, foram feitas também abordagens relacionadas ao tema comida e cultura a partir de outras preparações regionais que foram citadas pelos alunos, como feijoada e guacamole.

Finalizando a oficina culinária, os docentes realizaram um momento de *feedback* sobre a atividade desenvolvida, apresentaram a próxima programação da série e encerraram a videoconferência.

Oficina: “Cineclube culinário: Enola Holmes e o mistério do bolinho”

O tema e proposta de roteiro para a videoconferência foram concebidos a partir do eixo desenvolvido com o 7º ano: “Imagem corporal e padrões de beleza”. A atividade foi iniciada com um recorte de 10 minutos do filme “Enola Holmes”, uma produção de 2020 da *Legendary Pictures*, distribuída pela Netflix®. O filme conta a história de Enola Holmes, irmã do famoso detetive Sherlock Holmes, uma jovem de 16 anos fora dos padrões instituídos pela sociedade inglesa do século XIX (ENOLA HOLMES, 2020). A partir daí foram levantadas questões como “Quem já assistiu ao filme completo? Conhecem a atriz? O que as pessoas fazem ou deixam de fazer por causa da aparência?” Uma das docentes da equipe, responsável pela disciplina de Ciências Sociais, apresentou e debateu conceitos de preconceito, estereótipo e discriminação, projetando alguns *slides*.

Iniciou-se em seguida a oficina culinária, quando a nutricionista mostrou o bolo pronto, em formato de *cupcake*, sem mencionar seu principal ingrediente, e perguntando aos 16 participantes se eles teriam vontade de comê-lo, quando todos os participantes responderam positivamente. Quando perguntados sobre qual seria o ingrediente principal da receita, a maioria citou “cenoura”. Foram feitas charadas, fazendo uma analogia ao filme, para auxiliar os participantes a descobrir o “mistério” que envolvia o ingrediente principal do bolo: a) “Sou rica em provitamina A, vitaminas do complexo B, vitamina C, fibras e outros nutrientes”; b) “Minha polpa tem a cor alaranjada, resultado da mistura de duas cores: vermelho e amarelo, presentes nos pigmentos chamados carotenoides”; c) “Todas as minhas partes são comestíveis: casca, polpa e semente, mas geralmente as pessoas escolhem comer apenas a polpa (cozida) e descartam minha casca e sementes”; d) “Posso ser preparada de diversas formas, doce ou salgada. Até para decoração eu sirvo também! Na festa de *Halloween* eu ganho destaque especial”.

Desvendou-se então o mistério do ingrediente secreto do bolo, a casca da abóbora, dando início ao preparo da receita. Ao mostrar a casca como ingrediente principal, a nutricionista explicou sobre as vantagens do aproveitamento integral da abóbora, não somente pelos aspectos nutricionais, mas também ambientais, colaborando com a redução na geração de resíduos sólidos descartados. Ampliou-se o debate para outras questões como: meio ambiente e sustentabilidade, quem determina o que é comestível ou não, e produção agrícola convencional *versus* agricultura orgânica. Pesquisas pregressas como a de Ribeiro e colaboradores (2019) já apontaram a importância de estudar as perdas ao longo da cadeia produtiva de alimentos, bem como os reflexos dos desperdícios de matérias-primas alimentares na produção de refeições, conforme observado nos trabalhos de Silvennoinen, Nisonen e Pietiläinen (2019), Sakaguchi, Pak e Potts (2018) e Strasburg e Jahno (2017a).

A nutricionista prosseguiu no preparo da receita adicionando os demais ingredientes no liquidificador. Enquanto liquidificava, outro docente mediador conduziu os debates a partir das seguintes questões: “Quem já teve essa experiência de fazer bolo em casa? Quem cozinha em casa no dia a dia? Quem cozinhou em casa durante a quarentena?” A partir das respostas, foi feita a comparação também com uma das cenas do filme na qual Enola experimenta uma roupa de dama e frequenta uma escola de etiqueta, abrindo espaço para o diálogo sobre estereótipos e a função social da mulher.

Retomando a receita, o líquido é misturado aos ingredientes secos e a massa é colocada na forma untada e polvilhada com farinha. Para otimização do tempo, havia um outro bolo no forno finalizando o tempo de cocção. Nessa etapa da receita foi feita uma analogia com o próprio momento da adolescência: assim como o bolo é levado ao forno e lá sofre suas transformações físico-químicas, deixando-o pronto para ser consumido, como a imagem que as pessoas têm delas mesmas é construída e transformada?

Foto 1. Captura de imagem da tela durante a oficina mostrando os bolos crescendo e assando no forno



Fonte: As autoras.

Encerrado o preparo da receita e o debate, prosseguiu-se a apresentação da preparação e os docentes conduziram um momento de *feedback* quando alguns alunos relataram pelo *chat* estar com “água na boca”, e que caso soubessem antes do que era feito o bolo, não teriam nem vontade ou coragem de experimentar, mas que agora estavam dispostos a fazer a receita.

Oficina: “Hambúrgueres e nossa saudade de socialização”

Esta oficina foi pensada a partir de relatos anteriores dos estudantes sobre a saudade da escola, das saídas em grupo e de momentos de socialização que compreendiam também frequentar as lanchonetes localizadas no entorno do *Campus*. Tomando então o conceito de comensalidade, palavra que deriva do latim *comensale*, entendido como a “ação de comer junto, na mesma mesa, partilhar do mesmo momento e local das refeições” (LIMA *et al.*, 2015), propôs-se esse encontro virtual, em torno de uma mesa simbólica, proporcionando aos 22 participantes dialogar e trocar suas experiências com a nova rotina acarretada pela pandemia, tendo como receita escolhida o hambúrguer, ícone dos serviços de alimentação do tipo *fast-food*. Optou-se por apresentar uma receita com carne bovina (patinho) e uma versão vegetariana com feijão vermelho. Durante o acolhimento dos alunos na sala virtual foram tocadas duas músicas de fundo: Comida (Titãs, 1987) e Gente (Caetano Veloso, 1982).

A nutricionista iniciou o preparo do hambúrguer de carne, mostrando os ingredientes que já estavam porcionados na bancada da cozinha de sua residência. Enquanto os ingredientes eram misturados, o debate foi iniciado com as seguintes questões: “Quem gosta de cozinhar? Quem sabe cozinhar? Já fizeram hambúrguer em casa? Com quem e onde geralmente a gente come hambúrguer?”

Após o debate inicial, a receita foi retomada para modelagem dos hambúrgueres e cocção em calor seco com o uso de frigideira antiaderente. A mediação continuou com um dos docentes aprofundando alguns pontos como: “Existe diferença entre o hambúrguer comprado pronto e o feito em casa? Quando a gente não sabe cozinhar, de quem a gente depende?” Estas questões permitiram abordar conceitos e recomendações presentes no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), no que diz respeito à relação do consumo de ultraprocessados e o desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis. Além disso, o conteúdo em questão considerou o princípio quarto do Marco de Referência de EAN (BRASIL, 2012), que reconhece a culinária como uma prática emancipatória e promotora da autonomia, do autocuidado e do cuidado com outras pessoas.

A percepção dos atributos sensoriais foi estimulada perante os participantes através da audição, com aproximação do microfone à frigideira, sendo possível escutar o som característico do ato de grelhar, e também através da visão, realizando a demonstração do hambúrguer pronto próximo a *web camera*.

Após mostrar o resultado do hambúrguer de carne aos participantes, alguns alunos comentaram no *chat* que a atividade estava “dando fome” e a partir daí foi aberto um diálogo sobre esse tema: “Para que comemos? Nossas fomes são iguais?” Na segunda parte da oficina, foi iniciado o preparo do hambúrguer de feijão vermelho. Para tanto, os ingredientes estavam pré-preparados e porcionados em *ramequins*. Foi explicado sobre as variedades de feijões existentes no Brasil, a importância nutricional e cultural dessa leguminosa, além da necessidade de valorizar e resgatar práticas que tragam alimentos *in natura* e/ou minimamente processados como base da alimentação. O feijão vermelho é, segundo Worku e Sahu (2017), uma matéria-prima rica em proteínas, minerais, fibras e outros diversos nutrientes.

Enquanto os ingredientes eram homogeneizados no processador e os hambúrgueres modelados levados à cocção também em frigideira antiaderente, foram levantadas questões em relação ao desmatamento ambiental decorrente da produção pecuária, veganismo e vegetarianismo na adolescência, além de dúvidas sobre o abastecimento/acesso de alimentos no mundo. Assuntos relacionados aos cuidados com o meio ambiente durante a produção de refeições vêm sendo debatidos nos anos recentes, conforme apontado por Strasburg e Jahno (2017b), que estudaram paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil.

Após a apresentação do hambúrguer de feijão vermelho, os docentes conduziram um momento de *feedback* e finalização da atividade. A partir do interesse dos próprios discentes foram sugeridos documentários, exposições artísticas e fotográficas com a temática de Alimentação e Nutrição.

Oficina “Comida como patrimônio: Pastel de Angu de Itabirito”

Com o objetivo de abordar os patrimônios naturais e culturais do Brasil, a última videoconferência foi planejada em torno de uma oficina com a receita do Pastel de Angu de Itabirito, Minas Gerais, na expectativa de que os alunos valorizassem também a culinária como uma expressão cultural. Segundo informações da Prefeitura Municipal de Itabirito (2015), o modo de fazer o Pastel de Angu é um bem imaterial do município, conforme estabelecido pelo Decreto nº. 9125, de 10 de dezembro de 2010.

Após acolhimento dos alunos no ambiente virtual e apresentação das regras da videoconferência, um dos docentes participantes recordou com os alunos o conceito de

Patrimônio, citando alguns exemplos de patrimônios culturais imateriais da Humanidade no Brasil como o Samba de roda do Recôncavo, o Frevo e a Roda de Capoeira (IPHAN, 2020a).

A oficina foi iniciada com a presença de uma convidada externa, docente de um curso tecnólogo em Gastronomia, que conduziu a confecção da receita da cozinha da sua residência, inicialmente explicando que tal receita teria sido produzida pela primeira vez por duas mulheres escravizadas no século XIX, Maria Conga e Philó, a partir da sobra de angu, quando faziam bolinhos, recheavam com o umbigo da bananeira (uma planta alimentícia não convencional – PANC) e depois fritavam. Originalmente, o fubá utilizado para o angu seria o “fubá de milho moído em moinho movido a água” (DINIZ, 2009).

É importante destacar que mais do que a simples reprodução da receita, que poderia se afastar do seu sentido original, cobertas de símbolos e crenças (BRASIL, 2015), a proposta da oficina foi valorizar e disseminar saberes e práticas criadas e recriadas coletivamente, corroborando com o terceiro princípio do Marco de Referência de EAN (Brasil, 2012) que considera legítimos os “saberes da cultura, religião e ciência”, além de incentivar a propagação das diferentes expressões da identidade e da cultura alimentar.

Enquanto o Pastel era produzido, foram levantadas algumas questões, a saber: “Por que vocês acham que tornar uma comida como patrimônio é importante? Vocês conhecem alguma comida que é reconhecida como patrimônio imaterial?” Foram apresentados outros exemplos de bens culturais imateriais reconhecidos pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2020b) como, por exemplo, o Ofício das Baianas de Acarajé, a produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína do Piauí e o modo artesanal de fazer queijo de Minas na Serra da Canastra.

Foi possível perceber que a atividade despertou nos 20 participantes da oficina a importância de reconhecer e valorizar a cultura alimentar nacional, considerando os comentários publicados no *chat*, como: “A comida mostra nossa identidade, ela é importante para nossa história. A feijoada, por exemplo, está ligada às nossas origens, foi uma comida muito importante para a história do Brasil.” Após a demonstração do Pastel pronto, os docentes continuaram os debates na videoconferência, realizaram o *feedback* e encerraram a atividade.

CONCLUSÃO

A partir da experiência vivenciada nas videoconferências é possível afirmar que as oficinas culinárias remotas atingiram o objetivo principal de promover reflexão e estímulo ao desenvolvimento de habilidades culinárias entre os participantes. Apesar do planejamento e dos roteiros previamente estabelecidos em torno de uma temática, os debates foram ampliados a partir de questões contemporâneas levantadas pelos próprios discentes, como alimentação no período da pandemia e imagem corporal, e ainda questões atreladas ao meio ambiente, ao gênero e à cultura alimentar. O alto nível dos debates, a troca de informação entre os diferentes saberes e a realização pessoal, perante a constatação da aplicabilidade da interdisciplinaridade, foram alguns pontos positivos destacados pelos docentes durante as reuniões de avaliação das atividades. Cabe também destacar o cuidado na seleção dos temas para a oferta das oficinas, ato que considerou assuntos que, além de contemporâneos, eram propícios para fomentar debates que incluíssem assuntos inerentes às áreas de atuação de todos os profissionais envolvidos.

Por fim, cabe ressaltar que a escrita deste relato objetivou não apenas o compartilhamento dos procedimentos desenvolvidos para a realização das oficinas em si, mas inspirar e subsidiar atividades e/ou projetos de outros profissionais, incluindo os da área da Gastronomia, que desejam contribuir com seus saberes em diferentes práticas de educação alimentar e nutricional dentro do espaço escolar. Seja para ofertar atividades presenciais ou remotas, os métodos descritos no presente trabalho (neste caso, utilizando recursos tecnológicos digitais) podem ser relevantes para os profissionais do segmento escolar, considerando a escassez de referências bibliográficas narrando experiências com esse perfil, a partir das demandas surgidas em função da pandemia.

REFERÊNCIAS

ALTOÉ, I.; MENOTTI, G.; AZEVEDO, E. Comida e afeto: As releituras dos pratos-totem na culinária vegana. **RBSE Revista Brasileira de Sociologia da Emoção**, 2019, v.18, n.52, p.129-138.

BOTELHO, L. L. R.; CUNHA, C. C. A.; MACEDO, M. O. Método da Revisão Integrativa nos Estudos Organizacionais. **Gestão e Sociedade**, 2011, v. 5, n. 11, p. 121-136.

BRASIL. Ministério da Educação. Colégio Pedro II. Pró-Reitoria de Ensino. Edital nº 01/2020, de 18 de agosto de 2020. **Edital interno para concessão de auxílio estudantil financeiro inclusão digital**. Disponível em: <Edital Auxilio Digital_retificado.pdf (cp2.g12.br)>. Acesso em: 31 mai. 2021.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**, 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 484 p.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS, 2012. 68 p.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Assistência Social, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Resolução do Conselho Nacional de Assistência Social – CNAS n.145**, de 15 de outubro de 2004. Aprova a Política Nacional de Assistência Social – PNAS. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2009.

CAETANO VELOSO. **Gente**. In: Bicho. 1982.

CARVALHO, M. C. V. S.; RIBEIRO, M. M. C. **Livro de Comidaria: experiências dietéticas e educativas**. Curitiba: Ed. CRV. 2020. 91p.

CASTRO, I. R. R. *et al.* A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Revista de Nutrição**, 2007, v. 20, n. 6, p. 571-588.

CLAUDETE E O BOLO. Animação. Direção: Fádhia Salomão. Produção independente. Brasil, 2020, 5 min, livre. Disponível em: <https://cirandadefilmes.com.br/cirandacirandinha/claude-te-e-o-bolo/>. Acesso em: 17 nov. 2020.

COSTA, L. M. M.; COSTA, J. A.; NETTO, M. P.; CÂNDIDO, A. P. C.; SILVA, R. M. S. O.; MENDES, L. L. Estado nutricional, consumo de alimentos ultraprocessados e imagem corporal de adolescentes de uma escola privada do município de Juiz de Fora – MG. **HU Revista**, 2019, v.45, n.1, p.40-46.

DÓRIA, C. A. Flexionado o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, 2012, n. 39, p. 251-271.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. A culinária como objeto de estudo no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência e Saúde Coletiva**, 2011, v. 16, n. 1, p. 91-98.

DINIZ, E. C. L. **A gastronomia como patrimônio imaterial e recurso turístico- o caso do pastel de angu em Itabirito/Minas Gerais.** Dissertação. Programa de Mestrado em Turismo e Meio Ambiente. Belo Horizonte: Centro Universitário UNA. 2009. 93 p.

ENOLA HOLMES. Direção: Harry Bradbeer. Produção: Legendary Pictures. EUA, 2020. 123 min. Disponível em: plataforma streaming Netflix.

FATUNSIN, O. T. *et al.* Dietary risk assessment of organophosphate and carbamate pesticide residues in commonly eaten food crops. **Scientific African**, 2020, v.8, e00442.

HAWKINS, M.; WATTS, E.; BELSON, S. I.; SNELLING, A. Design and implementation of a 5-year school-based nutrition education intervention. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, 2020, v.52, n.4, p.421-428.

HENRY, R.; DEES, M.; HOLBEN, D. The impact of a food education program on the sport nutrition knowledge of high school football players in Rural, Appalachian Mississippi. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, 2019, v.119, n.9, p.A76.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. Patrimônio cultural imaterial da Humanidade. Website, 2020a. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/71>. Acesso em 10 de dezembro de 2020.

Livro de registros dos saberes - Bens culturais imateriais. Website, 2020b. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>. Acesso em 10 de dezembro de 2020.

LIMA, R. S. *et al.* Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**. Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

MAZZOTTI, K.; BROEGA, A. C.; GOMES, L. V. N. A exploração da criatividade, através do uso da técnica de brainstorming, adaptada ao processo de criação em moda. **International Fashion and Design Congress**, n.1, 2012.

MENEZES, M. F.; MALDONADO, L. A. Do nutricionismo à comida: a culinária como estratégia metodológica de educação alimentar e nutricional. **Revista do Hospital Universitário Pedro Ernesto**, 2015, v. 14, n. 3, p. 82-90.

PELLETIER, J. E.; LASKA, M. N.; MACLEHOSE, R.; NELSON, T. F.; NANNY, M. S. Evidence-based policies on school nutrition and physical education: Associations with state-level

collaboration, obesity, and socio-economic indicators. **Preventive Medicine**, 2017, v.99, p.87-89.

PEREIRA, D. C.; SILVA, E. K. A.; ITO, C. Y.; BELL, B. B.; RIBEIRO, C. M. G.; ZANNI, K. P. Oficina de culinária como estratégia de intervenção da Terapia Ocupacional com adolescentes em situação de vulnerabilidade social. **Cadernos Brasileiros de Terapia Ocupacional**, 2014, v.22, n.3, p.621-626.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABIRITO. Valorização do Pastel de Angu. Website, 2015. Disponível em: <https://itabirito.mg.gov.br/noticia/valorizacao-do-pastel-de-angu/> Acesso em: 10 de dezembro de 2020.

RATATOUILLE. Produção e Pixar Animation Studios. EUA, Disney, 2007. DVD (110 min.), son, color.

REZENDE, M. F.; NEGRI, S. T. Educação alimentar e nutricional associada a oficinas culinárias com alunos em uma escola pública. **Revista Eletrônica de Extensão**, 2015, v.12, n. 20, p.21-35.

RIBEIRO, A. P.; ROK, J.; HAMSEN, R.; CARREÓN, J. R.; WORRELL, E. Food waste in an alternative food network – A case-study. **Resources, Conservation and Recycling**, 2019, v.149, p.210-219.

SAKAGUCHI, L.; PAK, N.; POTTS, M. D. Tackling the issue of food waste in restaurants: Options for measurement method, reduction and behavioral change. **Journal of Cleaner Production**, v.180, p.430-436, 2018.

SILVENNOINEN, K.; NISONEN, S.; PIETILÄINEN, O. Food waste case study and monitoring developing in Finnish food services. **Waste Management**, 2019, v.97, p.97-104

STRASBURG, V. J.; JAHNO, V. D. Application of eco-efficiency in the assessment of raw materials consumed by university restaurants in Brazil: A case study. **Journal of Cleaner Production**, 2017a, n.161, p.178-187.

STRASBURG, V. J.; JAHNO, V. D. Paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil. **Engenharia Sanitária e Ambiental**, 2017b, v.22, n.1, p.3-12.

TITÃS. **Comida**. In: Jesus não tem dentes no País dos Banguelas. 1987.

TRICHES, R. M. Promoção do consumo alimentar sustentável no contexto da alimentação escolar. **Trabalho, Educação e Saúde**, 2015, v. 13, n. 3, 757-771.

WORKU, A.; SAHU, O. Significance of fermentation process on biochemical properties of *Phaseolus vulgaris* (red beans). **Biotechnology Reports**, 2017, v.16, p.05-11.

Práticas de comensalidade de jovens universitários chineses: um relato de experiência nas cantinas da Universidade Jiao Tong de Xangai

Chinese college students' commensality practices: an experience report in the canteens of Shanghai Jiao Tong University

Prácticas de comensalidad de jóvenes universitarios chinos: un relato de experiencia en los comedores de la Universidad Jiao Tong de Shanghai

Georgia Aline Fernandes | gege.aline@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-1075-5477>

Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.

Ericka Rocha Calabria | ericka.rocha@ufrpe.br

<https://orcid.org/0000-0002-6394-5146>

Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.

Recebimento do artigo: 28-fevereiro-2021

Aceite: 14-junho-2021



FERNANDES, G. A.; CALABRIA, E. R. Práticas de comensalidade de jovens universitários chineses: um relato de experiência nas cantinas da Universidade Jiao Tong de Xangai. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 205-XXX, jun. 2021.

RESUMO

A comensalidade envolve rituais e normas estruturados em cada cultura. Este relato de experiência explora as práticas de comensalidade de estudantes chineses em cantinas universitárias do *campus Xuhui* da *Shanghai Jiao Tong University*. Os estudantes eram participantes, junto com a autora principal, de um programa de intercâmbio realizado em 2016 na cidade de Xangai, na China. Foram utilizados como técnicas de coleta de dados no campo a observação participante e questionários com perguntas abertas, que foram analisados à luz da literatura sobre o tema. Após as análises, constatou-se que os sujeitos de pesquisa possuem forte respeito e apreço pela comida chinesa, utilizando a refeição como forma de estabelecer e de fortalecer laços de amizade. Além disso, verificou-se que eles se sentem à vontade para realizar escolhas de gosto e individuais, mesmo indo de encontro às normas culturais estabelecidas. Por fim, foi possível identificar muitas semelhanças com as experiências vivenciadas pela autora principal enquanto aluna em sua universidade brasileira de origem.

Palavras-chaves: Gastronomia; Comensalidade; China; Cantinas universitárias; Jovens chineses.

ABSTRACT

Commensality involves rituals and norms structured in each culture. This experience report explores the commensality practices of Chinese college students in canteens of Shanghai Jiao Tong University, Xuhui campus. The students were participants, along with the main author, of an exchange program held in 2016 in the city of Shanghai, China. Participant observation and questionnaires with open questions were used as data collection techniques in the field, which were analysed along with the literature on the subject. After the analysis, it came as a result that the research subjects have strong respect and appreciation for Chinese food, using meals as a way to establish and strengthen bonds of friendship. In addition, students feel free to make taste and individual choices, even going against established cultural norms. Finally, many similarities with the experience of the main author as a student at her home Brazilian university were identified as well.

Keywords: Gastronomy; Commensality; China; University canteens; Chinese young people.

RESUMEN

La comensalidad involucra rituales y normas estructuradas en cada cultura. Este informe de experiencia explora las prácticas de comensalidad de los estudiantes chinos en las cafeterías universitarias del campus Xuhui de la Universidad Jiao Tong de Shanghai. Los estudiantes eran participantes, junto con la autora principal, en un programa de intercambio realizado en 2016 en la ciudad de Shanghai, China. Como técnicas de recolección de datos en el campo se utilizaron la observación participante y cuestionarios con preguntas abiertas, que fueron analizados a la luz de la literatura sobre el tema. Después del análisis, se encontró que los sujetos de la investigación tienen un gran respeto y aprecio por la comida china, utilizando la comida como una forma de establecer y fortalecer lazos de amistad. Además, se encontró que los estudiantes se sienten libres para realizar gustos y elecciones individuales, incluso en contra de las normas culturales establecidas. Finalmente, fue posible identificar muchas similitudes

con el comportamiento experimentado por la autora principal como estudiante en su universidad brasileña de origen.

Palabras claves: Gastronomía; Comensalidade; China; Cantinas universitarias; Jóvenes chinos.

INTRODUÇÃO

A China foi impactada por eventos políticos, culturais e macroeconômicos transformadores durante todo o século XX. Mesmo assim, a cultura alimentar chinesa encontrou formas de preservar seu espaço e suas memórias, modificando-se e adaptando-se às novas realidades e tecnologias (PINHEIRO-MACHADO, 2013).

Na cultura chinesa, o alimento tem significados culturais, medicinais e cerimoniais importantes, o que torna a cultura alimentar do país um fecundo campo de observação de comportamentos sociais (DAVIS, 2000). No contexto universitário, as cantinas testemunham como o ato de comer juntos permeia e integra a vida cotidiana acadêmica. Além de representarem conveniência e acessibilidade à alimentação diária, esses espaços permitem aos estudantes partilhar refeições, interagir, fortalecer laços, exercer papéis, reforçar pertencimentos e distinções.

Uma oportunidade de intercâmbio conquistada mediante seleção no Programa Santander TOP China 2016¹ permitiu a estadia da autora principal, então estudante na Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), em uma importante universidade de Xangai, junto a outros trinta universitários brasileiros e dezoito chineses. À então aluna do curso de Gastronomia, a ocasião suscitou inquietações e curiosidades em assuntos concernentes à alimentação, particularmente em relação aos rituais do comer coletivo, talvez em decorrência da possibilidade de interação com os companheiros de programa durante os momentos das refeições.

Assim, o trabalho surgiu, como uma possibilidade ímpar para investigar práticas e comportamentos na alimentação universitária em um país com uma cultura tão diversa e distante, permitindo, ao mesmo tempo, procurar conexões gastronômicas na observação dos padrões de comensalidade durante o período da viagem e naqueles vivenciados na universidade brasileira de origem.

Os conceitos de comensalidade e gastronomia se entrelaçam à medida que a gastronomia se debruça sobre o prazer de estar à mesa, provocado não apenas pelo alimento em si, mas também pelas circunstâncias que o cercam e pelo caráter distintivo que as escolhas permitem entrever (COLAÇO, 2014). Nas palavras do historiador social Henrique Carneiro, “O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.” (CARNEIRO, 2003, p. 2).

A palavra comensalidade, por sua vez, deriva do latim *mensa* e significa conviver à mesa. Comensalidade é a prática de comer junto, partilhando a comida; é a manifestação da convivialidade na comida compartilhada; é comungar com aqueles que comem junto, em um

¹ O Programa Santander TOP China 2016 foi realizado em parceria entre o Banco Santander, diversas universidades brasileiras e as universidades chinesas *Shanghai Jiao Tong University* e *Peking University*.

exercício de certa forma “sacramental” (BOFF, 2012; CARNEIRO, 2003). Na proposta teórica de Jean-Jacques Boutaud (2011), que aborda a comensalidade enquanto cimento da hospitalidade e do vínculo humano em duas dimensões, a dimensão horizontal observa a força de agregação e de coesão do ato de comer juntos e a vertical convida ao respeito das hierarquias, dos lugares, dos papéis.

A partir desse escopo, buscou-se analisar conceitos relacionados à comensalidade, procurando contextualizá-los na realidade recente chinesa, em particular aquela propiciada pela observação de um grupo de jovens universitários chineses. Com isso em mente, foi preciso constituir como objetivos específicos: i) refletir sobre as práticas de comensalidade e a criação de laços de afetividade e amizade; ii) analisar os padrões de comportamento referentes às refeições feitas individualmente e em grupo; iii) encontrar práticas consideradas reprováveis ou permitidas durante as refeições, de acordo com o padrão global de comportamento adequado; iv) identificar normas implícitas ou fatores que induzem à ocupação dos lugares à mesa por pessoas ou grupos.

A persecução desses objetivos se deu por meio de recursos metodológicos da pesquisa qualitativa de caráter exploratório, utilizando-se da técnica de observação participante nas duas principais cantinas do *campus Xuhui* da *Shanghai Jiao Tong University* (SJTU), entre 27 de junho e 11 de julho de 2016, e da aplicação de questionários com perguntas abertas, enviados pela Internet em fevereiro de 2017.

Descompasso e inseguranças na lida com culturas diferentes estiveram evidentes no momento de elaborar os questionários, alimentando incertezas quanto à adequação dos assuntos e das perguntas a serem formuladas e também face à objeção dos respondentes em falar deliberadamente sobre o outro. Assim, foi-se à procura do tom e das palavras apropriadas a fim de não provocar reações negativas nos respondentes.

Além disso, deve-se reconhecer que o trabalho se apoiou, majoritariamente, em uma bibliografia ocidental, devido às dificuldades de acessar material produzido com olhar vindo especificamente do Oriente. Essa limitação, surpreendentemente, permitiu encontrar familiaridade entre as posições dos respondentes chineses e muito da prática corrente na literatura, vista também na realidade brasileira das cantinas universitárias, por exemplo.

O relato ora apresentado procura trazer à tona os resultados dessa experiência de viagem e de suas reflexões de pesquisa, em que se evidenciam expectativas, receios, surpresas e indagações para futuros trabalhos.

METODOLOGIA

Para a coleta de dados no campo, foi realizada inicialmente uma observação participante. O grupo de observação ou de sujeitos de pesquisa² consistiu em 18 jovens universitários chineses que participaram do programa na cidade de Xangai. Os participantes, alunos de graduação ou pós-graduação dos *campi* da *Shanghai Jiao Tong University* ou da *Peking University*, tinham à época entre 20 e 25 anos. A observação se deu entre 27 de junho e 11 de julho de 2016, nas duas cantinas principais do *campus Xuhui* da *Shanghai Jiao Tong University*.

² Pessoas que forneceram os dados necessários à pesquisa (VERGARA, 2003).

Os dados foram postos em nota durante o intercâmbio, sendo estas posteriormente convertidas em relatório de viagem no retorno ao Brasil.

O segundo instrumento usado na coleta de dados foi o questionário, composto exclusivamente de questões abertas. Os questionários foram enviados após o término do intercâmbio, por e-mail, para nove estudantes dentre os integrantes do grupo observado. Essa segunda etapa ocorreu no mês de fevereiro de 2017 e foram obtidas oito respostas.

As comunicações se fizeram na língua inglesa, tanto nos momentos de observação, quanto posteriormente, nas respostas aos questionários. Para a transcrição de falas, foi associado um código RP n (n varia entre 1 e 8) a cada um dos respondentes do questionário.

A análise dos dados foi efetuada através de descrições das situações vivenciadas, em caráter exploratório, contrapondo-as às entrevistas dos universitários chineses e a referências teóricas, buscando novas percepções acerca do fenômeno estudado, bem como a descoberta das relações existentes entre seus elementos componentes.

Cabe aqui salientar que, em muitos momentos, a intercambista, uma pernambucana da cidade de Caruaru, deparou-se com questões que traziam à tona sua visão de mundo, bem como faziam refletir sobre a forma com a qual os estudantes chineses a enxergaram, a partir de uma prerrogativa de estrangeira e visitante, além do mais, ocidental. Logo, é preciso pontuar que a atenção à perspectiva dos agentes no processo de pesquisa faz parte do princípio de reflexividade, no qual o posicionamento do pesquisador e a constante atenção aos elementos da estrutura na qual se desenrola a pesquisa são antes reconhecidos do que encobertos sob um verniz de improvável imparcialidade, e leva a um contínuo exame crítico da interpretação (OLIVEIRA; PICCININI, 2009).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A rotina do intercâmbio e o acesso às cantinas universitárias

Durante a estadia em Xangai, os alunos brasileiros ficaram instalados em quartos duplos no *Faculty Club*, hotel nas dependências do *campus Xuhui*, enquanto os estudantes chineses dividiam quartos em um dos prédios de dormitórios nas dependências da universidade. A rotina do programa envolvia aulas presenciais para todos os participantes brasileiros e chineses no *campus*, de segunda a sexta, durante a manhã e em parte da tarde, com intervalo de duas horas.

O café da manhã dos estudantes brasileiros acontecia no próprio hotel, não havendo interação com os colegas chineses. O almoço era realizado geralmente nas duas cantinas universitárias que serviam comida chinesa. Foi nesses momentos que a maior parte das observações aconteceu. O jantar se dava em horários variáveis, visto que as aulas nem sempre terminavam no mesmo momento ao longo da semana e, portanto, nem sempre foi possível observar muitos participantes chineses jantando concomitantemente.

Havia seis espaços de alimentação dentro do *campus Xuhui*, sendo três restaurantes comerciais e três cantinas³. A observação dos sujeitos de pesquisa foi realizada exclusivamente

³ Cantina é o termo empregado para se referir a um modelo de serviço de alimentação institucional que fornece refeições a baixo custo. Os sabores, a ambientação e as possibilidades de escolhas alimentares

nas duas cantinas entendidas como “cantinas principais” no contexto do programa de intercâmbio. Ambos os locais funcionavam para o serviço das três principais refeições do dia, em horários pré-estabelecidos, vendendo comida chinesa, bebidas fabricadas na China, água e refrigerantes importados. Em quaisquer restaurantes do campus e em muitas lojas de conveniência na universidade era possível comprar refeições e bebidas através da carteira de estudante da SJTU, que, nestes locais, funcionava como um vale alimentação. Nas cantinas, o crédito na carteira de estudante era a forma exclusiva de pagamento, inclusive para não permitir o acesso do público externo às refeições parcialmente subsidiadas pelo governo.

Ambas as cantinas ficavam no mesmo prédio, ocupando o piso térreo e o primeiro andar. A área da cantina do térreo (CT₁) era maior e abrigava as escadas que davam passagem para quem desejasse ir ao andar superior acessar a cantina do primeiro andar (CT₂). Na área junto à porta de entrada da CT₁, havia também uma lanchonete, que funcionava também nos intervalos entre as refeições principais, comercializando saladas em potes, frutas cortadas, bebidas resfriadas, chás e bebidas geladas com café e com chás. Lá qual não foi possível fazer grandes incursões.

Em 2016, uma refeição nas cantinas da *Shanghai Jiao Tong University* custava entre 6 e 10 *yuan* (aproximadamente entre R\$3,30 e R\$5,50 no câmbio daquele ano). Os preços praticados pelos dois locais diferiam pouco, sendo mais baratos na CT₁. Vale salientar que os créditos para refeições tomadas nesses locais eram custeados pelos próprios universitários durante o todo o período letivo⁴. Somente em algumas datas comemorativas, como o Festival do Ano Novo Chinês, a universidade oferecia algum valor para alimentação ou, em substituição, lanches aos alunos.

Na CT₁, a distribuição de alimentos se dava através de buffet servido por copeiros. Havia aproximadamente 10 balcões distintos, todos servindo comida chinesa. O número de balcões em funcionamento variava conforme a demanda do horário e, geralmente, o ápice de serviço se dava no horário de almoço, entre 11h e 13h. O cardápio de cada um dos balcões era afixado na parede acima do vidro do balcão de distribuição, contando com nome, tamanho e valor da porção. A comida era servida em bandejas de alumínio na CT₁, exceto o caldo com macarrão tipo *noodle*⁵, acondicionado em tigela plástica, e a massa de ovo, que era entregue em um prato raso. *Chopsticks*⁶ e colheres reutilizáveis eram disponibilizados em caixas acrílicas junto aos balcões e em algumas mesas da cantina. Sobre as bancadas de distribuição, também estavam à disposição vinagre e molhos de pimenta. À medida que a comida acabava, não havia reposição e o balcão encerrava seu serviço para aquela refeição.

Na CT₂, a distribuição de alimentos se dava através de buffet de autosserviço. Os comensais formavam fila única até o balcão, onde pegavam uma bandeja plástica para colocar a refeição. A comida estava previamente porcionada em tigelas plásticas individuais, não

são simplificadas em relação a restaurantes comerciais, mesmo comparando-se as cantinas aos restaurantes situados no próprio *campus Xuhui*.

⁴ Os universitários chineses também pagam quantias anuais simbólicas para se matricular nos cursos e para manter um quarto no dormitório da universidade. Em relação aos quartos, os estudantes consideram o valor relativamente baixo quando compararam seus quartos com outros locais similares fora do *campus*.

⁵ *Noodle* é um macarrão asiático de espessura e comprimento variáveis que pode ser feito a partir de algumas farinhas, sendo as mais comuns trigo, arroz e feijão.

⁶ *Chopsticks* é o termo empregado para se referir aos alongados palitos utilizados como talher nas refeições chinesas, à semelhança dos hashis usados no Japão.

rotuladas, de volumes diversos, com preços proporcionais aos tamanhos. O comensal colocava as tigelas em sua bandeja seguindo o fluxo da fila até chegar ao caixa para efetuar o pagamento. Ao lado da máquina de pagamento, era possível comprar alguma bebida ou iogurte, munir-se de uma colher de plástico e depois seguir até as mesas. *Chopsticks* descartáveis estavam dispostos sobre as mesas do salão.

Na CT₁, era preciso interagir com copeiros para fazer um pedido. Contudo, não era possível se comunicar em inglês com os funcionários e o menu era inteiramente escrito em mandarim. Caso o comensal não tivesse conhecimento da língua nem dispusesse de intérprete, a escolha de alimentos poderia acontecer por meio de sinais. A pesquisadora percebeu que os atendentes pareciam irritados e apressados. O respondente RP6 comentou sobre o serviço nos balcões dessa cantina: "a atitude dos funcionários é notoriamente hostil".

O cotidiano nas cantinas da *Shanghai Jiao Tong University* e os hábitos alimentares

O momento de se debruçar analiticamente sobre as vivências da rotina do intercâmbio trouxe a possibilidade de refletir sobre a pausa para alimentação como reveladora da estrutura cotidiana, de seu núcleo íntimo e compartilhado e também sobre seu papel agregador na rotina dos estudantes.

Testemunhou-se que muitos membros do grupo interrompiam suas atividades extraclasse⁷ e não se dispunham a fazer algo expressivo concomitantemente ao comer, a não ser conversar com outros comensais e utilizar o celular, mas não para ligações. Vários alunos se revelavam fortemente atentos aos horários das refeições, ficando inquietos quando havia algum fator que pudesse levar à extrapolação do tempo designado para se alimentar.

Talvez interferisse nesse comportamento a ideia defendida por Jacqueline M. Newman (2004), professora de Cultura Alimentar Chinesa, de que chineses costumam honrar suas refeições por reconhecer a importância do alimento; ou mesmo a perspectiva da historiadora Joanna Waley-Cohen (2009), de que tal importância fosse ocasionalmente atrelada aos períodos de privação na China. Entretanto, a experiência análoga da autora principal quando aluna da UFRPE, também frequentadora do restaurante universitário da instituição, ofereceu mais uma faceta à observação.

Em sua pátria, a pesquisadora vivenciava semelhante inquietação causada pela iminente pausa, que demarcava e ritualizava a estrutura da rotina, pois a pausa dava aos estudantes uma oportunidade para descanso, socialização, encontro, lazer, relaxamento, sem que isso representasse exclusivamente fome biológica. Mais ainda, embora a fome biológica não estivesse, de forma alguma, fora do cenário alimentar na cantina brasileira ou chinesa, a ideia de resistência à invasão do horário designado para a refeição pode também ser apreendida como uma força antagônica à fragmentação das práticas de comensalidade. Segundo Rosa Garcia (2003, p. 484), tal fragmentação estaria relacionada à "flexibilização de horários para comer agregada à diversidade de alimentos".

Além disso, contrapondo os modelos de alimentação de França e Estados Unidos, Claude Fischler (1998) ressalta como dissonantes padrões de comensalidade fomentam ou fragmentam a estruturação de ritualizações, hierarquias e normatizações. Desse modo, durante a pesquisa, os momentos de alimentação se mostraram como portadores de um

⁷ Durante os horários livres do intercâmbio, alguns grupos de alunos se reuniam para organizar a apresentação do seminário final, requisito para a conclusão do programa Santander TOP China 2016.

espaço de relevância na hierarquia das atividades cotidianas, tendo-se destacado, entre os estudantes chineses, uma rotina alimentar ancorada em horários, que não abdicava de seus espaços de direito.

Com relação à disponibilidade, havia abundância de preparações nas cantinas, mas nenhuma era crua, tampouco se fez notar a presença assertiva de leite e derivados: diversos tipos de proteína animal (porco, frango, boi, peixe, camarão), proteína vegetal derivada de soja (especialmente tofu, alimento fermentado a partir desse grão), abastamento de vegetais, cogumelos, sementes e condimentos. Além do aporte calórico dos vegetais, arroz e macarrão tipo *noodle* complementavam as fontes de carboidratos mais comuns na CT₁, sendo as preparações da CT₂ menos abundantes. Não foi possível perceber regularidade no serviço de preparações da CT₁, com exceção do arroz, disponível todos os dias em vários balcões, do macarrão tipo *noodle* e de uma massa crepe recheada com arroz.

Chamaram a atenção da pesquisadora os frequentes elogios, por parte dos universitários chineses, à “comida deliciosa” com a qual se deleitavam na cantina, mesmo quando apenas se conversa sobre o tópico. Não houve qualquer tipo de crítica verbal ao sabor da comida, embora alguns alunos tenham feito ressalvas sobre a aparência de uma preparação ou outra. Contudo, ao analisar os questionários, foi encontrado o seguinte:

RP1: “As cantinas do campus *Minhang* são muito melhores do que as de *Xuhui*.”

RP6: “A comida [das cantinas do *campus Xuhui*] não é a melhor que já experimentei na China.”

Sabendo que os respondentes que fizeram tais comentários estudavam em outros locais que não o *campus Xuhui*, ponderou-se tanto sobre o sentimento de pertencimento dos alunos aos locais de origem, quanto sobre o fato de eles não terem se expressado negativamente sobre a comida em público, apenas nos questionários. Mais além, chamou atenção a equiparação da cantina a outros espaços de alimentação na China para julgar a refeição oferecida.

Outro fato a ressaltar foi a fartura dos pratos dos sujeitos da pesquisa nas refeições feitas nas cantinas e a diversidade de ingredientes em sua composição. Foi possível atestar que a comida era de fácil digestão, apesar do visível excesso de óleo e de pimenta em várias preparações. O sabor era apetitoso para a pesquisadora, destacando-se as muitas cores e texturas dos alimentos e a variedade de técnicas gastronômicas chinesas utilizadas nas cantinas. Os estudantes chineses demonstravam bom apetite pelo alimento servido, sendo raro encontrar desperdício de comida entre eles.

Newman (2004) lembra que a vasta culinária da China não só utiliza mais ingredientes de formas novas e variadas do que qualquer outra como também o faz há mais tempo, devido à abertura milenar da cultura alimentar do país a ingredientes e métodos de cocção que se renovam e se complementam, até mesmo incorporando algumas influências ocidentais. Além disso, a medicina tradicional e a alimentação se entrelaçam na cultura chinesa, servindo ao mesmo propósito de manter a saúde (LI *et al*, 2004). Nesse sentido, a influência do Taoísmo enraizou a visão do alimento como caminho de longevidade (ISHIGE, 2008).

Li *et al*. (2004) apontam ainda que, enquanto culturas ocidentais tendem mais a confiar em pílulas para contornar problemas de deficiência nutricional, o povo chinês preferiria confiar na alimentação e, portanto, escolheria o alimento para garantir saúde e vida longa, obtendo simultaneamente equilíbrio entre as forças energéticas antagônicas *yin* e *yang* e entre os cinco elementos constituintes da matéria, princípios fundamentais da Medicina Tradicional Chinesa.

Ainda no contexto das interfaces gastronômicas, percebeu-se que a venda de bebidas nas cantinas recebia menos importância, comparada à comida. A pesquisadora questionou-se se, por hábito cultural e pela pequena demanda de bebidas, os balcões da CT1 não as vendiam, estando os dois freezers verticais existentes posicionados nos cantos do salão, oferecendo pequena quantidade de bebidas quando contemplado o número de comensais. Neles, havia refrigerantes e chás em lata, chás e sucos industrializados engarrafados e água mineral. Na CT2, as bebidas estavam dispostas junto ao caixa sobre um balcão levemente resfriado. Contudo, a maioria se encontrava em temperatura ambiente, incluindo iogurtes, refrigerantes, água mineral e sucos industrializados engarrafados. Em ambas as cantinas, não havia venda de chás quentes, leites ou cafés.

Notou-se que os universitários não costumavam ingerir líquido durante as refeições, especialmente nas cantinas, mesmo carregando suas garrafas de água ou chá consigo. Parte deles tomava chá ao longo do dia, mas não em ocasião de refeição nas cantinas. RP8 afirmou que “os chineses preferem sopas a bebidas em sua dieta diária”, atribuindo a escolha ao caráter não saudável das últimas. Ele acrescenta que “refrigerantes estufam o estômago, dando a impressão de saciedade e cessando a vontade por alimentos”. RP4 coloca que “a bebida não é essencial, mas, caso presente, é apreciada”.

A percepção visual foi reforçada pelas falas dos entrevistados, o que provocou surpresa na intercambista, confrontando-se a realidade com a expectativa de um consumo onipresente do chá. Averiguando sobre a cultura do chá na China, verificou-se que para o recorte de jovens pesquisados, o consumo de chá ao longo do dia era menos ritualizado, mais prático, às vezes pautado no consumo de chás industrializados gelados.

A prática de comensalidade e a formação de laços de afetividade e amizade

A partilha da mesa e dos alimentos pode prover meios para estreitar laços sociais e a dimensão horizontal de observação da comensalidade considera justamente a força de agregação e de coesão do ato de comer juntos (BOUTAUD, 2011).

RP7 acredita que “as pessoas sentam juntas quando têm uma boa relação, sejam colegas de classe ou amigos. Mas [que] isso muda de figura quando elas não são familiarizadas entre si.” Já RP3 sente que faz “uma refeição quando come sozinha e [que] desfruta de uma oportunidade para conversar quando come com um grupo”. “Quem come com amigos tende a comer mais e a falar mais alto”, finaliza RP2.

RP5: “A comida pode fortalecer laços quando é parte de um cenário social e não quando é utilizada meramente como rotina apenas para encher a barriga. Talvez a expectativa pela chegada dos pratos, os cheiros dos alimentos, a satisfação em comer e o contato visual transformem a refeição em uma chance maravilhosa de ter uma conversa relaxante. Além disso, comer é uma atividade privada que envolve somente pessoas íntimas. Desse modo, um convite para uma refeição pode ser interpretado como um convite para socialização e como um símbolo de intimidade.”

A partilha do alimento foi também atrelada ao estreitamento das relações nas refeições em família e em grupo, à criação de memórias afetivas e à possibilidade de compreender o outro durante o ato de comer:

RP7: “Na China, comer é algo muito importante. As pessoas provavelmente têm seus próprios afazeres durante o dia e, assim, o jantar é uma boa oportunidade para se reunir. Na mesa, todos conversam calorosamente, quer estejam com familiares ou entre amigos. Esta é uma boa forma de fortalecer as relações.”

RP4: "Sendo a comida boa ou ruim, é possível agregar uma memória especial estando junto aos amigos."

RP3: "Quando amigos comem juntos, eles podem ter maior compreensão uns dos outros através da conversa e da companhia. Os laços se tornam mais fortes."

Em seus comentários, os estudantes ressaltaram a força de agregação da comensalidade, dialogando diretamente com Montanari (2006) e Soares (2004). Montanari explica que compartilhar a mesa é o primeiro sinal de pertencimento num grupo, seja em família ou em outra comunidade mais abrangente. Soares, por sua vez, revela que a vontade de socializar a florada durante a alimentação em conjunto pode ser mais importante do que a necessidade básica de saciar o apetite, ideia explicitamente ressaltada por RP6:

RP6: "A comida não é a parte mais importante: o que realmente importa na refeição chinesa são a atmosfera e a oportunidade de se reunir."

Newman (2004) chama atenção para os significados simbólicos assumidos pelo ato de comer para a sociedade chinesa. Extrapolando a esfera da sobrevivência básica do corpo humano, a alimentação se alça para a esfera da comunicação (inclusive durante as refeições), servindo também para a manutenção dos grupos sociais, para a expressão de identidade própria e de grupo e ainda para o estabelecimento de conexões com o passado, com o local e com as pessoas:

RP5: "A comida típica da cidade natal vai naturalmente aumentar a saudade de casa e despertar memórias do passado."

RP8: "Falar sobre comida é com certeza uma ótima maneira de iniciar uma conversa. Além disso, os laços são estreitados quando se compartilham dos mesmos hábitos e gostos."

RP2: "A refeição serve como facilitadora da interação entre as pessoas."

RP1: "É muito interessante ensinar os brasileiros a usarem *chopsticks*. Isso nos torna mais próximos."

RP3: "Particularmente quando se come junto a colegas estrangeiros, é preciso agir como anfitrião e introduzir a comida local e também aproveitar a experiência de compartilhar diferentes hábitos."

O romancista Elias Canetti (1992, p. 234 *apud* Fernandes, 1997, p. 13) sintetiza que "tornam-se companheiros [...] os que tomam o pão em comum. Quanto mais as refeições se fazem em companhia, 'mais os comensais se sentem uma família'. O sentar-se à mesa 'equivale praticamente a ser recebido na família'". Moreira (2010, s/p) acrescenta que compartilhar comida com amigos "significa a própria amizade, e também confiança, prazer e gratidão pela partilha". Esses são aspectos da comensalidade ressaltados no arcabouço teórico ocidental sobre gastronomia e alimentação, que não se distanciam do que foi ressaltado por Newman e que pareceram se aplicar também ao grupo analisado, no contexto chinês.

Espaços e padrões de comportamento durante refeições individuais e em grupo

A dimensão vertical de observação da comensalidade convida ao respeito das hierarquias, dos lugares, dos papéis (BOUTAUD, 2011). Para tanto, procurou-se averiguar os espaços físicos das cantinas e os comportamentos individuais ou perante o grupo durante as refeições.

As cantinas da *Shanghai Jiao Tong University* pareciam atrair públicos distintos, especialmente no que dizia respeito a grupos de colegas ou amigos. Em ambas, o número de comensais se mostrava equilibrado entre homens e mulheres, mas a CT2 abrigava mais grupos

de conhecidos, frequentemente compostos por alunos estrangeiros. Ouvia-se maior conversação entre os alunos e a atmosfera do ambiente refletia certa animação. A impressão era de que os comensais interagiam mais, aparentando ter maior intimidade entre si, partilhando, inclusive, mais risos.

Mediante a observação desses públicos, delineou-se uma relação entre as características físicas dos locais e a preferência dos sujeitos de pesquisa. Após escolher e pagar pela comida nos balcões da CT1, o comensal se dirigia às mesas retangulares de cor creme, que comportavam entre 12 e 15 pessoas. As mesas eram dispostas paralelamente aos balcões de atendimento, enfileiradas até a parede de fundo, num grande salão com vários janelões.

De modo distinto, as mesas da CT2 eram quadradas e menores, com 4 lugares, e havia a possibilidade de juntá-las aos pares na área central do salão, o qual comportava aproximadamente 3/5 da capacidade da CT1. Assim, a CT2 tinha um *layout* que promovia a comensalidade em pequenos grupos e o público parecia retroalimentar esse fator, devido à aparente hegemonia de grupos de colegas na ocupação dos assentos. Os sujeitos de pesquisa comiam predominantemente na CT1, um espaço que promovia um comportamento menos interativo.

Percebeu-se que quem comia sozinho geralmente o fazia ora tentando abreviar o momento, mastigando e engolindo o mais rápido possível, ora tentando distrair-se da refeição e do barulho no ambiente, especialmente utilizando o telefone celular. As pessoas que comiam junto a colegas ou amigos pareciam mais alegres, interagindo e conversando, algumas vezes em mandarim, mesmo que houvesse estudantes brasileiros presentes. Um respondente pontuou que o humor interferia na escolha por companhia à mesa:

RP2: "Comer está relacionado com o humor e com a possibilidade de interação. Comer com amigos indica que há necessidade de companhia para conversar, independentemente do tópico discutido. Quando se quer comer só, a pessoa não quer ser incomodada e quer apenas ter uma refeição em silêncio, possivelmente para pensar em algo."

A classificação proporcionada por um respondente permitiu identificar alguns tipos gerais de comportamentos dos comensais das cantinas analisadas:

RP5: "Identifico 6 tipos de comportamento: (1) Pessoas com olhos fixos na comida para evitar qualquer contato visual desconfortável; (2) pessoas como olhos fixos no celular para assistir vídeos ou conversar online; (3) pessoas que olham ao redor enquanto comem; (4) pessoas em grupo que falam alto e alegremente; (5) jovens casais que sentam próximos e fazem contato visual frequentemente; e (6) pessoas que comem rápido e consultam diversas vezes seus relógios."

RP5 continua: "Acredito que [a fixação do olhar no prato ou no celular por parte de quem come sozinho] seja porque a maioria das pessoas considera comer na cantina como uma parte da rotina diária ou como uma pequena pausa antes de recomeçar o trabalho, o que torna a refeição tediosa e, portanto, algo que deve ser acabado rapidamente. Rotina é diferente de um deleite no restaurante ou de um jantar caloroso em casa. [Já] quando se come em grupo, há mudanças sutis porque são acrescidos elementos de atividade social. Compartilhar assuntos interessantes ou até fofocas sobre os professores transformam a refeição rotineira tediosa em cenário social."

Note-se que esse comentário trouxe outro componente à percepção do momento da refeição, que de pausa tediosa ou operação de reabastecimento passaria à atividade social com valor sensorial reconhecido, algo intrinsecamente relacionado à comensalidade e à gastronomia. Outros jovens contribuíram com explicações acerca dos comportamentos percebidos:

RP8: "Algumas pessoas são sociáveis e tendem a estar num grupo porque, dessa forma, podem conversar durante as refeições. Em contrapartida, há estudantes que são tímidos e, de acordo com a cultura tradicional chinesa, uma pessoa educada não deve falar enquanto come."

RP3: "Quando se come sozinho, só é preciso cuidar de si mesmo, sendo menos restritivo, mais livre. Quando um grupo come junto, é preciso cuidar dos sentimentos dos outros."

RP6: "As pessoas nas cantinas comem muito rápido."

RP2: "Quem come só geralmente quer terminar a refeição o mais breve possível. Assim, come mais rápido, pede menos preparações e evita sentar em partes mais movimentadas ou cheias [das cantinas] porque não almeja a possibilidade de interagir com outros."

Moreira (2010) entende que o comensal pode preferir comer depressa devido à renúncia ao prazer de saborear a comida e à exaustão decorrente do excesso de solicitações à atenção, almejando sintetizar ao máximo o momento. Pondera-se aqui que, embora os universitários não dispensassem fazer suas refeições nos horários culturalmente estabelecidos, talvez a pressa para terminar ocorresse devido aos outros afazeres acadêmicos pendentes, pelo pouco tempo disponível e pelo ambiente barulhento em que comiam, sendo este um catalisador.

Quanto à escolha dos lugares às mesas das cantinas, não houve indicativo de subdivisões hierárquicas nos salões das cantinas que refletissem distinções de poder. Todavia, curiosamente, alguns estudantes reportaram a mesma preferência por locais periféricos, sugerindo a tentativa de fugir do barulho pronunciado nas cantinas.

RP8: "Prefiro sentar próximo às janelas, pois a vista é agradável e, às vezes, é menos barulhento."

RP3: "Meus lugares favoritos são aqueles mais vazios, sem pessoas desconhecidas, e próximos à janela."

RP4: "[Gosto de sentar] próximo às janelas."

RP2: "Se eu comer sozinha, prefiro sentar próxima a parede. Se estiver com amigos, não importa onde sentamos."

Esmiuçando sobre a coesão do grupo de sujeitos de pesquisa nas cantinas, os colegas que chegavam juntos não necessariamente tomavam a refeição juntos: cada indivíduo escolhia um balcão de distribuição, fazia o pedido, recebia a bandeja e sentava em seu lugar preferido. Entretanto, caso avistasse alguém com quem já se tivesse criado uma amizade ou camaradagem, o comum era aproximar-se para compartilharem uma mesa.

RP4: "Apesar de ser uma pessoa interativa, às vezes, eu gosto de fazer refeições sozinha."

RP6: "Cantinas universitárias são geralmente extremamente lotadas devido aos preços acessíveis das refeições. Se houver uma mesa vazia numa área menos barulhenta, é onde vou tentar sentar."

RP7: "Se for com um grupo de amigos para a cantina, escolhemos um lugar que tenha poucas pessoas para termos boas condições de bater papo. Se como sozinho, não importa o lugar que escolho."

RP8: "Escolho um lugar quieto, com menos pessoas à mesa. Se houver crianças ou pessoas interessantes, sento próximo a elas. Se houver pessoas conhecidas, sento ao lado delas."

Vale salientar que, embora os respondentes integrassem o mesmo programa de intercâmbio, algumas atividades separavam obrigatoriamente os alunos chineses de seus pares e os subgrupos mantidos por afinidade dentro daquela comunidade específica não necessariamente permaneciam juntos ao longo do dia. O momento da refeição, livre de

compromissos para com o programa, permitia a reunião desses subgrupos às mesas, caso desejassem.

Práticas reprováveis e permitidas à mesa durante refeições nas cantinas

Ainda em observação das hierarquias, dos lugares e dos papéis dos comensais à mesa, a pesquisadora tentou apreender o código cultural chinês apresentado durante suas refeições nas cantinas universitárias.

Percebeu-se que o ritmo no ambiente interno da CT1 era intenso, sobretudo por a cantina possuir salão amplo, vários balcões de serviço de alimentos e servir de passagem para quem ia ao primeiro andar. Portanto, diferentemente da CT2, a agitação na cantina do térreo não se dava majoritariamente devido ao barulho de conversa às mesas, pois havia mais pessoas comendo sozinhas, aparentemente, e maior utilização do celular à mesa, especialmente quando os indivíduos estavam sem seus pares.

Nos questionários, a atmosfera agitada nas cantinas foi alvo de várias críticas, tendo os estudantes ressaltado alguns comportamentos postos como desagradáveis:

RP6: "As pessoas nas cantinas falam muito alto. [Esse é o] comportamento que mais me desagrada."

RP7: "O tom de voz incomoda. Eu não suporto."

RP4: "[À mesa, mantenho] tom de voz moderado, postura ereta."

RP3: "Quando estou em grupo, escolho a comida de que gosto e me comunico num tom de voz médio."

Foi visto que alguns comensais mal olhavam para a comida, focando atenção exclusivamente no telefone. Sobre o assunto, os estudantes alegaram:

RP2: "Quem come só, provavelmente fica quieto usando o celular para mandar mensagens ou assistir telenovelas."

RP3: "Talvez use o celular se estiver comendo só, para bater papo com os amigos, mas não se estiver comendo com outras pessoas."

RP4: "O uso do celular é muito comum [nas refeições]."

RP6: "[Nas cantinas,] todo mundo olha para baixo, para as telas dos celulares. Eles não parecem ligar para as potenciais doenças que esse comportamento pode acarretar."

RP8: "Sugiro que deixemos de lado nossos celulares enquanto comemos junto a outros. Isso não é um bom modo à mesa. O uso do celular diminuiu consideravelmente o tempo de conversação entre as pessoas."

De acordo com dados coletados através dos questionários, o ato de utilizar o celular à mesa enquanto se come em grupo era considerado "rude e desrespeitoso". Apesar disso, havia persistência de tal comportamento entre o grupo de sujeitos.

Na visão de RP6, "o individualismo cresce na China. Acredito que todos fazem suas escolhas próprias". Sua fala reitera tanto uma das características da comensalidade contemporânea assinalada por Garcia (2003, p. 484), que é a "crescente individualização dos rituais alimentares", quanto a hipótese de Davis (2000) de o povo chinês exercer gostos e escolhas individuais após décadas de consumo coletivo restritivo.

Fernandes (1997, p. 8) argumenta que “a realização pessoal, como critério fundamental de conduta e objetivo central da existência, determina, na verdade, uma mudança de ótica em relação ao passado”. Porém, ainda segundo o mesmo autor (1997, p.8), “a comensalidade, desde que constitua, no interior da sociedade, um sistema de comunicação formada na base da intersubjetividade, situa-se num campo de inter-relacionamentos.”

A pesquisadora também se deparou com algumas práticas desencorajadas tanto pelo “padrão global de comportamento ‘adequado’”, mencionado por Pinheiro-Machado (2013, p.179), quanto pela atual etiqueta chinesa⁸. Os seguintes padrões dissonantes foram percebidos nas cantinas: comer muito rápido; mastigar com a boca aberta; fazer barulho ao tomar caldos; comer debruçado sobre a bandeja; levar a boca à borda da bandeja para facilitar a ingestão do alimento; e não conter o arroto à mesa. Esses comportamentos não foram comentados pelo grupo, não se sabe se por não terem sido de fato percebidos, se por terem passado despercebidos pois já seriam norma cultural solidamente estabelecida ou se porque não se desejasse reportá-los ou criticá-los.

RP7: “Em relação ao comportamento dos outros, eu não ligo para o que fazem, pois cada um tem suas escolhas. Não é da minha conta e eu não tenho o direito de querer controlar. Além disso, acredito que os comportamentos alheios não devem afetar minha refeição. Tento ignorá-los.”

Quando chegavam ao prédio das cantinas, os estudantes logo se dirigiam aos balcões da CT1 ou subiam as escadas para entrar na fila única da CT2. Ambas as cantinas não disponibilizavam meios ostensivos para a higienização das mãos antes das refeições, com exceção das pias na área dos banheiros no térreo. Foi possível observar que uma minoria de alunos seguia até o banheiro. Entretanto, alguns comensais carregavam consigo pacotinhos de lenços de papel, utilizando-os para múltiplos propósitos. Quando indagados, os colegas chineses apenas relataram que estavam acostumados a levar consigo seu próprio papel. Não havia papel higiênico nos banheiros, tampouco guardanapos nas cantinas.

Mesmo em um ambiente onde a alimentação era padronizada para todos os estudantes, evidenciaram-se distinções de classe. Era possível perceber sutis diferenças no comportamento de compra, na apropriação de objetos e nos modos à mesa que distinguiram os universitários. Havia preparações mais caras, como o macarrão tipo noodle, por exemplo, que não eram consumidas frequentemente por muitos.

Conforme Fernandes (1997, p.12-13), os “diversos segmentos da população não se alimentam sempre das mesmas coisas, ou, sobretudo, não as tomam de idêntica maneira”, pois as refeições são também utilizadas para expressar posição social. Para ele, os “hábitos da refeição aparecem como um indicador significativo de diferenciações sociais ao longo da história [...] [e os] espaços mais ou menos faustos e as ritualizações apoiadas em objetos apropriados são expressão recorrente de poderio.”

Tal ideia já é largamente examinada na obra do sociólogo alemão Norbert Elias (1994), que defende ainda que as atitudes e os costumes da sociedade são geralmente moldados de cima para baixo (*bubble down*), partindo das elites culturais ou econômicas e depois atingindo o restante da população, de geração em geração, constantemente em atualização para manter as distinções sociais bem marcadas. Também nesse sentido, segue o argumento do estudioso da alimentação Massimo Montanari (2006), quando afirma que todos os aspectos à mesa são

⁸ Alguns detalhes sobre a etiqueta chinesa à mesa podem ser encontrados no artigo *How to Eat in China – Chinese Dining Etiquette*, disponível em: <<http://www.chinahighlights.com/travelguide/chinese-food/dining-etiquette.htm>>. Acesso em: 07 jun. 2021.

instrumentos utilizados para definir e distinguir quem está dentro de quem está fora de acordo com as “boas maneiras”, defendendo que a etiqueta alimentar se transformou num sinal de barreira social e de impossibilidade de quebrá-las.

Sobretudo, o sociólogo Pierre Bourdieu (2015) ressalta que o gosto alimentar e todo o código normativo a ele associado expressam a posição do agente em um espaço social, de constante luta, na qual pesam fortemente a posse de diversos tipos de capitais, principalmente o econômico e o cultural. Esses capitais constituem, juntamente com outros fatores, o *habitus* de cada classe ou fração de classe, nítido nas escolhas e comportamentos alimentares.

O modo como os estudantes falavam, se portavam e se vestiam, junto aos bens de consumo que ostentavam, pareceram trazer pistas sobre as desigualdades existentes na China, especialmente quando os sujeitos de pesquisa eram todos universitários e os alimentos e utensílios, igualmente fornecidos a todos. Tal achado suscita, por si só, um estudo específico, no qual seria necessário um aprofundamento nos aspectos históricos, econômicos e políticos do país.

É preciso também ressaltar a existência de sutis diferenciações em ritualizações, normas e comportamentos de quando se come só para quando se está em grupo. Neste segundo caso, existem regras intrínsecas, às vezes invisíveis e implícitas, para a manutenção da coesão e da posição do grupo (hierarquia, lugar, papel) e para a aceitação do indivíduo enquanto membro do grupo; regras que não precisam ser estritamente atendidas enquanto o indivíduo come sozinho, sem outros olhares (MOREIRA, 2010).

Talvez devido à intercambista não pertencer fundamentalmente ao grupo em sua condição de estudante visitante estrangeira ocidental, o acesso aos códigos culturais necessários à participação se tornou mais distante e inacessível.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em meio a aproximações culturais nem sempre pacíficas entre ocidente e oriente, um lugar tão distante como a China, constitui, no escopo da alimentação e da comensalidade, um universo de semelhanças que antes se colocava como inesperado. Esse fato não exclui, de modo algum, suas peculiaridades e componentes simbólicos, aos quais possivelmente não tenha sido possível aproximação no curto espaço de tempo e num ambiente regulado e institucionalizado como o de natureza acadêmica.

Tratando dos reconhecimentos, aqueles que são cognoscíveis porque traduzidos em um escopo cultural que os identifica, é interessante destacar que as práticas de comensalidade não pareceram alheias na experiência da intercambista, em sua maioria.

Primeiramente, trate-se a expectativa dos estudantes analisados pela refeição e seus rituais, os quais possuíam um lugar inequívoco na rotina, verdadeiros divisores do tempo, momentos de pausa, descanso, lazer. Por isso, a ligação do comer com a vontade de socializar tão destacada pelos sujeitos de pesquisa. A comida não era apenas a desculpa, era sem dúvida o alimento para repor, mas podendo ser incorporado com pressa e tédio, se a má companhia ou a falta dela não trouxessem um significado social.

A importância da ocasião sobrepôs-se, no discurso dos respondentes, à qualidade da comida, expressando um momento em que as necessidades básicas biológicas já estariam

atendidas, como é visível no tom elogioso ao que é oferecido como alimento e permitindo alguns controles e contenções. A comensalidade entrava, então, quando a comida vinha cimentar relações e fortificar laços, relações de pertencimento familiar, conceitos que demandam uma representação de espaço da alimentação com características específicas. A gastronomia, por sua vez, pressupunha cuidados com o preparo dos alimentos, com o local, com os convidados ou comensais, com sentidos e sentimentos.

A refeição observada se caracterizava como momento idealizado para ser vivenciado em grupo, socializado, não obstante as diretivas educacionais que fazem os jovens viajarem para longe de seus núcleos familiares ou mesmo os processos individualizantes relacionados à alimentação e à vida urbana de modo geral. O destaque dado pelos estudantes ao barulho e ao desconforto gerado pela agitação do espaço denota os requisitos ambientais nos quais o espaço de alimentação não cumpria o objetivo de abrigar a prática ao qual é destinado. Nesse contexto, estar só nas refeições não era mais tão incomum, e o telefone celular à mão simbolizava a conexão com o outro virtual, a companhia para uma socialização de outro nível, consoladora da solidão, do constrangimento ou do tédio.

A partir dos autores trabalhados ao longo do texto, pode-se ponderar que toda essa conduta expressa, para cada indivíduo ou grupo correlato, sistemas de comportamento que funcionam como indicadores para identificação do posicionamento social. A alimentação e todo o seu aparato codificado e revelado na prática são lidos como um texto que atesta o pertencimento ao seu núcleo de origem. Numa escala macro, cultural, é fragmento da identidade alimentar de uma nação.

Foi possível ler, até certo ponto, as codificações visíveis e suspeitar da existência daquelas impenetráveis, por vezes disfarçadas pela não compreensão dos códigos de acesso, que funcionam como uma porta secreta de cada cultura. O vislumbre do desconhecido, contudo, inquieta o pensamento, e a experiência vivida e aqui relatada serviu para instigar o desejo de aproximação, de traduzir alguns desses códigos. Quem sabe, voltar à China e estudar mais.

Ao final, nas narrativas dos estudantes chineses, a pesquisadora localizou inúmeros elementos de identificação com suas próprias vivências universitárias no Brasil. Nesse sentido, cabe refletir ainda, que a oportunidade de imersão, mesmo que curta, em outras culturas, propicia subsídios para compreender melhor o lugar de onde se vem. Talvez, nos elementos de identificação, sejam amplificados aos sentidos aquilo que passa despercebido quando a realidade vivida está naturalizada e cristalizada em processos tornados invisíveis pela rotina.

REFERÊNCIAS

BOFF, L. **Comensalidade: passagem do animal ao humano**. JB online, 14 out. 2012. Disponível em: <https://leonardoboff.wordpress.com/2012/10/15/comensalidade-passagem-do-animao-humano/>. Acesso em: 16 set. 2016.

BOURDIEU, P. **A Distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Editora Zouk, 2015.

BOUTAUD, J. J. Comensalidade: compartilhar a mesa. In: MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: SENAC, 2011.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. In: **REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA**, 29., ago. 2014, Natal. Anais eletrônicos... Disponível em: http://www.2grba.abant.org.br/resources/anais/1/1401745513_ARQUIVO_GastronomiaeCultura.pdf. Acesso em: 05 jun. 2021.

DAVIS, D. **The Consumer Revolution in Urban China**. Editado por Deborah S. Davis. *University of California Press*, 2000. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=JRSgLrG-_wAC&oi=fnd&pg=PR9&dq=china+feeding+during+cultural+revolution&ots=6C_eAaMBI2&sig=-8RDqX8dL2FnTG4ZQGEIHtJZmX4#v=onepage&q&f=false. Acesso em: 23 nov. 2016.

ELIAS, N. **O Processor Civilizador**. Tradução: Rui Jungman. Edição e Apresentação: Renato Janine Ribeiro. 2 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zatar Editor, 1994. 2 v. v.1.

FERNANDES, A. T. Ritualização da Comensalidade. *Sociologia: Revista da Faculdade de Letras do Porto*. v. 7, n. 8, p. 7-30, 1997. Disponível em: <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/1412.pdf>. Acesso em: 5 set. 2016.

FISCHLER, C. A "McDonaldização" dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (dir.). **História da Alimentação**. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap. 47.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da Globalização na Cultura Alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, Campinas, 16(4): p. 483-492, out./dez., 2003.

ISHIGE, N. **The Dietary Culture of Asia**. *Asia Society*. Tradução: Thomas A. Steele. Transcrição: Stephanie Valera. 2008. Disponível em: <http://asiasociety.org/blog/asia/dietary-culture-asia?page=0,0>. Acesso em: 30 set. 2016.

LI, L.; YIN, L.; SAITO M. Function of Traditional Foods and Food Culture in China. *Japan Agricultural Research Quartely*, v. 38, n. 4, p. 213-220, 2004. Disponível em: https://www.jstage.jst.go.jp/article/jarq/38/4/38_213/article. Acesso em: 10 nov. 2016.

MONTANARI, M. **Food Is Culture**. Translated from the Italian by Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press, 2006. p. 93-98.

MOREIRA, S. A. Alimentação e Comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Ciência e Cultura online*, São Paulo, v. 62, n. 4, out. 2010. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009. Acesso em: 16 set. 2016.

NEWMAN, J. M. **Food Culture in China**. *Food Culture around the World*. Greenwood Press: Westport, 2004. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=Jt6u8RZw51cC&oi=fnd&pg=PR9&dq=food+culture+in+china&ots=MP6Dwl67sk&sig=QoddK3c5_CAIUcovC3HdOdZBYuY#v=onepage&q=food%20culture%20in%20china&f=false. Acesso em: 09 fev. 2017.

OLIVEIRA, S. R. de; PICCININI, V. C. Validade e reflexividade na pesquisa qualitativa. *Cad. EBAPE.BR [online]*. 2009, vol.7, n.1, pp.88-98. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1679-39512009000100007>. Acesso em: 26 fev. 2021.

PINHEIRO-MACHADO, R. **China, passado e presente: um guia para compreender a sociedade chinesa**. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2013. 248p.

SOARES, F. C. **Produção Científica sobre Comensalidade no Brasil: estudo documental de teses e dissertações (1997-2011)**. 2014. 106f. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

VERGARA, S. C. **Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2003.

WALEY-COHEN, J. Em Busca do Equilíbrio Perfeito: sabor e gastronomia na China Imperial. In: FREEDMAN, Paul (org.). **A História do Sabor**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. cap. 3.

Querido Paulo Freire, deixe-me falar com você sobre o *Sapere*, Alimentos e Literatura (SAL) no Recife dos tempos da Covid-19 e de outrora

Dear Paulo Freire, let me talk with you about Sapere, Foods and Literature (SAL) in Recife from the Covid-19 time and once

Querido Paulo Freire, déjame hablarte de Sapere, Alimentos e Literatura (SAL) en Recife de la época del Covid-19 y de antaño

Rozélia Bezerra | rozelia.bezerra4@ufrpe.br

<https://orcid.org/0000-0002-9736-151X>

Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.

Recebimento do artigo: 16-fevereiro-2021

Aceite: 24-junho-2021



BEZERRA, R. Querido Paulo Freire, deixe-me falar com você sobre o *Sapere*, Alimentos e Literatura (SAL) no Recife dos tempos da Covid-19 e de outrora. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 223-238, jun. 2021.

RESUMO

Este relato de experiência é o resultado de um projeto de pesquisa realizado entre março e junho de 2020, com o objetivo de identificar o *Sapere*, isto é, identificar os saberes que se ligam aos sabores dos alimentos e produtos alimentares, no Recife dos tempos da Covid-19 e de outrora. A coleta de dados se deu em pesquisa literária e através da observação e escuta dos vendedores ambulantes de alimentos, que circularam na fronteira entre os bairros de Casa Forte e Casa Amarela, no primeiro ano da Covid-19. A narrativa se dá através de uma carta destinada ao professor Paulo Freire, segundo a base teórica de António Nóvoa (2015) e Raine Maria Rilke (2011). Observou-se, tanto na literatura, quanto entre os vendedores, a presença e o resíduo de costumes muito antigos.

Palavras-chaves: Gastronomia; Vendedores ambulantes; Pregões; Territorialidade; Patrimônio.

ABSTRACT

This experience report is the result of a research project carried out between March and June 2020, with the objective of identifying *Sapere*, that is, identifying the knowledge that is linked to the flavors of food and food products, in Recife from the times of Covid-19 and of yore. Data collection took place in the literature and through observation and listening to street food vendors, who circulated on the border between the neighborhoods of Casa Forte and Casa Amarela, in the first year of Covid-19. The narrative takes place through a letter addressed to Professor Paulo Freire, according to the theoretical basis of António Nóvoa (2015) and Raine Maria Rilke (2011). It was observed, both in literature and among sellers, the presence and residue of very old costumes.

Keywords: Gastronomy; Street vendors; Proclamation; Territoriality; Cultural heritage.

RESUMEN

Este informe de experiencia es el resultado de un proyecto de investigación realizado entre marzo y junio de 2020, con el objetivo de identificar a *Sapere*, es decir, identificar el conocimiento que se vincula a los sabores de los alimentos y productos alimenticios, en Recife desde la época del Covid. -19 y de antaño. La recolección de datos se realizó en la literatura y a través de la observación y escucha de los vendedores ambulantes de alimentos, que circulaban en la frontera entre los barrios de Casa Forte y Casa Amarela, en el primer año del Covid-19. La narrativa se desarrolla a través de una carta dirigida al profesor Paulo Freire, según las bases teóricas de António Nóvoa (2015) y Raine Maria Rilke (2011). Se observó, tanto en la literatura como entre los vendedores, la presencia y restos de trajes muy antiguos.

Palabras claves: Gastronomía; Vendedores ambulantes; Prégon; Territorialidad; Patrimonio.

Querido professor,

Agora, estamos no ano dois da pandemia de Covid-19 e esta é a segunda vez que te escrevo, em pouco mais de três meses, para conversar sobre a minha leitura literária e de mundo ou, como tu mesmo disseste no livro “A importância de ler” sobre a “leitura da palavramundo” (FREIRE, 2000, p.15). Entretanto, deixa eu te explicar que, apesar de escrever sob o modelo de carta adotado António Nóvoa (2005), que escolheu um destinatário certo para sua missiva, mas em estreito diálogo com vários pensadores. Também, te digo que trouxe o apoio de Raine Maria Rilke (2011) para mostrar que carta é uma forma de correspondência, através da qual, se “expõe suas opiniões sobre...os aspectos verdadeiros da vida”. E, talvez nem precisasse disso porque tu mesmo escreveste “Cartas à Guiné Bissau” (FREIRE, 1978) para relatar tua experiência educativa nesse país africano. E se, na outra missiva que te enviei, eu falava dos entregadores de comida e os aspectos sociais desse tipo de trabalho, agora quero te falar do SAL da vida, do Recife dos tempos da Covid-19 e outrora.

E por que SAL da vida? Porque quero te falar dos Sons, Sabores e Saberes, Alimentos e Literatura, ou seja, o *Sapere* que vi, ouvi e li, durante os meses de março e junho de 2020, enquanto vivia meu exílio do mundo, decretado pela pandemia de Covid-19. Já te disse que, a partir dessa quarentena, as aulas foram suspensas e eu me vi na contingência de ficar em casa, de onde fazia trabalho remoto. Entretanto Paulo, houve pessoas que, bem diferente de mim, se viram na contingência de furar a bolha do isolamento e exercer algum ofício que gerasse renda. Entre elas, estavam aquelas que me tocaram, mais profundamente, porque estão no campo de meus estudos: os vendedores ambulantes de Alimento. Para te falar sobre estes homens, contarei sobre minhas observações, feitas a partir da varanda do apartamento onde moro, cujo prédio é construído no mesmo terreno onde havia a casa em que vivestes até teus dez anos de idade.

Bom, meu caro, em um primeiro momento, eu pensava em registrar, apenas, os Alimentos comercializados por esses vendedores ambulantes e os anúncios de seus pregões. Porém, e à medida que fui dialogando com os meus teóricos, inclusive tu mesmo, percebi que o estudo sobre esses homens (e, mais adiante verás por que falo, especificamente, de homens) exigia falar de coisas como fronteira, territorialidade, comunicação e retórica, cultura e patrimônio (i)material e, para tanto, teria que estudar o ‘residual’. Mas, por que e como descobrir esse ‘residual’, que foi anunciado, em 1978, por Raymond Williams? Para dar as respostas iniciais, busquei em três fontes: a primeira delas foi o grupo de vendedores ambulantes, a segunda foi tu mesmo, Paulo, através de tua “palavramundo” (FREIRE, 2000, p.15), para verificar os sabores de Casa Amarela de teu tempo e a terceira foi a Literatura escrita sobre o Recife de antanho, como fez o pesquisador Abdias Moura (2010) o qual, para estudar as paisagens, costumes e rebeliões recifenses se valeu de obras literárias de variados romancistas. Assim, fui procurar os resíduos culturais dos pregões vistos, ouvidos e relatados no Recife dos tempos de outrora, na literatura escrita por poetas como João Cabral de Mello Neto, Manoel Bandeira e Solano Trindade ou de um romancista, ocasional, como Josué de Castro, de cronistas como Mário Sette e Gilberto Freyre.

Mas, diante de toda essa profusão de assuntos, por onde começar a te falar? Bom, Paulo, vamos começar falando desses entrelugares, isto é, da fronteira entre os bairros de Casa Amarela e Casa Forte, por onde circularam os vendedores ambulantes, com seus pregões, nos tempos da Covid-19. Primeiro vamos pensar o que é uma fronteira. E, para uma resposta, meu querido, me amparei no pesquisador Claude Raffestin e seu trabalho de 1993, intitulado “Por uma Geografia do poder”. Lá na página 167 a definição aparece de maneira direta, “fronteira é

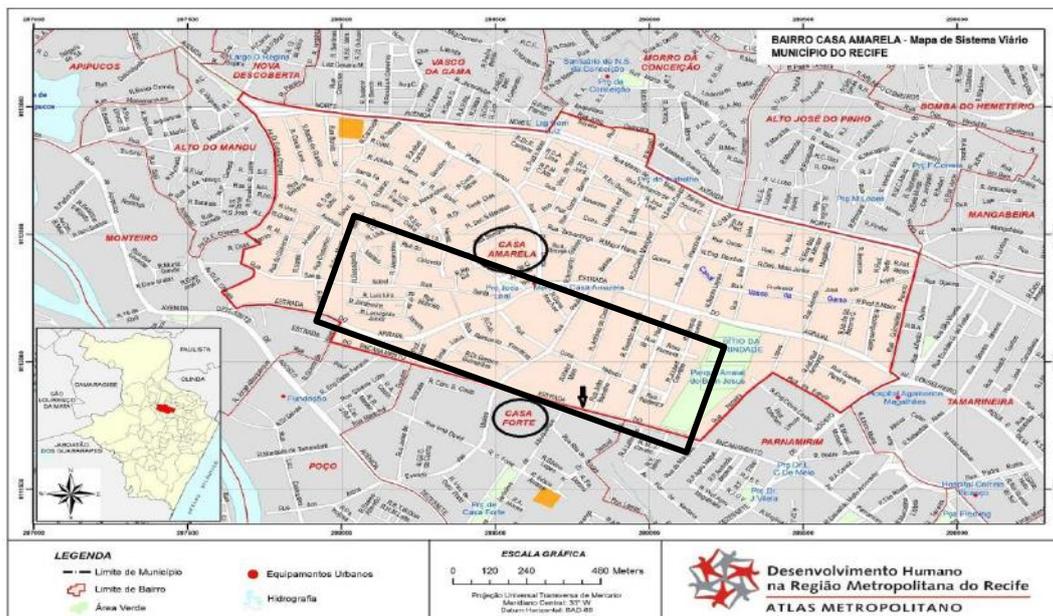
uma linha". E, para que tu possas compreender essa linha que, hoje, demarca a fronteira entre os bairros de Casa Forte e Casa Amarela, nos tempos da Covid-19, resolvi te mostrar em um mapa. E por que resolvi trazer o mapa? Porque, segundo este pesquisador

O mapa é o instrumento ideal para definir, delimitar e demarcar a fronteira...é uma passagem 'clara' inscrita num território. A linha fronteira só é de fato estabelecida quando a demarcação se processa...Com efeito, a linha fronteira adquire diferentes significados segundo as funções das quais foi investida (RAFFESTIN, 1993, p.167).

Olha só, Paulo, se a Estrada do Encanamento, lugar onde nasceste há 100 anos, não, exatamente, essa linha, essa fronteira entre o bairro de Casa Amarela e o bairro de Casa Forte. E, sendo bairros, constituem aquilo que Pierre Mayol (2005) definiu como

[...] o domínio onde a relação espaço/tempo é a mais favorável para um usuário que deseja deslocar-se por ele a pé saindo de sua casa...Além disso, o bairro é o espaço de uma relação com o outro como ser social, exigindo um tratamento especial (MAYOL, 2005, p. 41; 43. O itálico é do original).

Figura 1. Fronteira entre os bairros de Casa Forte e Casa Amarela.



Fonte: <http://www2.recife.pe.gov.br/servico/casa-amarela?op=NTI4Mg==>.

Data de acesso: 31 de maio de 2021.

Bom, meu querido, depois disso só podemos pensar na territorialidade delimitada por esses ambulantes. Em primeiro lugar pensei sobre a possibilidade de uma aproximação com as Ciências Naturais e com os territórios de circulação animal. O equívoco foi desfeito à medida que eu lia sobre este assunto, porque vi que o conceito de territorialidade foi apropriado pelas Ciências Sociais, do mesmo modo como ocorreu com outros conceitos darwinistas e, então, foi usado como meio de explicar a circulação humana em determinadas áreas. Mas Claude Raffestin (1993, p.161, o destaque é meu) foi além disso, para dizer que:

"A territorialidade se inscreve no quadro da produção, da troca e do consumo de coisas. Territorialidade é, sempre, uma relação, mesmo que diferenciada com ou outros pares".

Meu caro, a partir dessa colocação a gente rompe a configuração, estabelecida de maneira bipolar, entre o ser humano e o ambiente. Isto porque minha observação dos vendedores ambulantes e a oitiva dos seus pregões, durante os primeiros tempos da Covid-19, me levou a pensar nas trocas culturais, simbólicas ou não, na circulação e no consumo de produtos alimentares ou mesmo alimento o que me faz pensar nas relações havidas entre os vendedores ambulantes em suas atividades comerciais realizadas entre a fronteira desses dois bairros diametralmente opostos, como o caso de Casa Forte e Casa Amarela. É só dares uma olhada nessa imagem a seguir¹.

Foto 2. Fronteira entre o bairro de Casa Forte e Casa Amarela. Recife/PE.



Foto de Adelaide Ivánova, gentilmente cedida para ilustrar esta carta.

Paulo, querido, sei que, quando olhares para a imagem, vais te admirar com o tempo de outrora e o de hoje. Uma mirada no primeiro plano mostra a fronteira entre os bairros já citados. Minha residência está localizada nessa cercania. Digo-te que, hoje, Casa Forte é um bairro que se apresenta construído na verticalidade, com seus edifícios, gigantescos e acintosos, como este que tu vês. Eles substituem as Casas Grandes e os Sobrados Coloniais, ao mesmo tempo em que são representações da herança econômica e social da açucarcocracia dos séculos XVI e XVII. Sabemos que essa toponímia, Casa Forte, remete ao engenho de mesmo nome, pertencente à Senhora de Engenho, Anna Paes D'Alto. Seu contraste com o bairro de Casa Amarela, onde nasceste e passastes os 10 primeiros anos de tua vida, é observável a qualquer transeunte que se preste a olhar em redor. Portanto, aquela tua Casa Amarela, ou como tu mesmo descrevestes (FREIRE, 2002, p.14) "aquele bairro do Recife onde nasci e era iluminado por lâmpões que se perfilavam, com certa dignidade, pelas ruas. Lâmpões

¹ A foto em epígrafe é da autoria de Adelaide Ivánova. Fotógrafa e poeta recifense, mora em Berlim há 10 anos e, gentilmente cedeu o direito de uso da imagem. Foi enviada, por mensagem do aplicativo Telegram, em 08 de fevereiro de 2020.

elegantes que, ao cair da noite, se 'davam' à vara mágica de seus acendedores", não existe mais. Na foto, o bairro de Casa Amarela é esse aglomerado de casas, que se escoram umas nas outras, que, na sua vizinhança, dizem ser parede e meia. Respeitando a topografia, elas sobem e descem os morros que, nas grandes chuvas, se desfazem, deslizam e matam pessoas soterradas. Meu caro, por estes dias eu ouvi a seguinte descrição desses dois bairros fronteiriços "Casa Forte é a área nobre e Casa Amarela é a área pobre". Sim e que está fora desse edifício da fotografia enviada por Adelaide Ivánova. Está fora da Casa Grande e dos Sobrados. Talvez, estejam nos Mocambos.

E, para pensarmos nesse contraste, vamos lembrar que tua infância foi vivida nessa fronteira. Em casa, construída no fundo do terreno, antecedida por um jardim das delícias, onde, além de ouvires os sons de diferentes pássaros, podias provar o sabor e apreciar as tonalidades da manga-espada, como vi em teu registro literário

(...) as letras daquele contexto se encarnavam também...Na tonalidade diferente de cores de um mesmo fruto em momentos distintos: o verde da manga-espada verde, o verde da manga-espada inchada; o amarelo esverdeado da mesma manga amadurecendo, as pintas negras da manga mais além de madura (FREIRE, 2000, p.13).

E esta representação te aproxima com o poeta João Cabral de Mello Neto (1980, p.40) no poema "As frutas de Pernambuco", em sua descrição da voluptuosidade dos frutos de Pernambuco

Pernambuco, tão masculino
Que agrediu tudo, de menino,
é capaz das frutas mais fêmeas
E da femeeza mais sedenta.
São ninfomaníacas, quase
No dissolver-se, no entregar-se...

Porém, meu caro, nos primeiros meses de meu exílio do mundo, decretado pela pandemia de Covid-19, eu não tive essa experiência estética com as mangas-espada, só pude ver nas mangas-rosa compradas, para mim, por minha sobrinha que fazia minha feira. Aí, foi a minha vez de acompanhar "a tonalidade diferente de cores de um mesmo fruto em momentos distintos", conforme dissestes. Vi muitos tons de cor-de-rosa, que iam do mais claro até chegar à cor púrpura dos cardeais. Às vezes, houve os pontos negros, conforme podes ver na imagem dois a seguir.

Foto 2. Manga-rosa em sua catarse colorida.



Foto de arquivo pessoal.

Mas e do mesmo jeito que tu, Paulo, pude realizar a “ação de amolegar” (digo amolengar) um fruto. Depois, foi morder a casca para fazer um furo e sentir o sabor de rosas descendo pela garganta. Paulo, esse “dissolver-se” da manga, essas cores, odores e sabores, constituem o *Sapere* apontado por Rubem Alves (2011, p.59). Ele diz que “*Sapere*, em latim, tem o duplo sentido de ‘saber’ e ‘ter sabor’”. Ou seja, saber ao mesmo tempo em que se tem conhecimento sobre alguma coisa. E, ao saber esse sabor, pude conhecer tua emoção de infância nesse Recife de outrora.

E, além desse *Sapere* (ALVES, 2011), descobri outros que estavam fora de minha casa. Sim, eles eram anunciados de uma forma diária, mesmo com a decretação das leis de isolamento ou de quarentena (PERNAMBUCO, 2020). Quando prestei atenção aos sons ao redor, fui olhar da varanda do apartamento e vi algumas figuras humanas transitando pela rua adjacente ao prédio em que moro (se olhares no mapa, verás que marquei a localização, aproximada). E eu apurei, mais ainda, a audição até compreender que estes sons, vinham das ruas que servem de fronteira entre o bairro de Casa Forte e o bairro de Casa Amarela, ou seja, este entrelugar que aparece espreado na foto e no mapa que te mandei. Meu caro, alguém poderá estranhar esse fato, por isto volto a lembrar de que o apartamento, onde moro, fica em um prédio construído no mesmo terreno onde, um dia, foi tua casa. Portanto, ele permite essa visão e audição.

E eu, Paulo, em meu exílio do mundo, ouvi, à larga e à miúde, os Sons, uma polifonia de vozes, assim como ouvi os diferentes instrumentos sonoros, como apitos e sinos, que algumas dessas pessoas usavam, anunciando Alimentos e produtos alimentares. Cada vez que ouvia um desses sons, corria à sacada do apartamento e vi tratar-se de vendedores ambulantes. Eram homens que, no meio da cidade erma e amedrontada com a pandemia, circulavam, como zumbis. Usavam a retórica de seu pregão para estabelecer uma relação de troca e consumo (RAFFESTIN, 1993) e para convencerem as pessoas a comprarem seus produtos alimentares. Em minha admiração e tristeza, eu me perguntava: por que isto acontece se, legalmente, estamos proibidos circular nas ruas? Por que estes homens saíam pelas ruas fazendo pregões? Sim, meu caro professor, eu poderia dizer que a resposta a estas perguntas está na própria fotografia que enviei para você. Afinal e como bem disse o filósofo brasileiro, Pedro Duarte (2020, p.16), ao escrever seu livro sobre a pandemia de Covid-19, “podemos estar navegando no mesmo mar. Não estamos todos no mesmo barco”. E isto tudo que foi dito anteriormente é importante quando a gente avalia o risco relativo de adoecimento por Covid-19, entre os vendedores ambulantes. Sim, porque quando fui analisar os dados epidemiológicos da enfermidade, referentes a Pernambuco, verifiquei que, 2020/21, do total de afetados, isto é, 270.801 pessoas, mais de 135.400 pessoas (51%) das pessoas afetadas são do sexo masculino. E mais, quando o parâmetro observado é a cor da pele, existe uma diferença brutal, entre brancos e não brancos. Do número de atingidos pela forma grave da Covid-19, 70% deles são de cor parda² (CORONAVÍRUS-19, 2020). Paulo compreendes, agora, por que nossa conversa tem relevância científica e social?

Com isto, podemos pensar na disputa de classe, nos João Ninguém da vida, lutando contra os Cavalcanti, contra os Albuquerque ou os Campos, fundadores dessa Capitania, que continua hereditária, chamada Recife. Meu querido professor, quando penso nisso, sinto uma profunda aproximação com o historiador francês Michel de Certeau (2005), ao falar sobre o “Cada um e Ninguém”, quando ele diz que “o homem ordinário ‘embarca’ na apertada nau

² Explicando essa denominação: os dados fornecidos sobre a Covid-19 usam a nomenclatura de pardos.

humana dos insensatos e dos mortais, inversão da Arca de Noé, pois leva à perda e ao extravio". E, nesse caso bem específico que te trago, acredito em perdas de vidas humanas pela exposição à Covid-19. Para aprofundar, mais, esse pensamento, continuo com de Certeau quando, um pouco mais adiante do texto (*op. cit.*, p.61, destaques de minha autoria) ele se apropria da psicanálise freudiana para dizer que "esta multidão" tem "um destino comum em ser ludibriada, frustrada, forçada ao trabalho cansativo, submetida à lei da mentira e ao tormento da morte". Existe uma explicação para a realização desse trabalho forçado: ficaram sem emprego, sem trabalho, sem auxílio do Estado. Outra explicação para presença dos vendedores ambulantes, nas ruas de Casa Amarela, mesmo em tempo de pandemia, pode vir da força do costume ou das práticas do cotidiano, como diz o historiador Edward Paul Thompson (2010). Segundo este teórico, marxista como tu, "os costumes em geral se desenvolvem, são produzidos entre as pessoas comuns, sendo por isto chamados *Vulgares consuetudines*" (THOMPSON, 2010, p.86). Mas, para ser costume, precisa vir de um tempo de outrora, precisa significar algo de "residual", como disse o pensador, também marxista, Raymond Williams (1978, p.124) tem que ser algo "formado no passado, mas que se acha em atividade dentro do processo cultural...como um elemento do passado, mas como um efetivo elemento do presente".

Portanto, meu caro Paulo, minhas perguntas foram elaboradas na seguinte perspectiva: de onde viria esse costume? Qual sua força para superar a lei e atender a uma necessidade? Ora, meu caro, foi o próprio Edward Thompson (*loc.cit.*) quem deu as respostas: "Na interface da lei com a prática...encontramos o costume. O próprio costume é a interface, pois podemos considerá-lo como práxis e igualmente como lei. A sua fonte é a práxis". Desse modo, fica explicado como foi possível perceber que o costume dos vendedores ambulantes e sua necessidade de sair, mesmo com a Lei proibitória, estão ligados a fatores de natureza social, cultural, econômica e histórica. E, como tua família se mudou enquanto tinhas dez anos de idade, não sei se deu tempo de ouvires algum vendedor ambulante, nessas cercanias ou mesmo se já houve interesse, de tua parte, em saber da História do Bairro de Casa Amarela. Na dúvida, achei melhor contar algo, até mesmo para que saibamos o porquê dessa tradição de ambulantes. Segundo Lúcia Gaspar (2020), pesquisadora da Fundação Joaquim Nabuco, em tempos pretéritos, lá pelo século XVII, e quando ainda nem havia pensamentos sobre uma na estrutura urbana de bairro, surgiu, o então, Arraial Velho do Bom Jesus. A Capitania Hereditária de Pernambuco estava sob a dominação holandesa. Para guerrear contra esse outro invasor, Matias de Albuquerque, um general português e um dos líderes da resistência, construiu o Forte Real do Bom Jesus. Em seguida e à volta dele, foi se constituindo um povoado formado pelos soldados do exército português, somado à população de Olinda e do Recife, que abandonara suas residências, quando do início da invasão holandesa. Com este aglomerado, começaram a surgir "vendedores de mantimentos" que acabaram se fixando ao lugar. Opa! Temos aí, a tradição e mesmo o tal "Mito da Origem".

Desse modo, é factível pensar que, além do costume e da necessidade dos ambulantes, meus contemporâneos, existe o "residual" da cultura. Por isto, meu querido, quando faço referência aos vendedores ambulantes de Alimentos, em suas andanças pela fronteira entre Casa Amarela e bairro de Casa Forte, durante os primeiros meses da pandemia de Covid-19, em sua batalha, diuturna, pensei nos "homens ordinários, cujo destino comum consiste em ser ludibriada, frustrada, forçada ao trabalho cansativo, submetida portanto à lei da mentira e ao tormento da morte", conforme o apontamento de Michel de Certeau (2005, p.61). Sim, Paulo, chamo atenção para um detalhe: quando digo homens, não faço referência ao gênero humano, mas ao sexo masculino, porque meu estudo observacional percebeu que esses vendedores eram, hegemonicamente, do sexo masculino e tinham pele escura. Porém, quando quis

entender essa preponderância masculina e sobre a população negra, não achei dados, atualizados, sobre a população desses bairros. Só consegui os do censo de 2010, disponibilizados pela Prefeitura do Recife. Caríssimo professor devo dizer que essa ausência se origina de um ato do presidente Jair Bolsonaro que, após a sanção do Orçamento do ano de 2021 “retirou mais R\$ 17 milhões do Censo, que agora conta com apenas R\$ 50 milhões presidente Bolsonaro que agora conta com apenas R\$ 50 milhões” (ZANFER, 2021). E um desses resultados é este que estou te contando agora.

E, meu querido, chego à análise do *Sapere* dos pregões, anunciados pelos vendedores ambulantes. Porém, antes de continuar, deixa-me explicar porque escolhi essa categoria de análise. Eu a conheci através de Rubem Alves (2011). No capítulo cinco, do livro intitulado “Variações sobre o prazer”, ele fez uma análise sobre os sabores e saberes. A certa altura do texto ele disse que “*Sapere* em latim, temo duplo sentido de ‘saber’ e ‘ter sabor. Essa duplicidade de sentidos está preservada e esquecida do português.” (ALVES, 2011, p.59, itálico do original). Ora! Este excerto, traz, em si, um método de análise e a justificativa da pesquisa: tirar do esquecimento esse vocábulo, para entender sobre essa prática de ambulante e pregões, bem como estudar o patrimônio cultural imaterial, a comunicação realizada pelos vendedores ambulantes, bem como analisar sobre sua retórica da comunicação.

Começando pela retórica, devo te dizer da minha leitura de Michel de Certeau, sobre *As Artes do Fazer*, ela revelou as “Retóricas das práticas e das astúcias milenares” (CERTEAU, 2005, p.103). Vi que essa teoria se aplica, perfeitamente, tanto ao vendedor ambulante, quanto à análise do pregão. Se pensarmos na astúcia, Certeau se refere como sendo a tática dos fracos e, percebeu-se que o vendedor ambulante foi visto como um Ninguém. Neste ponto, a literatura homérica serve de amparo, afinal Ulysses, também estava na posição de Ninguém, ante o Polifemo e esta tática de astúcia salvou, a si, e aos demais companheiros de serem devorados pelo Ciclope. Portanto, Professor Paulo Freire, ouse lhe dizer que os vendedores ambulantes de alimentos, que circularam pela fronteira dos bairros de Casa Forte e Casa Amarela, semelhante a Ulysses, também usaram de astúcia para romperem a bolha do isolamento. Certa vez, professor, ouvi uma frase muito potente e dolorosa “A fome tem cara de herege.” E aqui, meu caro, vale uma reflexão: como acreditar em um ser microscópico, diante do monstro da fome anunciada? A rua chamou essas pessoas à luta. E elas foram deambular para vender Alimentos, para poderem comprar seu próprio alimento.

Por sua vez, Lênia Márcia Mongelli (1999, p.73) acredita que a retórica constitui uma manipulação “da língua relativas a ocasiões e destinadas a seduzir, captar ou inverter a posição linguística do destinatário...São indicadores de consumo ou de jogos de força”. Bom, sabemos que a retórica, arte do bem dizer, na antiguidade era usada “com amplitude suficiente para englobar tanto o discurso quanto o seu emissor, tanto o falante quanto o texto falado”. Portanto, veremos como os vendedores souberam usar essa retórica e manipular o destinatário. Bom isto significa que os pregões são um costume tão antigo assim? Constituem um patrimônio linguístico e cultural tão antigo? Parece que sim, pelo menos é este o postulado de Luís da Câmara Cascudo (1984, p.631). Para ele “Os pregões de rua são vozes ou pequenas melodias com que os vendedores ambulantes anunciam a sua mercadoria. São conhecidos no mundo inteiro e em todos os tempos”. Porém, eu não podia me fiar, apenas, nesses estudos sobre épocas tão remotas. E aí, quis ver outros estudos sobre pregões. Indo para a Literatura, encontrei o poeta Mário de Andrade (1962), fazendo um estudo sobre a musicalidade, no qual inseriu as formas de anúncios nos pregões. Também, li sobre o tema no trabalho feito por José Ramos Tinhorão (2005, n.p), no qual ele fala dessa sonoridade, desse som e saber, mostrando

que os pregões são uma “Criação sonora de profissionais livres – vendedores e compradores dos mais variados objetos, doceiros, baleiros, sorveteiros... etc.” Mas, também, fui surpreendida com o trabalho de Christiane Assano (2004, 2005, p.4), denunciando o descaso da academia no estudo dessa forma de comunicação. Ela apontou “a importância da visibilidade e da escuta dessas práticas ‘quase invisíveis e inaudíveis’ aos olhos e ouvidos do mundo acadêmico”.

Depois, Paulo, saí desses estudos mais generalistas e fui à busca dos pregões no Recife. Achei Gilberto Freyre (1934, 2005, p.53) dizendo que “O Recife foi até há (*sic*) poucos anos cidade de muitos vendedores ambulantes”. E, um pouco mais adiante (p.60-63), na crônica sobre os “Pregões”, Freyre iniciou falando que “O Recife tornou-se (*sic*) célebre Brasil inteiro pelos seus pregões” e registrou alguns deles, os quais eu também ouvi durante a pandemia da Covid-19, dentre os quais, os vendedores de cuscus. Também, vi que outro estudo, clássico, sobre os pregões do Recife, foi realizado por Mário Sette (1948). E, mais recentemente, houve o estudo feito por Helena Campos (2002) sobre os vendedores de Alimentos, seus pregões e suas andanças pelo bairro de São José. Vejamos o que ela disse

Em Recife os gritos personificados, expressões gestuais e movimentos corporais de tantos comerciantes informais marcam a história dos bairros como o de São José...Esta é uma vitalidade ‘sonora’ que permanece, embora pouco reconhecida como importante, por não manter registros materiais, arquitetônicos. A experiência dos antigos “pregões”, ou seja, vendedores de ruas que, a exemplo dos leilões, vendiam seus produtos ‘no grito’. (CAMPOS, 2002, n.p).

E os pregões do Recife do tempo da Covid-19 e da Literatura? Pois bem, meu caro, por vezes, eu ouvi a oferta de produtos de origem vegetal, outra hora de origem animal. E assim, meu querido, mais do que os sons das aves e das sirenes das ambulâncias ou de carro de polícia, que te falei na outra carta, as vozes humanas ou os instrumentos sonoros, que esses homens usavam para (se) comunicarem, me faziam ir à varanda do prédio para ver quem era o vendedor da vez. Oh, Paulo! Se durante meu doutoramento, feito em “Sampa”, eu ouvi o carro da “Pamonha, pamonha, pamonha”, anunciada através de seu alto falante, aqui no Recife do tempo da Covid-19, vieram vendedores de ovos, em um veículo, também, dotado com um alto falante, estridente, anunciando “30 ovos de galinha por oito reais. Ovos direto do produtor. Bandeja de 30 ovos de codorna por três reais. Se aproximem (*sic*) ovos diretamente do produtor. Compre economizando e economize comprando”. Havia um ritmo e quase uma melodia nesse anúncio, nessa comunicação, feita para convencer através do preço supostamente barato, a quem ouvia a mensagem. Nada estava fora de lugar ou da harmonia, a não ser o alto falante que parecia ter estourado.

Porém meu querido, o Alimento de origem animal, *sui generis*, que eu ouvi ser anunciado, veio de um vendedor de caranguejos, passando na rua lateral ao prédio em que residio. O vendedor os transportava amarrados e pendurados em duas fieiras e cada uma estava presa nas duas extremidades de um pedaço de pau equilibrado em seus ombros. De modo muito discreto e, quase baixo, anunciava “Olha o caranguejo”, mas não dizia o preço, nem a quantidade de caranguejo que tinha em cada corda. Não usava nenhum enfeite de fala, talvez, esperando que o fruto do mangue fosse suficiente como retórica do seu pregão. Paulo, através desse anúncio, eu me lembrei da Literatura de Josué de Castro (2003) e seu romance, o único que ele escreveu: Homens e Caranguejos, no qual, em meio a tanta fome e pobreza, ele destaca a centralidade desse alimento para a comunidade, pobre, do bairro de São José, no Recife do tempo de infância de Josué. E esse mundo do caranguejo e do vendedor do caranguejo, configura o que ele chamou de “Ciclo do Caranguejo” (CASTRO, 2003, p.19), porque a carne do

caranguejo se transforma na carne do homem que o come e, depois, suas fezes vão alimentar o mangue e alimentarão esse crustáceo que voltará à mesa.

Meu querido, não satisfeita com essa informação, quis saber mais coisas sobre este tipo de pregão e pregoeiro. E não foi que achei? Está no trabalho escrito por Marize Barros Rocha Aranha (2010, p.175) e ela os classificou no modelo "Tradicional". E por que isso? Porque, além dele se ligar à tradição, este tipo de pregão

"realizava um encaixe identitário colando espaço e tempo *sem grandes pretensões retóricas ou argumentativas*. Gênero – canto de cada lugar - onde exerceu seu destino, na direção do auditório". (ARANHA, 2010, p.175. O itálico é minha autoria).

Minha pergunta é: será que esse pregoeiro atingiu algum auditório? Achou algum comprador?

Ai, Paulo! Outras vezes, ouvia sons de instrumento de sopro. Isto acontecia de segunda a sábado, sempre no fim no fim de tarde. O primeiro som que identifiquei foi o vendedor de cuscuz ao leite de coco. Ele anunciava seu pregão através de um apito, tocando, harmoniosamente, duas notas, em dois assopros, como se dissesse cus-cuz. Vi que era um homem, jovem, equilibrando, em sua cabeça, um tabuleiro de alumínio, além de carregar um suporte pendurado no ombro e, na outra mão, o apito, no qual anunciava o sabor que ele vendia. Sabe quem fala sobre esse fato este "Cuscuz do apito" e dá a receita? Ana Cláudia Frazão (2015) uma pesquisadora de História da Alimentação de Pernambuco. Ela registrou, no seu livro Comedoria Popular: receitas da doçaria de Pernambuco, o modo de fazer essa guloseima.

Porém, o que me deixou mais contente foi ver como tudo isso se atrela com tantas culturas e patrimônios alimentares e com o modo de fazer. Sim, porque Luís da Câmara Cascudo (1983, p.202) revela a intimidade com a mãe-África, uma vez que o leite de coco é "um dos mais populares condimentos do Brasil...com ampla utilização na cozinha afro-baiana... molhando o cuscuz". E o mais lindo foi perceber que tu também trouxeste essa ligação sentimental, esse *Sapere* e essa percepção de condimento. Lembra que eles aparecem em um trecho de uma das tuas "Cartas à Guiné Bissau"? É tão bonito o que tu disseste que trago na íntegra

"[...] Daquele momento em diante, as mais mínimas coisas – velhas conhecidas – começaram a falar a mim, de mim. A cor do céu, o verde-azul do mar, os coqueiros, as mangueiras, os cajueiros, o perfume de suas flores, o cheiro da terra; as bananas, entre elas a minha bem amada banana-maçã; *o peixe ao leite de coco; os e de uma peixada bem pernambucana, levando esse 'condimento'*". (FREIRE, 1978, p.9. O itálico é de minha autoria).

Aí, meu querido, quis saber desses pregões, no Recife do tempo de outrora, usando a Literatura como fonte de pesquisa, a fim de achar aquele "residual" que Raymond Williams (1978) falava. Olha que encontrei um registro do cuscuz feito no poema "Pregões do Recife Antigo", da autoria Solano Trindade (2007, p.155-156). Conhecido como "o poeta negro", Solano escreveu sobre os pensares, falares, escrituragens e revivências dos saberes das classes sociais oprimidas e da leitura de mundo, da tua "palavramundo", Paulo. E como não poderia de ser, a representação do cuscuz estava lá e fazia parte do cardápio matutino do Recife

De manhã bem cedinho
A preta gingando
Enche de música
O bairro de São José
Lá vem o cuscuzeiro
Cus!...cus!
Cus!...cus de milho...

De repente, me vi na urgência de voltar ao estudo de Câmara Cascudo (1983, p.202) para que pudesse te mostrar a importância fulcral, no Brasil. Vê só, Paulo, a força da narrativa do antropólogo potiguar

"[...] humildade do fabrico, era manutenção de famílias pobres e circulando entre consumidores modestos. Julgava-se comida de negros, trazida pelos escravos porque provinha do trabalho obscuro da gente de cor, distribuídos à venda nos tabuleiros, apregoados pelos mestiços filhos e netos das cuscuzeiras anônimas" (CASCUDO, 1983, p.211)

Paulo, quando vi que estes vendedores persistiam, ambulando pelas ruas de Casa Amarela, percebi, mais uma vez, a importância desta nossa troca de conversa, porque ela vai na direção oposta ao estudo do Freyre com ipsilone, sobre os Pregões no Recife, uma vez que já em 1934, ele anunciava que "Já não se ouve o preto velho vendedor de ostra *nem os de...cuscu*" (FREYRE, 1934, 2007, p.60, destaque é meu). E eu ouvi!

Outras vezes, eu escutava um apito sendo tocado em outro ritmo e com muita rapidez. Descobri que era o vendedor de 'quebra-queixo' ou 'doce japonês'. Um doce de corte, acondicionado em um tabuleiro de alumínio. De consistência mais dura, a guloseima é vendida em pequenos pedaços envoltos em um papel-manteiga ou papel pardo. Ao observá-lo, pude entender o efeito sonoro que eu ouvia: o vendedor se locomovia em uma bicicleta, com o tabuleiro equilibrado na parte da frente desse meio de transporte. Não sei se sabes, Paulo, mas doces de tabuleiro foram apontados por Gilberto Freyre (1934, 2007) como um dos costumes mais tradicionais do Brasil e, quase sempre, era uma atividade exercida por mulheres negras. Mas este já é tema para outra conversa, né?

Sim, meu caro, deixa eu te falar do fim de semana, porque havia o som da vez, mas esse não tinha voz. Assim, era que, nos domingos à tarde, e só aos domingos, à tarde, no horário pós-almoço, aparecia o vendedor de picolés e sorvete. Eu escutava que ele se anunciava através de um sino, com um tilintar insistente, agudo e barulhento, para chamar atenção ou como a pedir socorro, não para si mesmo, mas para aquele homem de pele escura, que o sacudia, vigorosamente e que, através desse pregão, esperava vender seus picolés. O som, agudo, fez-me lembrar de seu oposto, o *Cantabona*, ou o sino principal do Mosteiro de São Bento, em São Paulo que, de tão importante, virou nome de receita de bolo da sua cozinha: o bolo Cantabona, vendido na loja do Mosteiro de São Bento, que fica no Largo de São Bento, em São Paulo. O Som desse sino, também ficou registrado no poema "O Trovador", de Mário de Andrade (1922, p.37) "...como um longo som redondo...Cantabona! Cantabona! Dlorom". Assim sendo, esse meu registro é uma forma de saudar esse sino que, nunca chegará a um campanário.

Mas, o que me impressionou, Paulo, foi descobrir um estudo sobre os pregões usados para vender sorvete. É de autoria da pesquisadora Marize Aranha (2010, p.179). Ela o classifica do tipo Tradicional. E sabes por que isto se dá? Pelo simples e poético fato de que, para o vendedor ambulante "Seu mundo era sua ilha e uma coisa carregava seu universo. *Conseguiu colocar a imensidão de um lugar numa caixa de sorvete.*"

Porém, como essa autora escreveu a partir da perspectiva de São Luís do Maranhão, eu tinha que buscar a Literatura sobre o Recife, dos tempos pretéritos, para ver se falavam dos pregões do sorvete. Ainda bem que achei informações em Mário Sette (1948, p.299) e no seu livro de crônicas chamado "*Arruar. História Pitoresca do Recife Antigo*", publicado em 1948. Ele trouxe várias reminiscências dos pregões dos sorvetes. Vê só que coisas interessantes: "Anunciavam-se sorvetes com frequência". Às vezes era por meio de um simples convite, mas que sugeria os sabores "Hoje haverá sorvete no Aterro da Boa Vista D.3, mangada, de caju, de abacaxi e de creme". Outras vezes era por meio da poesia, com recitadores contratados para fazer o pregão do dia

Das 10 às 9 freguesas
A sorveteria está pronta:
Um sorvete a dos tostões,
Não há outra cousa mais em conta.
Rapazes do grande tom
Cá da terra e de além-mar,
Se vos quereis refrescar
Com o belo, gostoso e bom
Deixeis a bolsa afrouxar

Outro autor recifense que, também, registrou esse costume dos pregões de sorvete foi Gilberto Freyre (1934, 2007, p.63) "E sorvete, à noite, pelas velhas ruas do bairro de São José – último reduto do Recife mais autenticamente recifense do tempo das aventuras de Frei Jorge, o glutão: "Sorvete! É de coco verde". Podemos pensar que o tempo é enquanto.

E, como não podia faltar, veio o vendedor da "Rainha do Brasil", segundo Luís da Câmara Cascudo (1983, p.103). Falo do vendedor de macaxeira. O grito de seu pregão era arrastado e caprichava "Macaxeeeeeeeeeeeeera". Não havia a pronúncia da vogal "i". Sabe quem nos explica essa sonoridade? Mais uma vez, é o estudioso José Ramos Tinhorão. Vê o que ele nos diz

"Muitas vezes representado apenas pela entoação das sílabas de uma única palavra, de forma sonora, compassada e bem escandida... o pregão revela uma tendência inapelável para transformar-se em música, uma vez que o apregoador, ao ir descobrindo aos poucos as amplas possibilidades da modulação da sua voz, acaba invariavelmente cantando em bom sentido os nomes dos artigos que tem para vender ou que deseja comprar." (TINHORÃO, 2005, p. 59)

Aí, meu caro, saindo das raízes comestíveis, veio o pregão das frutas: "Abacaxiii. Abacaxiii. Dois real (sic)". Quando consultei a Literatura, novamente encontrei Solano Trindade (2007, p.155), registrando os pregões do Recife em que um dos versos do seu poema diz assim

... É doce é doce,
O abacaxi,
é doce é doce
E é barato.

Também ouvi o rapaz que vendia banana. O pregão abria com um anúncio ritmado. "Olha a prata, olha a prata, olha a prata. Olha a banana. A palma é dois". Ao ouvir esse anúncio, de novo revi Manuel Bandeira (1993, p. 133), em um poema de 1925, chamado "Evocação do Recife". Vê se não tenho razão quando falo que as comidas do Recife da Covid-19 são as mesmas do Recife de outrora. Senão, vejamos.

Evocação do Recife

Recife
Não a Veneza Americana
Não a Mauritssatd dos armadores das Índias Ocidentais
...
Recife da minha infância
...
Rua da União onde todas as tardes passava a preta da banana com o xale vistoso de pano da Costa
E o vendedor de roletes de cana
O de amendoim
que se chamava midubim e não era torrado era cozido
Me lembro de todos os pregões
Ovos frescos e baratos
Dez ovos por uma pataca
Foi há muito tempo...

Pois bem, Paulo, em um dos dias do isolamento social, precisei sair para comprar meu medicamento de controle da pressão arterial. No caminho, encontrei um vendedor de amendoim que, empurrava um carrinho de mão, enquanto anunciava seu produto, quase cantando, "Midubiiiiim, assado e cozinhaaaado". Era como seu eu estivesse passeando no poema de Manuel Bandeira (1925, 1993, p.135) ou nas crônicas de Gabriel Soares de Souza (1587, 2000, p.145), em suas viagens pelas Capitânicas do Norte do Brasil e registradas no *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, falando do *Sapere* indígena "...crus têm gosto de gravações crus...comem-se assados e cozidos com a casca, como as castanhas, e são muito saborosos."

E, para concluir, o estudo e minha carta, trago o primeiro parágrafo da crônica recifense de Mario Sette, (1948) denominada "Versinhos que Sabem História" para ratificar o uso da Literatura como registro do *Sapere* do Recife e te mostrar, mais uma vez, a importância histórica dessa nossa conversa e deste trabalho. Olha só que interessante o que ele disse

"Os versos populares escrevem também a história de uma cidade. Não somente a história política, mas a social. Recolhê-los, quando não descobri-los, por escondidos em publicações esquecidas, é reconstruir colorida e saborosamente o passado, quer nas linhas mestras, quer nos pormenores, nos seus diz-que-diz, nas suas malícias, num cotidiano característico." (SETE, 1948, p.343).

Paulo, depois disto tudo, viste como os pregões do Recife da Covid-19 são resíduos de costumes antigos? Viste como o SAL da vida, do Recife de hoje, foi construído, amalgamado no tempo do enquanto e constitui um resíduo e uma permanência? Um Patrimônio Cultural (I)material? Espero que eu tenha mostrado isso.

Despeço-me, com meu afeto e respeito, esperando um tempo melhor, principalmente de que haja vacina para todos, todas e todes. Fica com Deus, querido colega. (Sem ironia, tá?).

Desde a fronteira de Casa Forte e Casa Amarela, no Recife, em fevereiro de 2021, ano três da triste era Bolsonaro.

PS: MANDO AS REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS, PARA QUE SAIBAS QUEM EU LI.

ALVES, R. **Variações sobre o prazer** [Santo Agostinho, Nietzsche, Marx e Babette]. São Paulo: Planeta do Brasil, 1011, p. 57-68.

ANDRADE, M. de. **Ensaio sobre a música Brasileira**. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1962.
_____. **Paulicéia desvairada**. (Poesias Completas). São Paulo: Círculo do Livro, 1922, p.37.

ARANHA, M. B. R. **Do pregoeiro ao camelô: a construção dos gêneros pregão tradicional pregão pós-moderno**. 2010. 219 f. Tese (Doutorado em Linguística e Língua Portuguesa) – Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências e Letras, Campus de Araraquara.

ASSANO, C. **CADERNOS DO COLÓQUIO**, 2004-2005, p.8-17. Disponível em: <http://www.seer.unirio.br/index.php/coloquio/article/view/102>. Data de acesso: 14 de julho de 2020.

BANDEIRA, M. **Estrela da vida inteira**. 35ª Ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1993, p.133-136.

CAMPOS, H. A. Comércio na área central do Recife (PE-Brasil): novos e antigos conceitos acerca da história da cidade. *Scripta Nova, Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, Universidad de Barcelona, vol. VI, nº 119 (57), 2002, n.p. Disponível em: <http://www.ub.es/geocrit/sn/sn119-57.htm>. Data de acesso: 02 de fevereiro de 2021.

CASCUDO, L. da C. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. Belo Horizonte/MG: Itatiaia, 1984, p. 631.
_____. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983, p.202.

CASTRO, J. **Homens e caranguejos**. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil 2003.

CERTEAU, M. de. **A Invenção do cotidiano**, v.1. Artes de Fazer. Petrópolis/RJ: Vozes, 2005.

CORONAVÍRUS-19. Disponível em https://12ad4c92-89c7-4218-9e11-0ee136fa4b92.filesusr.com/ugd/3293a8_cd57fc19d58242cf8e1a50f2ab900c5c.pdf Data de acesso 08 de fevereiro de 2021.

DUARTE, P. **A pandemia e o exílio do mundo**. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2020.

PERNAMBUCO. DECRETO Nº 48.809, DE 14 DE MARÇO DE 2020. Disponível em: <https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?tiponorma=6&numero=48809&complemento=0&ano=2020&tipo=&url=> Data de acesso: 24 de junho de 2020.

FRAZÃO, A. C. **Comedoria popular: receitas da doçaria de Pernambuco**. Recife: FUNDARPE, 2015.

FREIRE, P. **Cartas à Guiné Bissau. Registros de experiência em processo**. 2ª. Ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978.

_____. **A importância do ato de ler em três atos que se completam**. São Paulo: Cortez: 2000, p.15.

FREYRE, G. **Guia prático, histórico e sentimental da cidade do Recife**. Porto Alegre: Global, 1934, 2005)

GASPAR, L. **Casa Amarela (bairro, Recife)**. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/> . Acesso em: 10 de fevereiro de 2021.

MAYOL, P. Morar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L. ; MAYOL, P. (Orgs). **A invenção do Cotidiano**. Morar, cozinhar, v.2. Petrópolis/RJ, 2005, p.37- 109.

MELLO NETO, J. C. de. **A escola das Facas**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1980, p.40.

MONGELLI, L. M. **Trivium & Quadrivium. As artes liberais na Idade Média**; Cotia/SP: Íbis, 1999, p.73.

MOURA, A. **O Recife dos romancistas. Paisagens, costumes, rebeliões**. Recife: Facform, 2010.

SETTE, M. **Arruar. História Pitoresca do Recife Antigo**. Rio de Janeiro: Casa do Estudante do Brasil, 1948.

SOUSA, G. de. **Tratado Descritivo do Brasil em 1587**. Recife: Massangana, 2000.

THOMPSON, E. P. **Costumes em comum. Estudos sobre a Cultura Popular Tradicional**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010, p.86-149.

TINHORÃO, J. R. **Os sons que vêm da rua**. 2 Ed. São Paulo: Editora 34, 2005. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=jASF4z4OpogC&oi=fnd&pg=PA7&dq=guia+hist%C3%B3rico+e+sentimental+d+ruas+do+recife+preg%C3%B5es&ots=CIOg8AJVeX&sig=gu_Bie66CiCfecSOF5hX--M8FQ#v=onepage&q&f=false . Data de acesso: 14 de junho de 2020

TRINDADE, S. **Poemas Antológicos**. São Paulo: Nova Alexandria, 2007, p.155-156.

WILLIAMS, R. **Marxismo e Literatura**. Rio de Janeiro: Zahar, 1979, p. 124-129.

ZANFER, G. Cancelamento do Censo 2021 deixa o Brasil às cegas em meio à pandemia. **Jornal da USP**. Atualidade, 2021. Disponível em: <https://jornal.usp.br/atualidades/cancelamento-do-censo-2021-deixa-o-brasil-as-cegas-em-meio-a-pandemia/> . Data de acesso: 31 de maio de 2021.

Decodificando organismos geneticamente modificados e seu impacto na alimentação

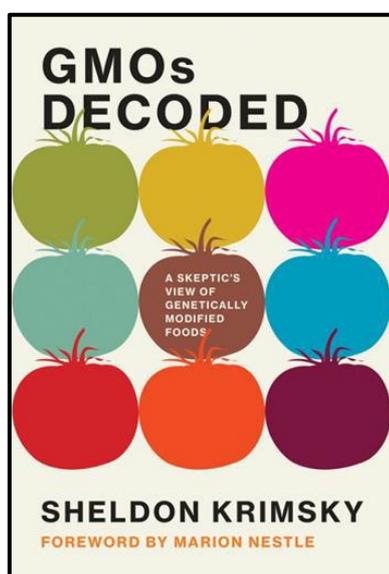
Decoding genetically modified organisms and their impact on food

Decodificación de organismos modificados genéticamente y su impacto en los alimentos

Ewerton Reubens Coelho-Costa | ewertonreubens@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-8366-1386>

Universidade Estadual do Ceará (UECE), Fortaleza, CE, Brasil.



KRIMSKY, Sheldon. **GMOs Decoded. A Skeptic's View of Genetically Modified Foods.** (Forward by Marion Nestle). Cambridge, Massachusetts: MIT Press. 2019. 161p. ISBN 9780262039192



Recebimento do artigo: 25-fevereiro-2021

Aceite: 09-junho-2021

COELHO-COSTA, E. R. Decodificando organismos geneticamente modificados e seu impacto na alimentação. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 239-246, jun. 2021.

GMO(s) é a sigla utilizada em países de língua anglo-saxã para identificar o termo *Genetically Modified Organisms*, e refere-se a organismos manipulados geneticamente que possuem alteração em trechos do genoma, realizadas por meio da tecnologia de recombinação de DNA/RNA¹ ou engenharia genética, para oferecer características desejadas como cor, tamanho, resistência, dentre outras. No Brasil, a sigla corresponde é OGMs.

O final da década de 1990 surge como marco para o aparecimento dos Organismos Geneticamente Modificados - OGMs. Desde então, o mundo discute benefícios e riscos advindos de seu uso e consumo. No entanto, críticas ferozes partem da opinião pública e de parte da comunidade acadêmica e científica sobretudo quando constatarem que a 'agricultura capitalista' aceitou essa inovação tecnológica como meio para gerar lucros e evoluir no aumento de produções e no consumo.

Nessa perspectiva, a obra "*GMOs Decoded. A Skeptic's View of Genetically Modified Foods*" de Sheldon Krimsky, editada em língua inglesa e ainda sem tradução no Brasil, expõe as controvérsias em torno dos Organismos Geneticamente Modificados elaborando discurso que envolve desde preocupações com a segurança e saúde até questões ambientais. Discute ainda sobre plantas transgênicas resistentes à herbicidas, doenças e insetos; trata sobre as possibilidades de uso de OGMs no combate à fome e, principalmente, expõe a falta de consenso científico sobre os OGMs como benéficos ou perigosos, e a necessidade de indicar os produtos geneticamente modificados na rotulagem de embalagens.

Sheldon Krimsky é bacharel e mestre em física pelo *Brooklyn College* e *Purdue University*, respectivamente, ainda possui mestrado e doutorado em filosofia pela Universidade de Boston. Atualmente é professor de política e planejamento urbano e ambiental da *Tufts University* e professor adjunto do departamento de medicina de família e saúde comunitária da Escola de Medicina da *Tufts University*, e ainda é membro do *Hastings Center*, uma instituição independente de pesquisa em bioética.

O texto de Krimsky é claro e coeso, apresenta conceitos e definições conforme a discussão, e oferece mais esclarecimentos sobre eles ao longo dos capítulos, que são curtos e instigantes para a leitura.

A obra apresenta-se composta de temáticas interessantes, como se mostra a seguir: *Series Foreword* (p.vii); *Foreword Marion Nestle* (p.ix); *Acknowledgments* (p.xiii); *Introduction* (p.xv); 1 *Traditional Plant Breeding* (p.1); 2 *Molecular Breeding* (p.9); 3 *Differences between Traditional and Molecular Breeding and Their Significance for Evaluating Crops* (p.19); 4 *Early Products in Agricultural Biotechnology* (p.29); 5 *Herbicide-Resistant Transgenic Crops* (p.39); 6 *Disease-Resistant Transgenic Crops* (p.49); 7 *Insect-Resistant Crops* (p.57); 8 *Genetic Mechanisms and GMO Risk Assessment* (p.67); 9 *Contested Viewpoints on the Health and Environmental Effects of GMOs* (p.79); 10 *Labeling GMOs* (p.93); 11 *The 2016 National Academies Study* (p.103); 12 *The Promise and Protests of Golden Rice* (p.119); 13 *Science Studies and the GMO Conflict* (p.129); 14 *Conclusion* (p.139).

O prefácio escrito por Marion Nestlé, acadêmica e ativista da comida saudável mundialmente reconhecida e que trabalha com o tema de comida saudável na perspectiva da biotecnologia e bioterrorismo (NESTLE, 2003) e sobre as políticas de segurança alimentar

¹ DNA (Ácido Desoxirribonucleico) e RNA (Ácido Ribonucleico) são ácidos nucleicos de estruturas diferenciadas que dentre as suas funções estão as capacidades de armazenar, transportar e utilizar as informações genéticas

(NESTLE, 2010), observa que o texto é um presente para aquelas pessoas confusas quanto ao uso de alimentos geneticamente modificados.

Marion Nestlé destaca a feliz ideia de Krimsky de revelar como as sociedades interagem com as novas tecnologias, e como a obra assumiu o desafio de examinar a ciência dos OMGs para tratar das políticas ferozes que acompanham discussões igualmente ferozes.

No texto, Marion Nestlé faz um comparativo com seu livro '*Safe food: bacteria, biotechnology, and bioterrorism*' (NESTLE, 2003) e constata que, mesmo que os organismos geneticamente modificados sejam considerados seguros, há quem não os aceitará por conveniência social, distribuição injusta, razões éticas, marketing não transparente ou pelo controle não democrático e desigual dos alimentos. Além de evidenciar que a promessa feita pela indústria alimentícia que pregava que a biotecnologia alimentar nutriria o mundo com a criação de novos alimentos para resolver os problemas do desenvolvimento mundial (água limitada, condições ruins de solo, capacidade de produção esgotada e fatores climáticos) não ocorreu e, em vez disso, a indústria se concentrou em culturas mais lucrativas, priorizando monoculturas, sementes patenteadas e uso de fortes cargas de herbicidas – o que gerou a falta de confiança de muitos.

O ponto de partida da obra é um questionamento: “quais riscos são aceitáveis e a que custo?” (p.14). O autor passa a questionar o consenso científico de parte dos cientistas que defendem os benefícios e o uso seguro de produtos OMGs apresentando o panorama de desconfiança e rejeição da população e, principalmente dos formuladores de políticas europeus que mantêm luta aberta contra a abertura do mercado europeu para esse tipo de produto.

Para tanto apresenta, logo na introdução, muitos dos questionamentos recorrentes nos debates entre as duas correntes (uma que apoia os organismos geneticamente modificados e a outra que os rejeita), fundamentando de forma coerente a construção lógica de cada uma das partes, e a cada capítulo deixa tudo ainda mais claro na medida que pode explorar cada ponto de vista das duas partes.

Assim, os capítulos primeiro e segundo servem para explicar e definir o que são os organismos geneticamente modificados, além de esclarecer o processo de como seria um melhoramento de plantas pelas maneiras tradicional e molecular. Para então, no terceiro capítulo, avaliar as diferenças entre eles e demonstrar os significados dos impactos de cada um desses processos para as culturas.

Do quarto capítulo ao sétimo desdobram-se as evidências sobre a segurança e a qualidade dos OMGs, discutindo a precocidade e o impacto futuro de produtos que fazem uso de biotecnologias agrícolas (capítulo quatro), culturas transgênicas resistentes à herbicidas (capítulo cinco), doenças (capítulo seis) e insetos (capítulo sete), que levantam a categoria de alto risco entre produção tradicional e a molecular.

Os capítulos oitavo e nono, avaliam os riscos e os efeitos ambientais e na saúde causados por produtos geneticamente modificados que, ao longo de vinte e nove anos de avaliações científicas, ainda não conseguiram ser sanados.

Para sustentar seu ponto de vista cético, o autor se baseia em três pontos fundamentais: o primeiro ponto, afirma que o mesmo gene introduzido em dois tipos diferentes de células pode produzir duas moléculas de proteína muito diferentes; já o segundo, demonstra que a introdução de qualquer gene pode alterar a expressão e o fenótipo do gene

da célula receptora e, por extensão, alterar o organismo como um todo; enquanto o terceiro ponto, avalia que as vias enzimáticas que sintetizam pequenas moléculas (como as vitaminas) podem interagir com vias endógenas e produzir novas moléculas.

Esses três pilares servem para questionar e se opor contra a seguridade dos organismos geneticamente modificados, e para alertar que o melhoramento molecular deve apresentar um produto final de fato seguro, o que ainda não se pode atestar no caso dos OGMs.

O contraste de forças a favor e contra os organismos geneticamente modificados, no Estados Unidos e Europa, só escancara a veracidade dos três pontos apresentados anteriormente, já que os pesquisadores e cientistas não conseguem responder a todos os questionamentos. Isso ocasiona impasses políticos de regulamentação para produtos que nascem por esse método de modificação genética.

Os capítulos seguintes tornam as explicações ainda mais claras quando apresentam: a fundamentação de discursos dos que são contra e dos que são a favor da rotulagem de produtos feitos a partir de organismos geneticamente modificados (capítulo dez); a responsabilidade das academias e centros de pesquisa em atestar até onde se pode saber seguro com o consumo de OGMs e a evolução da biotecnologia agrícola (capítulo onze), além de apresentar o caso do arroz dourado, explicando a promessa dessa proposta e os protestos que surgiram consequentemente a ela, por ser uma cultura planejada para atender as necessidades nutricionais de consumidores de baixa renda em países em desenvolvimento.

O décimo terceiro capítulo, talvez seja o mais conflituoso. Expõe as inúmeras divergências políticas e culturais de estudos científicos sobre produtos OGMs e demonstra como questões sociais poderiam se beneficiar e trazer mais risco com o uso de organismos geneticamente modificados nesse contexto.

É nesse capítulo que o autor, de forma minuciosa, retrata como a corrente defensora dos OGMs se articula a qualquer custo para descartar e barrar toda e qualquer ideia negativa sobre riscos como: a transferências de genes e culturas não-salvas, os danos à saúde animal e humana, e sobre aqueles produtos cujos resultados não foram sequer previstos.

Ainda no décimo terceiro capítulo, se atenta para o fato de as contradições científicas fazerem surgir preocupações por saberem que estudos científicos não são irracionais, mas que podem ter 'valores' mediante julgamentos e autoridades políticas; e que, nesses julgamentos, podem aparecer crenças pessoais, implicações religiosas, valores de família, étnicos e outros tipos de interferência não científica. Além da possibilidade de o indivíduo só levar em conta conselhos de cientistas no aspecto de risco e benefício para sua saúde. Mas, que podem aceitar os organismos geneticamente modificados pelo fato de existirem incertezas entre cientistas – o que acaba quase anulando sua opinião sobre o tema, fato preocupante nos discursos e na interferência popular em demandas para a questão do uso de OGMs.

O último capítulo alinhava os temas apresentados nos capítulos anteriores para afirmar a existência da grande contradição entre as duas correntes opositoras quanto ao uso de organismos geneticamente modificados. Esclarece ainda que a maioria dos discursos públicos sobre o tema não se baseiam por 'organismo de ciência autorizada', e que são motivados por conveniências, interesses políticos, econômicos e até culturais – é quando se nota a discussão sobre soberania alimentar e o valor da opinião pública crítica neste debate.

No entanto, ao final da leitura, surgem algumas frustrações, são elas: já se passou vinte nove anos e ainda não se sabe quanto tempo mais levará para ter as informações necessárias e confiáveis para que estudiosos atestem a segurança ou o risco definitivo dos OGMs; por imaginar que políticas podem estar sendo construídas a partir de cargas toleráveis de produtos OGMs e por ficar no ar a ideia da toxicidade, da causa de doenças e a própria polarização das correntes que geram conflitos diversos.

Talvez, um ponto falho no livro seja a falta de uma parte mais detalhada dedicada as formas de monitoramento que são usadas por sociedades e instituições para tratar os organismos geneticamente modificados.

A obra, entretanto, reacende a cautela contra os organismos geneticamente modificados, e apresenta excelentes esclarecimentos sobre as contradições entre as correntes de defesa e oposição, como a ciência é tratada para fundamentar opiniões de usos, riscos e valores dos OGMs para a construção de políticas e como o social recebe o impacto desse contexto, sobretudo na orientação do cuidado com extremismo de argumentos e posições.

O texto é essencial para que estudantes, pesquisadores e curiosos ligados às ciências sociais, gastronomia, nutrição, saúde, agricultura, meio ambiente, desenvolvimento urbano e tecnológico, biotecnologia e áreas afins compreenderem os âmbitos de impacto dos organismos geneticamente modificados e possam refletir a partir deles nas suas áreas de atuação e pesquisa.

Ao final da leitura compreende-se melhor como os OGMs podem impactar diretamente nas culturas alimentares e na sociobiodiversidade alimentar, principalmente quando se analisa partindo de problemáticas nas quais inovações para tecnologias de cultivo conflitam com a segurança alimentar.

Embora nos últimos anos tenham-se obtidos resultados produtivos em safras de OGMs pelo potencial que eles têm, como: tornar produções mais nutritivas; gerar plantas mais resistentes a doenças, pragas e até à seca; reduzir o consumo de recursos como água, fertilizantes e pesticidas; permitir maior vida útil a alimentos e aumentar a qualidade deles; gerar plantas e animais com rápido crescimento e, até, como aponta Carpenter (2011), trazer alguma sustentabilidade agrícola. Contudo, a falta de mais esclarecimentos sobre o que de fato são os OGMs e onde eles podem ser introduzidos com segurança, continua sendo um dos principais motivos pelo qual gera-se tanto conflito. Assim, é preciso falar mais sobre eles.

É possível encontrar campanhas nas mídias que justificam o uso de OGMs como solução técnico-científica para resolver os problemas da fome no mundo, inclusive um relatório das Nações Unidas sugerindo investimentos na produção de OGMs para este fim – mesmo que essas produções tenham controle rígido (BARATA, GARCIA, 2001).

Isso, para esse resenhista, soa como um equívoco. Principalmente por concordar com as ideias de Hoffman (1996) que apontam que o problema da fome no mundo está na pobreza vivenciada pela maioria da população. De tal modo, se faz antes necessário que a parte mais pobre da população consiga ter condições para se sustentar (empregos, renda, reforma agrária) do que apenas se ter aumento do fornecimento de alimentos. Além disso, sabe-se igualmente que existem interesses, corporativos e dos próprios pesquisadores de OGMs, um tanto quanto obscuros por trás disso tudo.

Por isso, esse resenhista acredita que os OGMs têm mais a oferecer para as agroindústrias; ao passo que explorar a biodiversidade aliada com estudos sobre aprimoramento de plantas podem melhorar a vida de agricultores e consumidores em geral. Isso poderia ter algum impacto mais positivo para a segurança alimentar e nutricional das sociedades.

Isso posto, é fundamental conhecer o que se come – cada vez mais. E isso pode ser uma parte também dedicada ao trabalho de um cozinheiro, de um gastrônomo e de um culinária responsável, tornando-se também um ativista da comida e, ao mesmo tempo, uma espécie de 'educador alimentar' dentro do seu próprio estabelecimento, apresentando para a equipe, para os seus clientes, para a sua comunidade, os produtos locais, os produtos das sazonalidades, os produtos especiais, e diferenciá-los dos demais, especialmente daqueles considerados ruins do ponto de vista da saúde e do aspecto nutricional; explicando os motivos que levam a isso e permitindo interação maior com quem produz, cultiva, fornece, consome. Nos dias atuais, onde a gastronomia gera um boom nas mídias, tratar sobre o conhecimento adquirido com a alimentação pode ser muito útil, principalmente para gerar confiabilidade quanto ao que é usado na comida que é servida nos empreendimentos gastronômicos.

Uma pesquisa rápida nos perfis de redes sociais de *chefs* de cozinha famosos em todo o mundo é possível notar que aqueles mais envolvidos com noções de bem-estar, boa nutrição, impactos no meio ambiente e que tentam ao seu modo combater às desigualdades sociais, são contra alimentos geneticamente modificados. Antes, eles preferem comida "de verdade", conhecem a sazonalidade dos produtos de sua região e tem contato direto com produtores que produzem próximo ao local de consumo (cadeias curtas). Talvez isso seja resultado de pesquisas pessoais de cada um desses *chefs* numa tentativa de descobrir para além da sua identidade de sua cozinha. Mas, é fato que cozinheiros e cozinheiras envolvidos com esse tipo de conhecimento, ou defensores de algumas causas ambientais, percebem o impacto da engenharia genética para a comida e sabem o motivo do interesse de uso de OGMs na indústria alimentícia (lucro, domínio de mercado, dominar culturas).

Não é por acaso que há procura crescente por produtos com apelo 'orgânico', 'artesanal', 'local' e o aumento do ativismo alimentar. E, ao mesmo tempo em que se travam lutas para a rotulagem de alimentos transgênicos surgem mais e mais circuitos de proximidade para obtenção de alimentos frescos e orgânicos, feiras urbanas dedicadas aos orgânicos, artesanais e produtos típicos locais que beneficiam a agricultura familiar.

Os OGMs também afetam o mundo da restauração, haja visto o poder de influenciar o consumidor que a indústria alimentícia possui. Por sorte aparecem as resistências também nesse setor. Um bom exemplo é rede de comida mexicana Chipotle que em abril de 2015 resolveu não mais trabalhar com ingrediente geneticamente modificados e congelados e os excluiu dos cardápios de seus mais de 1800 restaurantes. Passou a trabalhar com produtores de milho não transgênico e, gradativamente optou pela compra de carne e frango de criadouros com ração não OGM (COBE, 2015). Isso conquistou novos clientes, trouxe mais lucro para a empresa e acabou por reorientar os planos da concorrência. Hoje a marca Chipotle é reconhecida por aquela que serve comida fresca, rápida, à preços razoáveis – além de ganhar a alcunha de anti-*Mac Donalds*.

A preocupação com os OGMs precisa alcançar mais atenção entre setores importantes, como aqueles ligados a alimentação, para então poder alcançar as políticas públicas. Na França, o fundador do site de gastronomia Atabula (2020), um ex-editor do Guia Michelin, Franck

Pinay-Rabaroust, redigiu uma carta aberta sobre os OGMs e a aquisição corporativa dos alimentos que foi assinada por mais de 330 *restauranteurs*, *chefs* de cozinha, hoteleiros e outros integrantes do setor de restauração. O conteúdo da carta alerta que os profissionais da restauração não podem ser indiferentes com a compra da empresa americana Monsanto pela Bayer alemã, ocorrida em 2016, esclarecendo que essa aquisição geraria um gigante de sementes e agrotóxicos com objetivo de controlar a cadeia alimentar, desde o solo até o prato, desconsiderando a biodiversidade e a saúde das populações.

A carta demonstra ainda preocupação com a liberdade de plantar e cultivar dos agricultores e produtores e lembra que a natureza é viva, e que ela está sendo comercializada, transformada e silenciada, que os profissionais da restauração precisam ter apego como valores fundamentais como: ter respeito pelo meio ambiente e pela saúde dos consumidores, devem ser suportes da biodiversidade, devem expor as suas preocupações relativas a escassez de produtos de qualidade e saudáveis e que sem diversidade de culturas um cozinheiro não consegue explorar o seu talento, dentre outras coisas.

No Brasil, os OGMs apareceram em 1998 com a soja transgênica, e desde então sofrem críticas de ambientalistas, entidades e ativistas, mesmo com ações autorizadas pela Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio). Isso fez surgir a lei de biosegurança que orienta sobre mecanismos de cultivo, produção, manipulação, transporte, armazenamento, pesquisa, comercialização e consumo dos OGMs e seus derivados (VICENZO, 2021). Infelizmente, com o governo Bolsonaro, aumentou-se a liberação de transgênicos no Brasil e somente no primeiro ano de seu governo foram 22 plantas geneticamente modificadas autorizadas. As variantes vegetais OGMs liberadas somam 107 e foram desenvolvidas (pela Bayer, Monsanto, Basf, Dow e Syngenta, entre outras) para o cultivo de cana de açúcar, algodão, soja e milho. Além disso, 410 novos venenos foram autorizados pelo governo Bolsonaro que beneficiam diretamente o agronegócio (OLIVEIRA, 2019)

O fornecimento global de comida tornou-se uma preocupação mundial que aumenta a cada dia. Em resposta a isso, uma fatia do mercado tem aumentado o interesse nos OGMs, mesmo sabendo que as informações sobre eles são obscuras e contaminadas com interesses. Logo, se faz fundamental que chefs de cozinhas, *restauranteurs*, hoteleiros, empreendedores da alimentação e todos aqueles ligados e interessados na alimentação entendam mais e falem mais sobre OGMs. Para que essas falas possam contribuir em escolhas que possam melhorar a vida das pessoas – pela cadeia alimentar, desde a agricultura até as cozinhas das casas e dos empreendimentos de alimentação.

Isso não significa que não se pode usar tecnologia ou que se deva ficar estagnado em sistemas alimentares antigos, falidos. Antes é preciso produzir e servir alimentos que não sejam prejudiciais ou destrutivos para a saúde e para o meio ambiente. É urgente saber mais sobre OGMs.

A revolução causada pela biotecnologia está apenas iniciando e a população mantém-se um tanto distante das discussões sobre OGMs. Ressalta-se, contudo, que a tecnologia não é o problema, mas sim o acesso a alimentos seguros e saudáveis. E, por isso se faz necessário mais informação e debate sobre essa temática, principalmente no campo da gastronomia.

REFERÊNCIAS

ATABULA. **An Open Letter against the invasion of agrochemistry on our plates**. 2020. <https://www.atabula.com/bayer-monsanto-open-letter-against-the-invasion-of-agrochemistry-on-our-plates/>

BARATA, C.; GARCIA, R. **ONU defende transgênicos para lutar contra a fome no mundo**. Público. Disponível desde 10/07/2001, em: < <https://www.publico.pt/2001/07/10/jornal/onu-defende-transgenicos-para-lutar-contr-a-fome-no-mundo-159697> > . Acesso em 25/05/2021.

CARPENTER, J. E. Impact of GM crops on biodiversity. **GM crops**, v. 2, n. 1, p. 7-23, 2011.

COBE, P. **The GMO Effect**. Restaurant Business. Disponível desde 20/04/2015, em: < <https://www.restaurantbusinessonline.com/gmo-effect> > . Acesso em 25/05/2021.

HOFFMANN, R. Pobreza, insegurança alimentar e desnutrição no Brasil. In: GALEAZZI, M.A.M. (Org.). **Segurança alimentar e cidadania**. Campinas: Mercado de Letras, 1996. p.195-213.

KRIMSKY, S. **GMOs Decoded. A Skeptic's View of Genetically Modified Foods**. (Forward by Marion Nestle). Cambridge, Massachusetts: MIT Press. 2019.

NESTLE, M. **Safe food: Bacteria, biotechnology, and bioterrorism**. Berkeley, California, USA: University of California Press, 2003.

NESTLE, M. **Safe food: The politics of food safety**. Berkeley, California, USA: University of California Press, 2010.

OLIVEIRA, C. **Aprovação de organismos transgênicos mais do que duplica no governo de Jair Bolsonaro**. Rede Brasil atual. Ambiente. Disponível desde 20/10/2019, em: <<https://www.redebrasilatual.com.br/ambiente/2019/10/aprovacao-de-organismos-transgenicos-mais-do-que-duplica-no-governo-de-jair-bolsonaro/>> . Acesso em 2021.

VICENZO, G. **O que são alimentos transgênicos? Eles impactam no ambiente e na saúde?** Ecoa UOL. Disponível desde 20/03/21, em: < <https://www.uol.com.br/ecoa/ultimas-noticias/2021/03/20/o-que-sao-alimentos-transgenicos-eles-impactam-no-meio-ambiente-e-na-saude.htm> > . Acesso em 25/05/2021.