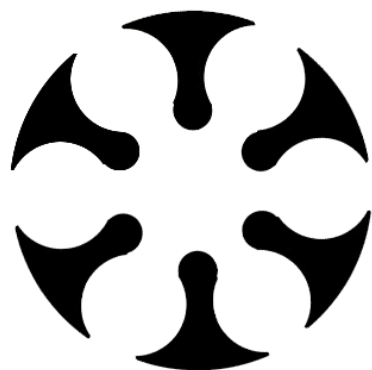




Produtos orgânicos e agroecológicos provenientes dos assentamentos da reforma agrária do estado do Rio de Janeiro dispostos para venda no Armazém do Campo (RJ). Foto: Gabriela Vidori

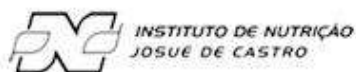


MANGÚT

Conexões Gastronômicas

ISSN 2763-9029

Volume 3 | Número 1 | 2023



Revista Mangút: Conexões Gastronômicas | *Mangút Journal: Gastronomic Connections*

EDITOR CHEFE | *EDITOR-IN-CHIEF*

Ivan Bursztyn Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil

EDITORES CIENTÍFICOS | *SCIENTIFIC EDITORS*

Cláudia Mesquita Pinto Soares Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Daniela Alves Minuzzo Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Rodrigo Cotrim de Carvalho Escola de Comida, Brasil

EDITORES ASSOCIADOS | *ASSOCIATED EDITORS*

Filipe Pessoa dos Santos Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil
Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil

EDITORES CONVIDADOS | *GUEST EDITORS*

Valdecir Carlos Ferri Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Brasil
Paulo Henrique Machado Sousa Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Cynthia Arantes Ferreira Luderer Universidade do Minho (UMinho), Portugal
Virginia Henriques Calado Universidade de Lisboa (ULisboa), Portugal

ASSISTENTES EDITORIAIS | *EDITORIAL ASSISTANTS*

Renato de Mesquita Rios Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Jarbas Lima da Silva Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil
Alicia Sei Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil

Periodicidade | *Frequency*

Semestral | *Biannual*

Processo de revisão | *Peer-review process*

Duplo parecer cego | *Double blind peer-review*

Formato da revista | *Journal Format*

Eletrônica | *electronics*

Submissões | *Submissions*

<http://revistamangut.gastronomia.ufrj.br>

Endereço | *Address*

Revista Mangút

Instituto de Nutrição Josué de Castro

Av. Carlos Chagas Filho, 373, CCS, Bloco K / Sala 38,

Cidade Universitária, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro/RJ – CEP: 21941-902

Telefones | *Phones:*

55(21) 3938-6600

Correio eletrônico | *E-mail*

revistamangut@gastronomia.ufrj.br

Sítio | *Site*

<http://revistamangut.gastronomia.ufrj.br>

Diretrizes aos autores | *Author Guidelines*

<https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/about/submissions#authorGuidelines>

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas [recurso eletrônico] / Departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro. - v. 3, n. 1, junho de 2023 -- Rio de Janeiro: UFRJ, 2023-.

v.

Semestral.

ISSN 2763-9029.

1. Gastronomia. 2. Pesquisa. 3. Periódico. I. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Departamento de Gastronomia.

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>
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.

PARECERISTAS DE 2022 | REVIEWERS OF 2022

Agradecemos a todos os professores e pesquisadores que contribuíram com seus conhecimentos no processo de avaliação dos manuscritos submetidos a Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. Vocês são fundamentais para garantir a qualidade do nosso periódico no esforço de consolidá-lo como uma construção coletiva no campo científico da Gastronomia.

Adriana Camurça Pontes Siqueira
Angela Teberga de Paula
Beatriz Helena Brandão
Camila Pinheiro Coura
Cassandra Dalle Mulle Santos
Cláudia Mesquita Pinto Soares
Cristiana Santos Andreoli
Cynthia Arantes Ferreira Luderer
Daniela Alves Minuzzo
Deborah Otero
Emmanuela Prado de Paiva Azevedo
Everton Luiz Simon
Ingrid Conceição Dantas Guerra
Ivan Bursztyn

Juliana Dias Rovari Cordeiro
Mara Lima de Cnop
Maria Eliza Assis dos Passos
Nicole Weber Benemann
Patricia Regina Amante
Paulo Henrique Machado Sousa
Rafael Cunha Ferro
Rosane Souza Cavalcante
Rozélia Bezerra
Rute Ramos da Silva Costa
Thaina Schwan Karls
Uiara Maria Oliveira Martins
Victor Ragazzi Isaac

SUMÁRIO | TABLE OF CONTENTS

Volume 3 | Número 1 | 2023

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1>

EDITORIAL | EDITORIAL

Tecendo redes pela gastronomia | *Weaving networks for gastronomy*
Ivan Bursztyn, Cláudia Mesquita Pinto Soares, Daniela Alves Minuzzo e Rodrigo Cotrim de Carvalho, Filipe Pessoa dos Santos e Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro 7

ARTIGOS ORIGINAIS | ORIGINAL ARTICLES

Bananinha-do-mato (*Bromelia Antiacantha*): características e potencialidades em alimentos |
Wild banana (Bromelia antiacantha): characteristics and potential in foods
Vanessa Garcia Monteiro, Tatiane Tavares Fujii, Eliezer Avila Gandra e Tatiane Kuka Valente Gandra 10

Reconhecimento popular e usos alimentícios da fruta vermelha brasileira conhecida como
"camarinha" – *Gaylussacia brasiliensis* (Spreng.) Meisn. | *Popular recognition and food uses of*
the Brazilian berry known as "camarinha" – Gaylussacia brasiliensis (Spreng.) Meisn.
Ana Clara Stein Nicácio e Liz Cristina Camargo Ribas 23

Reconhecimento e caracterização do consumo e usos alimentares do molusco "sarnambi" –
Anomalocardia brasiliensis (Gmelin, 1791) – pela população da Região Metropolitana da Grande
São Luís (MA) | *Recognition and characterization of consumption and food uses of the mollusc*
"sarnambi" – Anomalocardia brasiliensis (Gmelin, 1791) – by the population of the Greater São
Luís Metropolitan Region (MA)
Fernanda Avelino Ferraz, Liz Cristina Camargo Ribas e Léo Serpa 51

A importância da pesquisa gastronômica na culinária de Minas Gerais | *The importance of*
gastronomic research in Minas Gerais cuisine
Gabriela Ferreira Rodrigues, Aline Gomes Santana e Neide Kazue Sakugawa Shinohara 73

Cora Coralina: uma leitura sobre trabalho doméstico e sensibilidade gastronômica | *Cora*
Coralina: a reading about housework and gastronomic sensibility
Anna Carolina Deodato e Marcela Corrêa de Menezes 84

Avaliação das boas práticas de fabricação em uma pizzaria no município de Niterói (RJ) |
Evaluation of good manufacturing practices in a pizzeria in city of Niterói (RJ)
Erika Cristina Silva dos Santos, Yasmin Sampaio Terence e Tânia Muzy da Silva 102

Entre a comida, a dança e a luta pelo território: o Festival do Coco e os Anacé da Aldeia
Parnamirim (CE) | *Between food, dance and territorial struggles: Coconut Festival and the Anacé*
from Parnamirim (CE)
Luciana Nogueira Nóbrega e Lia Pinheiro Barbosa 114

Veropa é pai d'égua: a hospitalidade e os sabores do mercado Ver-o-Peso em Belém (PA) | *Veropa is pai d'égua: the hospitality and the flavors of the Ver-o-Peso market in Belém (PA)*
Daniella Cristiane Santos Oliveira, Beatriz Flexa Ribeiro Proença Gomes da Silva e Flavio Henrique Gomes Borges 135

Alimentação e memória: a questão da patrimonialização da culinária regional | *Food and memory: the issue of regional cuisine patrimonialization*
Everton Luiz Simon e Alini Luza Morais..... 149

ENSAIOS TEÓRICOS | THEORETICAL ESSAYS

O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar | *The phenomenon of commensality and its social functions: a preliminary discussion*
Maria Henriqueta S. Garcia Gimenes-Minasse 162

Do poder soberano à microfísica do poder: hábitos alimentares, convocações comunicacionais e produção de subjetividades | *From sovereign power to the microphysics of power: eating habits, communicational calls and production of subjectivities*
Lucas de Vasconcelos Teixeira 176

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

O projeto integrador em um curso superior de Gastronomia utilizando Tecnologias da Informação e Comunicação | *The integrator project in a higher course in Gastronomy using Information and Communication Technologies*
Lucas Fabricio de Souza Firmino..... 195

Tecendo redes pela gastronomia

Weaving networks for gastronomy

Tejiendo redes por la gastronomía

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.59660>

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 | email@rodrigocotrim.com

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

Escola de Comida, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

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.

Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro | alessandra.carneiro@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-5784-3808>

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



BURSZTYN, I.; SOARES, C. M. P.; MINUZZO, D. A.; CARVALHO, R. C.; SANTOS, F. P.; CARNEIRO, A. P. G. Tecendo redes pela gastronomia. Editorial. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 7-9, jun. 2023.

Mais um número da Revista Mangút: Conexões Gastronômicas está no ar! E com essa edição comemoramos o início do nosso terceiro ano de vida. Pode parecer pouco diante da escala da vida humana, mas para um veículo de divulgação científica que se propõe de acesso público e gratuito é uma vitória. Muitos são os desafios com os quais convivemos nessa jornada. A constituição da equipe editorial, a mobilização dos pareceristas, a atenção aos detalhes no processo de avaliação, a produção editorial, a comunicação e divulgação de cada número lançado são obstáculos que se colocam a cada ciclo, mas que uma vez superados renovam nossa crença de que estamos no caminho certo.

A falta de financiamento faz com que todo esse trabalho seja voluntário e ainda assim conseguimos novos parceiros dispostos a embarcar nessa aventura. Aproveitamos esse espaço para dar as boas-vindas a dois novos editores que se associaram à nossa equipe editorial a partir de 2023. Filipe Pessoa, gastrônomo formado pela UFRJ, mestre e doutorando em educação pelo NUTES/UFRJ, e Alessandra Carneiro, economista doméstica pela UFC e gastrônoma pela UNINASSAU com doutorado em ciência e tecnologia de alimentos pela UFC, vieram somar esforços no sentido de garantir a qualidade e agilidade do nosso processo editorial.

A entrada da professora Alessandra em nossa equipe editorial consolida uma parceria estratégica com o Programa de Pós-graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (PPGG/UFC). Nossa parceria institucional proporcionou ainda a ampliação da nossa equipe de assistentes editoriais onde contamos hoje com futuros mestres em gastronomia responsáveis pela revisão e normatização dos conteúdos publicados. Alicia Sei, Jarbas Silva e Renato Rios sejam bem-vindes!!!

Acompanhar o amadurecimento de um campo científico é um privilégio. A evolução do conhecimento se apresenta de diferentes formas e em diferentes espaços, seja nas salas de aula e laboratórios dos cursos tecnológicos ou de bacharelado, nas ações de extensão, nas aulas das pós-graduações lato ou stricto sensu, seja nas pesquisas de campo onde nos confrontamos com a vida real, nas apresentações e debates nos grupos de trabalho dos eventos científicos. Quando um artigo é publicado em um periódico científico como a Revista Mangút: Conexões Gastronômicas tem um valor simbólico para seus autores e equipe de pesquisadores que se envolveram nas várias etapas de sua produção. Representa o fechamento de um ciclo virtuoso, onde todo o esforço e energia gastos no processo se materializam (mesmo que no ambiente virtual) na publicização e compartilhamento dos achados de cada pesquisa.

Em todos os campos da ciência esse fluxo se repete, no entanto, nos campos mais jovens como a gastronomia, os caminhos ainda não estão pavimentados. Depende de nós, atores ativos dessa rede, nos conectarmos, nos apoiarmos, para que juntos possamos galgar o reconhecimento da relevância de nossos estudos. Nesse sentido, a Revista Mangút: Conexões Gastronômicas estabeleceu parceria com alguns dos mais importantes eventos científicos que dialogam com o campo da gastronomia. Por meio do Fast Track, autores de trabalhos apresentados nos eventos parceiros são convidados a submeter seus manuscritos ao periódico pulando a etapa inicial de Desk Review onde avaliamos a aderência do trabalho ao escopo temático da revista.

Na tecitura das relações que sustentam o campo científico da gastronomia, estamos investindo também na parceria com pesquisadores de diferentes instituições para a elaboração de Dossiês Temáticos que abordem temas contemporâneos relevantes em diferentes perspectivas e contextos. Em dezembro de 2022, publicamos o Dossiê temático sobre educação superior em Gastronomia, onde convidamos professores dos cursos de bacharelados

a refletir sobre a formação dos profissionais da área. Para as próximas edições da Revista temos três propostas de Dossiê encaminhadas. A primeira, que será publicada na edição de dezembro de 2023 e está com chamada de trabalhos aberta, é dedicada a reflexões sobre “Gênero e Gastronomia” e será organizada pelos pesquisadores Daniela Minuzzo (Universidade Federal do Rio de Janeiro) e Rodrigo Cotrim (Escola de Comida). Para junho de 2024, prevemos a publicação do Dossiê Temático sobre “Gastronomia e circum-navegação” dedicado ao debate sobre gastronomia em países luso fônicos e será organizada por Cynthia Arantes Ferreira Luderer (Universidade do Minho, Portugal), Virginia Henriques Calado (Universidade de Lisboa, Portugal) e Valdecir Carlos Ferri (Universidade Federal de Pelotas). Para dezembro de 2024, planejamos o lançamento de um Dossiê Temático que explorará a relação entre o sagrado e a gastronomia, investigando como a religiosidade influencia a prática culinária, os rituais alimentares e o simbolismo dos alimentos sagrados, e terá organização de Angélica Maria Arriola Miranda (Universidad de San Martín de Porres, Perú), Lilia Itzel Sosa Argáez (Universidad de Colima, México), Omar Cervantes (Universidad de Colima, México) e Patricio Carneiro (Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Brasil) como editores convidados.

Apesar dos consistentes avanços alcançados nesse curto tempo de vida da Revista, sabemos que temos muitos desafios pela frente. Ampliar nossas parcerias com outros programas de pós-graduação e eventos da área é uma necessidade que se impõe na busca por pesquisas de qualidade. Para tal, é fundamental que consigamos avançar no cadastramento da revista em indexadores nacionais e internacionais e na aquisição do DOI (Digital Object Identifier), ferramenta fundamental para o registro e perenidade das publicações.

Esperamos que todo o nosso esforço seja recompensado com nossa primeira avaliação pelo sistema Qualis/Capes no próximo quadriênio. Para isso, contamos com a colaboração de cada docente, pesquisador(a), estudante e leitor(a); quanto mais nossos conteúdos forem utilizados em suas pesquisas, mais relevância teremos enquanto veículo de difusão científica. Contamos com você!

Boa leitura!!!

Bananinha-do-mato (*Bromelia Antiacantha*): características e potencialidades em alimentos

*Wild banana (Bromelia antiacantha): characteristics and potential
in foods*

*Plátano silvestre (Bromelia antiacantha): características y
potencial en alimentos*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.51125>

Vanessa Garcia Monteiro | vanessagarciamonteiro@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-4425-9164>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Tatiane Tavares Fujii | tathytf@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-1106-8898>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Eliezer Avila Gandra | gandraea@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-0978-6014>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Tatiane Kuka Valente Gandra | tkvgandra@ufpel.edu.br

<https://orcid.org/0000-0002-2248-0725>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Recebimento do artigo: 01-abril-2022

Aceite: 14-março-2023



MONTEIRO, V. G.; FUJII, T. T; GANDRA, E. A. e GANDRA, T. K. V. Bananinha-do-mato (*Bromelia Antiacantha*): características e potencialidades em alimentos. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.1, p. 10-22, jun. 2023.

RESUMO

No Brasil, as plantas alimentícias nativas não fazem parte do grupo de alimentos mais consumidos no país e nos dias de hoje estão presentes apenas na culinária de algumas localidades. Entre essas plantas, na região do sul do Rio Grande do Sul, destaca-se a bananinha-do-mato (*Bromelia antiacantha*). O objetivo deste trabalho é realizar uma revisão de literatura acerca de estudos existentes relacionados à bananinha-do-mato (*Bromelia antiacantha*) focando no seu potencial alimentar. Atualmente, essa planta tem seu uso popular conhecido no tratamento de doenças, especialmente as do trato respiratório, sendo também fonte de vitaminas e antioxidantes. O fruto já foi testado na fabricação de suco, geleia, farinha e biscoito, mas os estudos ainda são escassos. Neste cenário, encontra-se o potencial de pesquisa da bananinha-do-mato na área de alimentos. Ao fim desta revisão, constata-se a escassez de estudos sobre este fruto, havendo ainda um grande percurso a ser trilhado para conhecer o melhor aproveitamento das potencialidades desta Planta Alimentícia Não Convencional (PANC).

Palavras-chaves: Gastronomia; Gravatá; PANC; Medicina popular; Sustentabilidade.

ABSTRACT

In Brazil, native food plants are not part of the most consumed food group in the country and nowadays it is present only in the cuisine of some localities. Among these plants, in the southern region of Rio Grande do Sul, bananinha-do-mato (*Bromelia antiacantha*) stands out. The objective of this paper is to carry out a literature review about existing studies related to the bananinha-do-mato (*Bromelia antiacantha*) focusing on its food potential. Currently, this plant has its popular use known in the treatment of diseases, especially in the ones from the respiratory tract, being also a source of vitamins and antioxidants. The fruit has already been tested for the manufacture of juice, jam, flour and biscuits, but studies are still scarce. In this scenario, there is the research potential of bananinha-do-mato in the food area. At the end of this review, few studies with this fruit were found, showing that there is still a long way to know the better use of the potentialities of this Unconventional Food Plant (PANC).

Keywords: Gastronomy; Gravatá; PANC; Popular medicine; Sustainability.

RESUMEN

En Brasil, las plantas alimenticias nativas no forman parte del grupo alimenticio más consumido en el país y hoy están presentes solo en la cocina de algunas localidades. Entre estas plantas, en la región sur del Rio Grande do Sul, se destaca el plátano silvestre (*Bromelia antiacantha*). El objetivo de este trabajo es realizar una revisión de la literatura sobre los estudios existentes relacionados con el plátano silvestre (*Bromelia antiacantha*) con un enfoque en su potencial alimenticio. Actualmente, esta planta es conocida por su uso medicinal popular, principalmente para tratamientos respiratorios, siendo además fuente de vitaminas y antioxidantes. La fruta ya ha sido probada para la elaboración de zumos, mermeladas, harinas y galletas, pero los estudios aún son escasos. En este sentido, se comprende el potencial de investigación del plátano silvestre en el área de la alimentación. Al final de esta revisión, se encontraron pocos

estudios con esta fruta, y aún queda un largo camino por recorrer para conocer cómo aprovechar mejor las potencialidades de esta Planta Alimenticia No Convencional (PANC).

Palabras claves: Gastronomía; Gravatá; PANC; Medicina popular; Sustentabilidad.

INTRODUÇÃO

Atualmente a população mundial consome um número muito restrito de espécies vegetais e grande parte dessas plantas não são originárias dos locais em que são produzidas e consumidas, o que torna sua produção financeira e logisticamente onerosa. (THEIS, 2019; TULER et al., 2019). No Brasil, não é diferente, a rica biodiversidade ainda é pouco conhecida e seu potencial como fonte alimentar e nutricional tem sido negligenciada (BRASIL, 2010; SOUZA et al., 2013; TULER et al., 2019; ZAPPI et al., 2015).

A história da gastronomia brasileira, desde o início da colonização, traz relatos de uma culinária diversificada em cor, aroma e sabor. Essa mesma história mostra que existiam muitos alimentos nutritivos e saborosos que eram apreciados e faziam parte das refeições familiares, mas que aos poucos foram sendo esquecidos ou desvalorizados em virtude das mudanças no padrão de vida e consumo da população (BRASIL, 2015). Isso significa que as plantas alimentícias nativas do Brasil não fazem parte do grupo de alimentos mais consumidos no país e nos dias de hoje estão presentes apenas na culinária de algumas localidades (BRASIL, 2010; SOUZA et al., 2013; TULER et al., 2019; ZAPPI et al., 2015).

Desta forma, existe uma crescente necessidade de resgate e valorização dos conhecimentos populares sobre produção, uso e consumo dessas plantas alimentícias não convencionais tradicionais que integram a agrobiodiversidade dos espaços rurais restritos de pequenas comunidades. Nesse sentido, a Gastronomia Sustentável aborda diversos conceitos, entre eles o aproveitamento integral de alimentos, a valorização de produtos locais e o resgate de culturas alimentares, além de trazer novos aspectos de consumo para ingredientes que possuem potencial gastronômico, como as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) (SEBRAE, 2022).

A sigla PANC surgiu em 2008 e foi proposta por Valdely Ferreira Kinupp. Ela engloba plantas e partes de plantas que possuem potencial alimentício, mas não são comuns no dia a dia da maior parte da população de uma região ou de um país (KINUPP, 2021). Entretanto, é importante analisar que em algumas regiões, uma determinada planta pode ser consumida pela população e, por isso, não ser considerada PANC neste local. Já em outras áreas, esta mesma planta pode assumir esta denominação por seu uso ser ignorado na culinária da região.

Entre essas plantas, na região do sul do Rio Grande do Sul, destaca-se a bananinha-do-mato (*Bromelia antiacantha*), que é uma planta nativa do bioma brasileiro e que vai muito além de ser uma planta ornamental. Ela é fonte de vitaminas e antioxidantes, porém seu uso popular se dá apenas no tratamento de doenças do trato respiratório, com xaropes feitos a partir da fruta. (FLORA DO BRASIL, 2020; HORTO DIDÁTICO DE PLANTAS MEDICINAIS DO HU CCS, 2019; MANETTI et al., 2010; SOUZA, 2011; ZANELLA, 2009). Entretanto, é importante destacar que por trás desse uso na medicina popular, existe um fruto comestível com possíveis

propriedades nutricionais e bioativos que pode ser utilizado na alimentação humana (KRUMREICH et al., 2015).

Assim, o objetivo deste trabalho foi realizar uma revisão de literatura acerca de estudos existentes relacionados à bananinha-do-mato (*Bromelia antiacantha*), focando no seu potencial uso em alimentos como uma Planta Alimentícia Não Convencional (PANC).

MÉTODOS

Este estudo constitui uma revisão bibliográfica de caráter analítico a respeito da bananinha-do-mato (*Bromelia Antiacantha*) com o intuito de agrupar estudos e informações relevantes que possam enfatizar o seu potencial de utilização na área de alimentos.

A coleta de dados foi realizada no período de agosto de 2020 a dezembro de 2021. Utilizou-se para pesquisa as bases de dados Google Acadêmico, Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), *Scientific Eletronic Library Online* (SCIELO), *ScienceDirect*, *Scopus*, *Web of Science*, Base de Dados da Pesquisa agropecuária (BDP@) e Base *Agricultural Science and Technology Information* (AGRIS). Além destas, foram acrescentadas à pesquisa teses, dissertações, sites disponíveis na rede e livros com foco relacionado a Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), tendo em vista a escassez de artigos científicos na área de alimentos para o objeto de pesquisa.

Foram incluídos neste estudo artigos, sites e livros que apresentassem descritores como: bananinha-do-mato, *Bromelia Antiacantha*, gravatá, banana-do-mato, banana selvagem, caraguatá, panc, *Bromelia comeeliniana*, *Bromelia balancea* e suas combinações. Não foi limitado idioma e nem ano de publicação na tentativa de obter quantidade relevante de referencial teórico. Foram obtidos artigos em inglês, português e espanhol do período de 1995 a 2021. Os critérios de exclusão se deram para artigos que abordavam apenas formas de cultivo e/ou emprego ornamental da bananinha-do-mato. Além disso, as áreas do conhecimento foram limitadas à Ciência e Tecnologia de Alimentos e Ciências da Saúde.

Após a seleção dos artigos, conforme os critérios de inclusão previamente definidos, foram seguidos, nessa ordem, os seguintes passos: leitura exploratória dos resumos; leitura seletiva do trabalho completo e escolha do material que se adequava ao objetivo e tema deste estudo; leitura analítica e análise dos textos; leitura interpretativa e redação.

Assim, constituiu-se um *corpus* do estudo, agrupando os temas mais abordados nas seguintes categorias: plantas alimentícias não convencionais tradicionais, características físicas e classificação botânica da bananinha-do-mato, características físico-químicas, valor nutricional e compostos bioativos, uso na medicina popular e potencial uso em alimentos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa inicial resultou num total de 87 artigos científicos, 02 teses, 08 dissertações, 01 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), 15 sites relacionados ao assunto e 05 livros. Entretanto, foram utilizados 13 artigos (incluindo trabalhos publicados em congressos) para leitura e fichamento, 06 sites, 03 livros, 01 tese, 05 dissertações e 01 TCC que contemplavam

informações relevantes para constituir essa revisão bibliográfica. Todo material teórico selecionado referia-se a publicações brasileiras, independente do idioma apresentado. As referências em português totalizaram 21 publicações e em inglês 02. O período das publicações ficou compreendido entre 2009 e 2021.

Plantas Alimentícias Não Convencionais Tradicionais

A população mundial consome um número muito restrito de espécies vegetais para suprir suas necessidades energéticas diárias. Segundo RBG (2017), são conhecidas no mundo cerca de 390 mil espécies de plantas. Para alimentação, nutrição e tratamento médico, o ser humano utilizou ao longo de sua história em torno de mil espécies. Entretanto, nos dias atuais são cultivadas apenas cerca de 300. Outrossim, grande parte dessas plantas não são originárias dos locais onde atualmente são produzidas e consumidas, o que torna sua produção mais onerosa nos aspectos financeiro e logístico. Ajustar o manejo a solos e climas diferentes de seu *habitat* natural demanda tempo, custo e manuseio específico, gerando um custo final elevado do produto. (REIFSCHNEIDER et al., 2015; THEIS, 2019; TULER et al., 2019).

No Brasil, vários estudos reforçam que apesar da riqueza de mais de 46.097 espécies nativas, sua biodiversidade ainda é pouco conhecida e seu potencial como fonte alimentar e nutricional tem sido negligenciado. Isso significa, de forma geral, que as plantas alimentícias nativas do Brasil não fazem parte do grupo de alimentos mais consumidos no país (SOUZA et al., 2013; TULER et al., 2019; ZAPPI et al., 2015). Além disso, existem as plantas alimentícias não convencionais tradicionais, ou seja, aquelas que não são comumente consumidas pela população, mas que em algum momento fizeram parte da mesa dos brasileiros e nos dias de hoje estão presentes apenas na culinária de algumas regiões (BRASIL, 2010).

Nesse sentido, existe a importante necessidade de resgate e valorização dos conhecimentos populares sobre produção, uso e consumo de plantas alimentícias não convencionais tradicionais que integram a agrobiodiversidade dos espaços rurais, principalmente as plantas de pouca ingestão ou restritas às pequenas comunidades. Sem o cultivo e o consumo dessas plantas, elas correm o risco de se tornarem extintas pelo esquecimento de seu potencial alimentício (BRASIL, 2010; THEIS, 2019). Somado a esse fato, a Gastronomia Sustentável aborda diversos conceitos, dentre eles o aproveitamento integral de alimentos, a valorização de produtos locais e o resgate de culturas alimentares, além de trazer novas possibilidades de consumo para ingredientes que possuem potencial gastronômico (SEBRAE, 2022).

Dentre as PANC catalogadas, o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2010) destaca a taioba, a araruta, o mangarito, a vinagreira, o taro (inhame), a chicória-do-pará, a capuchinha, o jacatupé, o inhame (cará), a jurubeba, o cubiu, o maxixe-do-reino, a bertalha, o ora-pro-nóbis, o jambu, o maxixe, o caruru, o quiabo, a beldroega, a azedinha, a serralha, o peixinho, o almeirão-de-árvore e a capiçoba. Além dessas, ainda se pode citar a bananinha-do-mato presente no sul do Rio Grande do Sul.

Características físicas e classificação botânica da bananinha-do-mato

A bananinha-do-mato (*Bromelia antiacantha*) (FIGURA 1), é uma planta nativa do bioma brasileiro e vai muito além de ser uma bela planta ornamental. De nome científico *Bromelia antiacantha* Bertol., pertence à Família Bromeliaceae, e ao gênero *Bromelia*, que tem aproximadamente 47 espécies, e está presente desde o norte do México até o Uruguai e norte da Argentina. No Brasil, ocorre naturalmente da Bahia ao Rio Grande do Sul, tendo domínio fitogeográfico na Mata Atlântica e no Pampa (FIGURA 2) (FLORA DO BRASIL, 2020; SOUZA, 2011).

A planta objeto de estudo tem como sinônimas: *Bromelia commeliniana* de Vriese, *Bromelia sceptrum* Fenzl ex Hügel, *Agallostachys antiacantha*, *Bromelia balansae* e é popularmente conhecida por bananinha-do-mato, gravatá, bananinha de macaco, caraguatá, gravatá da praia, gravatá do mato e banana selvagem (HORTO DIDÁTICO DE PLANTAS MEDICINAIS DO HU CCS, 2019; RIBEIRO E MENASCHE, 2019).

Figura 1. Bananinha-do-mato (*Bromelia Antiacantha*)



Fonte: SOUZA (2011)

Figura 2. Distribuição geográfica da bananinha-do-mato (*Bromelia Antiacantha*)



Fonte: FLORA DO BRASIL (2020)

Trata-se de uma espécie terrestre que pode chegar a medir dois metros de altura, com agrupamentos conhecidos como “reboleiras”. Possui caule curto, folhas longas, eretas e densamente cobertas de espinhos nas margens, cujas bordas são em formato de ganchos, vermelhas próximas à base e verde-avermelhadas na extremidade e são responsáveis pela propagação vegetativa da espécie. O período de floração vai de dezembro a fevereiro e se apresentam em cachos compostos por 150-350 flores violetas (FIGURA 3) (FILIPPON, 2014; MANETTI, 2010).

Figura 3. Flores da bananinha-do-mato (*Bromelia Antiacantha*)



Fonte: HORTO DIDÁTICO DE PLANTAS MEDICINAIS DO HU CCS (2019)

Localizados no centro da roseta, ficam os frutos em formas de bagas ovaladas, de odor agradável, casca fina e áspera, com cor amarelo dourado. Os frutos levam de 3 a 4 semanas para amadurecer, ficando maduros no meio do outono (maio). Sua polpa é comestível, fibrosa e com pequenas sementes negras (FIGURA 4) que aparecem em uma média de 4 a 10 por fruto. Variam em peso e tamanho, medindo de 3 a 5 cm de comprimento por 2 a 4 cm de diâmetro, e pesando entre 7 a 20 g.

Multiplicam-se por brotação e também por sementes, sendo a brotação a forma mais rápida e eficiente do ponto de vista comercial, uma vez que a semente apresenta alta taxa de germinação, mesmo após longos períodos de estocagem. A espécie desenvolve-se em solos muito úmidos, em áreas de vegetação fechada e em matas periodicamente inundadas pós-praia, fatores que tornam possível sua sobrevivência em ambientes estressados (INSTITUTO GAÚCHO DE ESTUDOS AMBIENTAIS, 2021; CARIOLATTO, 2019; MANETTI, 2010; SILVA, 2010).

Figura 4. Fruto da bananinha-do-mato (*Bromelia Antiacantha*)

Fonte: COLECIONANDO FRUTAS (2021)

Características físico-químicas e valor nutricional presentes na bananinha-do-mato

Os frutos desta bromélia, segundo o estudo de Santos et al. (2009) são constituídos de 45% de carboidratos, sendo principalmente monossacarídeos ácidos, e 18% de lipídios, representados principalmente por ácidos palmítico, linoleico e oleico. No entanto, esses resultados em relação aos macronutrientes do fruto diferem na pesquisa de Krumreich et al. (2015) que encontraram em torno de 9% de carboidratos, 0,6 % de proteínas e 5% de lipídios. Essas diferenças possivelmente são atribuídas à forma da matéria-prima analisada. No primeiro estudo, utilizou-se frutos secos sem sementes e moídos para determinação da composição centesimal. Já no segundo, os frutos foram submetidos à análise *in natura*.

Análises fitoquímicas da espécie também indicam a presença de saponinas, flavonoides e taninos. De acordo com Giannakos (2018), a concentração de vitamina C no suco da fruta é de 9,64 mg e a de vitamina E é de 103,45 mg. Em seu estudo, o autor sugere que o fruto é rico em vitamina C ao comparar os resultados do suco obtido a partir da bananinha-do-mato com o suco de abacaxi. Além disso, o autor relata que o fruto apresenta 9,73 mg GAE de fenóis totais.

Cariolatto (2019) relata que o fruto tem 1,53% de acidez titulável total, com teor de ácido cítrico entre 0,08 e 1,95%. Por esse motivo, o autor classifica a bananinha-do-mato com sabor moderado e relata que ela pode ser aceita para o consumo. Já o teor de sólidos solúveis é de 10,4° Brix e o pH em torno de 3,57. Esse valor de pH é importante do ponto de vista microbiológico, uma vez que valores menores de 4,5 permitem uma maior conservação do fruto e consequentemente a inibição do desenvolvimento de microrganismos patogênicos, como é o caso de *Clostridium botulinum*.

Fioravante et al. (2016) analisaram a qualidade nutricional e funcional da farinha obtida através do fruto. Como resultado, observaram, que além do elevado teor de carboidratos, a

farinha apresentava cerca de 29,43% de cálcio e mais que o dobro de manganês recomendado para ingestão diária de indivíduos adultos no Brasil.

Uso da bananinha-do-mato na medicina popular

Zanella (2009) cita em seu estudo que há muito tempo várias espécies da Família Bromeliaceae são utilizadas pelos povos nativos das Américas para os mais diversos fins, estando essas espécies fortemente ligadas à sua cultura, especialmente nos usos medicinais. O uso de plantas medicinais é muito antigo, relacionado aos primórdios da Medicina, embasado pelo somatório de informações em sucessivas gerações. No Brasil, a utilização de plantas cultivadas ou nativas para este fim é muito difundida e enriquecida pelas diversas culturas que formam o povo. Índios, europeus e negros com seus conhecimentos, somados à flora extremamente rica do país, criaram uma gama de remédios e tratamentos muito difundidos pela sabedoria popular.

O uso da *Bromelia antiacantha* na medicina popular é descrita desde a década de 1940 por suas propriedades. Seu uso popular se dá principalmente no tratamento de doenças do trato respiratório, como asma, bronquite e tosse em geral, com xaropes feitos a partir da fruta. Também é usada como coadjuvante nos tratamentos de icterícia, hidropisia (edemas), reumatismo e para eliminar pedras nos rins. O chá de suas folhas é recomendado para as afecções da mucosa bucal na forma de bochechos. Além disso, também é relatada em estudos por sua ação anti-helmíntica, pois seus frutos ácidos têm ação purgativa, diurética e até abortiva (HORTO DIDÁTICO DE PLANTAS MEDICINAIS DO HU CCS, 2019; MANETTI et al., 2010; ZANELLA, 2009).

Por tratar-se de um conhecimento popular, são escassos os estudos científicos sobre as substâncias responsáveis pelas ações benéficas aqui relatadas. No entanto, cabe citar o estudo de Santos et al. (2009) que associou a presença abundante de oxalato de cálcio, em forma de agulha, observado em de microscópio na fruta madura, ao mecanismo de ação expectorante do fruto. Os autores correlacionam que o uso deste fruto para tratar a tosse na medicina popular, juntamente com a presença de açúcares ácidos, pode desempenhar um papel no mecanismo de ação mitigante, que protege o trato respiratório contra processos inflamatórios.

Assim como a *Bromelia antiacantha*, muitas plantas pertencentes às famílias comestíveis frequentemente apresentam em sua composição química sais de oxalato por ser a forma de armazenamento de 90% do cálcio total presente em uma planta, porém existem poucos relatos sobre alergias ou processos similares relacionando o uso dessas plantas e a presença desses sais. Somado a isso, testes realizados para a determinação do potencial citotóxico, por meio de bioensaio de letalidade, indicam baixa atividade citotóxica de extratos de frutos e folhas da bananinha-do-mato (MANETTI et al., 2010; SANTOS et al., 2009).

Uso de PANC e o potencial de uso da bananinha-do-mato no desenvolvimento de alimentos

Conforme suas características, a bananinha-do-mato possui potencial para uso em alimentos, entretanto poucos estudos citam produtos alimentícios elaborados a partir dela.

Esse fato ocorre, possivelmente, em virtude de a maioria dos usos de PANC ainda não despertar interesse de inserção dessas plantas nas refeições cotidianas da população. Porém, como relatado por Theis (2019), a crescente valorização das PANC de forma abrangente nas áreas da gastronomia e de alimentos, bem como a ampla divulgação de seus respectivos usos, propriedades e preparos disponíveis de acordo com cultura popular de um local, tem resultado em maior interesse por parte dos consumidores e agricultores para consumo e comércio nas feiras livres.

No estudo de Ribeiro e Menasche (2019, p. 271) é relatado que “entre as diversas PANC comercializadas em feiras ecológicas de Porto Alegre, é vendida também a bananinha-do-mato (*Bromelia balansae*)”. Entretanto, as famílias rurais relatam que ela é vendida com enfoque apenas na fabricação de xarope caseiro. Nesse sentido, é importante destacar que é fundamental a criação de referenciais teóricos e pesquisas práticas que ampliem o conhecimento técnico acerca do aproveitamento da bananinha-do-mato para expandir seu uso, viabilizando que a agricultura familiar e a comunidade local se beneficiem do seu potencial gastronômico (RIBEIRO; MENASCHE, 2019).

Theis et al. (2020) observaram o crescente interesse do público consumidor em novos tipos de geleia e *schmier* que têm sido gradativamente ofertados pelos agricultores em feira livre agroecológica realizada no município de São Lourenço do Sul (RS). Entre as opções diferenciadas, é citado pelos autores o uso de frutos da bananinha-do-mato (*Bromelia antiacantha* Bertol.), das flores do hibisco ou vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.) e das cascas do abacaxi (*Ananas comusus* (L.) Merr.) para elaboração de geleia. Além disso, no mesmo estudo ainda é citado o comércio da *schmier* (doce em pasta cremoso) de melancia-de-porco (*Citrullus lanatus* (Thumb.) Matsum. e Nakai var. *citroides* (L.H. Bailey) Mansf.) misturada com outras frutas, como o ananá (*Ananas bracteatus* Schult.f.). O estudo de Monteiro et al. (2020) também seguiu na mesma linha de Theis et al. (2020) ao desenvolver geleia com o fruto, porém nesse caso os autores citam uma descrição simplificada das características sensoriais obtidas na geleia derivada do fruto, como o sabor característico e palatável, além de destacarem o potencial uso na gastronomia contemporânea.

O estudo de Fioravante et al. (2016) relatou o preparo de farinha de caraguatá (*Bromelia balansae* Mez) para elaboração de biscoitos tipo *cookie*. Entretanto, não realizou análise de aceitação do público, custos e potencial comercial. O estudo apenas trata das características nutricionais e funcionais anteriormente citadas. Como resultado, os biscoitos obtidos a partir da farinha apresentaram teores consideráveis de proteínas, lipídios e carboidratos. Porém, os autores observaram uma redução significativa dos fenóis totais e da atividade antioxidante, possivelmente por causa do tratamento térmico a que os *cookies* são submetidos.

A elaboração de suco a partir da polpa do fruto de bananinha-do-mato esteve presente na pesquisa de Giannakos (2018), contudo o foco de estudo do autor deteve-se à determinação do potencial antioxidante do produto obtido. Neste aspecto, os resultados foram significativamente positivos para a bananinha-do-mato quando comparado ao suco de abacaxi. Sobre as características sensoriais do suco, nada é relatado na pesquisa.

Segundo Barbieri et al. (2021), considerando o potencial de uso ainda pouco explorado das frutas nativas do bioma Pampa, onde se encaixa a *Bromelia antiacantha* Bertol., a médio e longo prazo pode-se ter alternativas para geração de renda, principalmente em pequenas

propriedades rurais. Isso pode ocorrer devido à crescente valorização da biodiversidade, o que faz surgir novas oportunidades de produção e consumo de frutas e seus derivados. Já Cariolatto (2019) defende que conhecer as características de desenvolvimento das frutíferas nativas permite a manutenção e conservação da biodiversidade e dos recursos naturais. Além disso, o autor relata que as plantas nativas vêm ganhando destaque no cenário econômico, apesar de ainda existirem poucos estudos sobre o valor destas frutas. Também afirma que apesar dos dados expressivos de benefícios nutricionais, culturais e econômicos de algumas destas PANC, como é o caso da bananinha-do-mato, elas são pouco ou nada exploradas para fins comerciais na alimentação humana.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse trabalho realizou uma revisão bibliográfica sobre a PANC bananinha-do-mato e o seu potencial uso na alimentação. Através da revisão, explicitou-se o referencial teórico consultado e foi possível observar que se trata de uma planta nativa presente em várias regiões do Brasil, sobretudo no bioma Pampa, sendo considerada uma PANC de uso restrito à agrobiodiversidade de poucas comunidades rurais. Atualmente, esta planta possui seu uso popular conhecido no tratamento de doenças, especialmente as do trato respiratório. O fruto possui uma composição diversificada com presença de vitaminas e antioxidantes, entre outros compostos. Para consumo, o fruto já foi testado na fabricação de suco, geleia, farinha e biscoito.

Entretanto, cabe ressaltar que os dados de uso da bananinha-do-mato especificamente para a área de alimentos ainda são escassos, sendo necessários mais estudos acerca deste fruto. Nesse sentido, encontra-se potencial de pesquisa da bananinha-do-mato na área da alimentação. Entre as possíveis análises que ainda podem ser realizadas para melhor caracterizar esse fruto estão as microbiológicas, as toxicológicas e as sensoriais. Destaca-se a necessidade de descrever sensorialmente a bananinha-do-mato de forma objetiva e científica por provadores treinados e assim ter uma caracterização sensorial mais clara desta PANC.

REFERÊNCIAS

BARBIERE, R. L.; CASTR, C. M.; STUMPF, E. R. T.; BORTOLINI, F.; MITTELMANN, A. Recursos genéticos do bioma pampa. MESA REDONDA 10 - Uso, Valoração e experiências exitosas com Recursos Genéticos Vegetais no Cerrado, Caatinga e Pampa. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/69156/1/Rosa-Lia-Recursos-Geneticos.pdf>>. Acesso em: 10 de janeiro de 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. **Hortaliças não convencionais (Tradicionalis)**. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/ACS, 2010. 52p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 484 p.

CARIOLATTO, L. P. **Fenologia, caracterização físico-química de frutos e semente de *Bromelia balansae* no município de Santo Cristo – RS.** Dissertação (Mestrado em Ambiente, Tecnologia e Sociedade). Universidade Federal da Fronteira Sul, Cerro Largo, 2019.

COLECIONANDO FRUTAS. *Bromelia regnellii*. 2021. Disponível em: <<https://www.colecionandofrutas.com.br/bromeliaregnelli.htm>>. Acesso em: 10 de janeiro de 2021.

FILIPPON, S. **Uso e manejo de caraguatá (*Bromélia antiacantha*) no planalto norte catarinense:** está em curso um processo de domesticação? Tese (Doutorado em Recursos Genéticos Vegetais) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014.

FIORAVANTE, M. B.; HIANE, P. A.; CAMPOS, R. P.; CANDIDO, C. J. Qualidade nutricional e funcional de biscoitos de farinha de caraguatá (*Bromelia balansae* Mez). **Revista UNIABEU**, v. 9, n. 22, 2016.

FLORA DO BRASIL. *Bromelia antiacantha* Bertol. 2020. Disponível em: <<http://reflora.jbrj.gov.br/reflora/listaBrasil/FichaPublicaTaxonUC/FichaPublicaTaxonUC.do?id=FB5956>>. Acesso em: 10 de janeiro de 2021.

GIANNAKOS, N. R. O. **Concentração de antioxidantes nos sucos dos frutos de bananinha-do-mato e abacaxi.** Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Ciências Biológicas) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2018.

HORTO DIDÁTICO DE PLANTAS MEDICINAIS DO HU CCS. **Bananinha-do-mato.** 2019. Disponível em: <<https://hortodidatico.ufsc.br/bananinha-do-mato/>>. Acesso em: 14 de janeiro de 2021.

INSTITUTO GAÚCHO DE ESTUDOS AMBIENTAIS (INGÁ). **Bananinha-do-mato - *Bromelia antiacantha*.** Disponível em: <<http://frutaspoa.inga.org.br/>>. Acesso em: 14 de janeiro de 2021.

KINUPP, V. F. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (Panc) no Brasil.** 2. ed. São Paulo: Plantarum, 2021. 768p.

KRUMREICH, F. D.; CORRÊAS, A. P. C.; SILVA, C. D. S.; ZAMBIAZI, R. C. Composição físico-química e de compostos bioativos em frutos de *Bromelia antiacantha* Bertol. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 37, n. 2, 2015. DOI: <https://doi.org/10.1590/0100-2945-127/14>. Acesso em: 20 de agosto de 2022.

MANETTI, L. M.; TURRA, A. F.; TAKEMURA, O. S.; SVIZINSKI, T. I. E.; LAVERDE JUNIOR, A. Avaliação da atividade hemolítica de *Bromelia antiacantha* Bertol. (Bromeliaceae). **Arq Ciênc Saúde UNIPAR**, v. 14, n. 1, p. 43-47, 2010.

MONTEIRO, V. G.; GANDRA, T. K. V.; GANDRA E. A. Geleia de bananinha-do-mato. *In*: 19^o Mostra de Produção Universitária, 2020, Rio Grande. **Anais [...]**. Rio Grande: FURG, 2020. p. xx-xx.

RBG, K. **The state of the world's plants report.** Londres: Royal Botanic Gardens, Kew, 2017. 100p.

REIFSCHNEIDER, F. J. B.; NASS, L.L.; HENZ, G.P.; HEINRICH, A.G.; RIBEIRO, C. S.C.; FILHO, K. E.; BOITEUX, L. E.; RITSCHER, P.; FERRAZ, R. M.; QUECINI, V. **Uma pitada de biodiversidade na mesa dos brasileiros.** 17.^a ed. Brasília, DF, 2015. 156p.

RIBEIRO, R. T. A.; MENASCHE, R. **Iluminuras**, v. 20, n. 51, p. 263-277, 2019.

SANTOS, V. N. C.; FREITAS, R. A.; DESCHAMPS, F. C.; BIAVATTI, M. W. Ripe fruits of *Bromelia antiacantha*: investigations on the Chemical and bioactivity profile. **Brazilian Journal of Pharmacognosy**, v. 19, n. 2A, p. 358-365, 2009.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). **Gastronomia sustentável vem mudando o mercado da alimentação**. 2022. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/gastronomia-sustentavel-vem-mudando-o-mercado-da-alimentacao,104dfd6bbc271810VgnVCM100000d701210aRCRD>>. Acesso em: 20 de agosto de 2022.

SILVA, G. M. **Potencial antioxidante de frutos do cerrado e do pantanal, no estado do Mato Grosso do Sul**. Dissertação (Mestrado em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste) – Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, Campo Grande, 2010.

SOUZA, D. F. **Bromelia antiacantha Bertol.** 2011. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/fitoecologia/florars/open_sp.php?img=5607>. Acesso em: 9 janeiro de 2021.

SOUZA, A. M.; PEREIRA, R. A.; YOKOO E. M.; LEVY R. B.; SICHIERI, R. Alimentos mais consumidos no Brasil: inquérito nacional de alimentação 2008-2009. **Revista de Saúde Pública**, v. 47, p. 190-99, 2013.

THEIS, J. S. **Estudo etnobotânico de plantas alimentícias não convencionais (PANC): saberes e sabores da agricultura familiar em São Lourenço do Sul/RS**. Dissertação (Mestrado em Sistemas de Produção Agrícola Familiar) – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2019.

THEIS, J. S.; DURIGON, J.; HEIDEN, G.; MAUCH, C. R. Cultura alimentar associada às plantas alimentícias não convencionais (PANC): uso e preparo por agricultores familiares agroecológicos ou em transição agroambiental. *In*: XI Congresso Brasileiro de Agroecologia Cadernos de Agroecologia. **Anais [...]**. São Cristóvão, Sergipe, 2020.

TULER, A. C.; PEIXOTO, A. L.; SILVA, N. C. B. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil. **Rodriguésia**, v.70, e01142018, 2019. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/2175-7860201970077>. Acesso em: 20 de agosto de 2022.

ZANELLA, C. M.. **Caracterização genética, morfológica e fotoquímica de populações de Bromélia antiacantha (Bertol.) do Rio Grande do Sul**. Dissertação (Mestrado em Genética e Biologia Molecular) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

ZAPPI, D. C.; FORZZA, R. C.; SOUZA, V. C.; MANSANO, V. F.; MORIM, M. P. Epílogo. **Rodriguésia**, v. 66, n. 2, 2015.

Reconhecimento popular e usos alimentícios da fruta vermelha brasileira conhecida como “camarinha” – *Gaylussacia brasiliensis* (Spreng.) Meisn.

Popular recognition and food uses of the Brazilian berry known as “camarinha” – Gaylussacia brasiliensis (Spreng.) Meisn.

Reconocimiento popular y usos alimentarios del fruto rojo brasileño conocido como “camarinha” – Gaylussacia brasiliensis (Spreng.) Meisn.

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.53897>

Ana Clara Stein Nicácio | steinanaclara@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0004-8685-5532>

Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Florianópolis, SC, Brasil.

Liz Cristina Camargo Ribas | lizribas@ifsc.edu.br

<https://orcid.org/0000-0002-0416-2387>

Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Florianópolis, SC, Brasil.

Recebimento do artigo: 09-agosto-2022

Aceite: 21-março-2023

NICÁCIO, A. C. S. e RIBAS, L. C. C. Reconhecimento popular e usos alimentícios da fruta vermelha brasileira conhecida como “camarinha” – *Gaylussacia brasiliensis* (Spreng.) Meisn. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.1, p. 23-50, jun. 2023.



RESUMO

O Brasil, detentor da maior biodiversidade vegetal do mundo, apresenta diversas espécies com potencial alimentar e nutricional ainda subutilizadas. Dentre elas encontra-se a *Gaylussacia brasiliensis*, arbusto conhecido como "camarinha" ou "mirtilo-brasileiro", o qual fornece pequenos frutos arroxeados. Nesse contexto, o trabalho objetivou avaliar o reconhecimento popular nacional da fruta, através de questionário aplicado a 603 pessoas ($E = 4,08\%$; $p < 0,05$) das cinco Regiões Brasileiras. O trabalho também analisou o conhecimento etnobiológico sobre o uso alimentar da planta na comunidade do Distrito do Campeche – Florianópolis (SC). Os resultados demonstram que a "camarinha" é uma fruta desconhecida pela população brasileira, pouco presente mesmo no cotidiano de comunidades tradicionais locais que já utilizaram a fruta no passado. O conhecimento etnobiológico levantado no estudo de caso demonstra um "esquecimento" da fruta e de seus usos ao longo das gerações, assim como a diminuição da sua área de ocorrência natural. Entretanto, é uma fruta com grande potencial nutricional, gastronômico e comercial, podendo ser considerada uma fruta vermelha brasileira em função das suas características.

Palavras-chaves: Gastronomia; Mirtilo-brasileiro; Biodiversidade.

ABSTRACT

Brazil, holder of the greatest plant biodiversity in the world, presents several species with food and nutritional potential that are still underused. Among them is *Gaylussacia brasiliensis*, a shrub known as "camarinha" or "Brazilian blueberry", which provides small purplish fruits. In this context, the work aimed to evaluate the national popular recognition of the fruit, through a questionnaire applied to 603 people (Sampling error = 4.08%; $p < 0.05$) from five Brazilian Regions. The work also analyzed the ethnobiological knowledge about the food use of the plant in the community of the District of Campeche – Florianópolis (SC). The results show that the "camarinha" is an unknown fruit by the Brazilian population, little present even in the daily life of local traditional communities that have used the fruit in the past. The ethnobiological knowledge raised in the case study shows a "forgetfulness" of the fruit and its uses over the generations, as well as the decrease in its area of natural occurrence. However, it is a fruit with great nutritional, gastronomic and commercial potential and can be considered a Brazilian red fruit due to its characteristics.

Keywords: Gastronomy; Brazilian blueberry; Biodiversity.

RESUMEN

Brasil, poseedor de la mayor biodiversidad vegetal del mundo, presenta varias especies con potencial alimentario y nutricional que aún infrutilizadas. Entre ellas se encuentra *Gaylussacia brasiliensis*, un arbusto conocido como "camarinha" o "arándano brasileño", que proporciona pequeños frutos violáceos. En este contexto, el trabajo tuvo como objetivo evaluar el reconocimiento popular nacional de la fruta, a través de un cuestionario aplicado a 603 personas (Error de muestreo = 4,08%; $p < 0,05$) de cinco Regiones Brasileñas. El trabajo también analizó el conocimiento etnobiológico sobre el uso alimenticio de la planta en la comunidad del Distrito

de Campeche – Florianópolis (SC). Los resultados muestran que la “camarinha” es una fruta desconocida por la población brasileña, poco presente incluso en la vida cotidiana de las comunidades tradicionales locales que han utilizado la fruta en el pasado. El conocimiento etnobiológico planteado en el estudio de caso muestra un “olvido” de la fruta y sus usos a lo largo de las generaciones, así como la disminución de su área de ocurrencia natural. Sin embargo, se trata de una fruta con gran potencial nutricional, gastronómico y comercial, que por sus características puede considerarse un fruto rojo brasileño.

Palabras claves: Gastronomía; Arándano brasileño; Biodiversidad.

INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos países com maior biodiversidade mundial, especialmente em termos de espécies vegetais. É considerado um dos 17 países megadiversos, países esses que concentram juntos cerca de 60% a 70% da biodiversidade do planeta (MITTERMEIER et al., 1997). Essa diversidade biológica também se constitui em recursos com elevado potencial útil para a humanidade, inclusive dentro do viés econômico, com destaque para a indústria alimentícia, farmacêutica e de cosméticos. Esse acervo natural significativo, especialmente de recursos fitogenéticos, pode desempenhar papel estratégico no fortalecimento do desenvolvimento nacional, bem como no incremento da qualidade de vida dos brasileiros (CORADIN et. al., 2011).

Entretanto, diversos recursos alimentares nutritivos e saborosos, que comumente eram encontrados na mesa dos brasileiros, foram aos poucos caindo em esquecimento ou perdendo valor. Dentre os principais fatores que conduziram a essa situação, destacam-se as alterações provenientes da urbanização, do crescimento da indústria alimentícia e de recursos midiáticos que, de formas particulares, influenciaram o padrão de consumo de diferentes grupos sociais (ROTENBERG, 2012 *apud* MATIAS, 2018). Com isso, elevou-se a padronização do que se consome, com redução da diversidade alimentar na mesa.

Segundo Coradin et al. (2011), a dependência da alimentação de poucas espécies vegetais gera grande insegurança alimentar. Com o intuito de amenizar essa vulnerabilidade, tanto o cultivo como o consumo de espécies silvestres e de variedades crioulas tornam-se extremamente importantes.

O Brasil é um país muito diverso no que tange a espécies nativas produtoras de frutas tropicais, que apesar de pouco exploradas, apresentam significativo potencial agrícola e nutricional. Algumas dessas espécies não convencionais – desconhecidas pela grande população – são consumidas apenas por comunidades locais, mas apresentam grande potencial para o mercado de consumo *in natura*, ou mesmo de produtos processados. Todavia, essas frutas desconhecidas carecem de ações de conservação, cultivo racional e caracterização nutricional, visando seu emprego no setor de alimentos funcionais e na gastronomia. Além disso, há uma crescente demanda interna e externa por novidades – em termos de sabores, cores e textura. Informações sobre a biodiversidade frutífera presente no território brasileiro

podem contribuir no processo de desenvolvimento de novos produtos, promovendo uma alimentação mais saudável para a população (RUFINO, 2008).

Dentre as frutíferas autóctones do país, com grande potencial, está a camarinha, denominação popular da espécie *Gaylussacia brasiliensis* (Spreng.) Meisn. A espécie produz pequenos frutos (5 a 8 mm de diâmetro), negros ou arroxeados e com polpa adocicada (LORENZI et al., 2015). Em sua composição, dispõe de um teor considerável de antocianinas, equivalente a 240,4 mg cy-3-glu/100g (BRAMORSKI, 2011; BRAMORSKI et al., 2011), bem como quantidades relevantes de tanino, com indícios de benefícios em relação ao seu consumo, especialmente com ação antioxidante. Tais características demonstram o potencial emprego da camarinha como uma fruta vermelha brasileira. Entretanto, não há muitas publicações sobre a espécie.

Segundo Romão et al. (2022), a espécie habita os domínios fitogeográficos brasileiros de Caatinga, Cerrado, Mata Atlântica e Pampa, em vegetações classificadas como campos de altitude, campos rupestres, floresta ciliar ou galeria, restinga, vegetação sobre afloramentos rochosos, dentre outras. Em Santa Catarina, conforme Korte et al. (2013), a espécie é encontrada especialmente no ecossistema de restinga da planície litorânea, como é o caso da localidade do Campeche.

O Distrito do Campeche pertence ao município de Florianópolis (SC), e foi criado pela Lei Municipal N° 4805 de 1995 (PMF, 1995). Localiza-se a cerca de 20 km do centro da cidade. Situado em uma faixa paralela ao mar, possui área aproximada de 35,32 km² e estende-se por 3.800 metros de praia (IPUF, 2009). Os moradores do Campeche oriundos das famílias mais antigas da região são denominados “nativos” no linguajar local. Principalmente ao longo das últimas décadas, mostra-se notável a quantidade restrita desses moradores “nativos”, visto o crescimento demográfico da região. Em Florianópolis, esse crescimento e o aumento do turismo resultaram em uma especulação imobiliária significativa, que trouxe uma nova caracterização às planícies do Campeche, alterando a paisagem e o modo de vida da comunidade local (HICKENBICK; SCHEMES, 2020). Mesmo dentro desse contexto de desconfiguração, alguns dos seus moradores conhecem e já utilizaram a camarinha como recurso alimentar, em um período em que a dependência humana dos recursos naturais autóctones era mais estreita e muitas vezes obrigatória para a sobrevivência.

Em tempos de globalização do conhecimento, com conseqüente descaracterização e uniformização de culturas tradicionais em função de padrões hegemônicos, o registro, inventariamento e análise de saberes etnobiológicos e de memórias de comunidades tradicionais sobre recursos naturais locais se constitui numa tarefa de grande importância. Garante-se, dessa forma, que esse etnoconhecimento não seja extinto, construído ao longo de gerações de uma relação empírica com a natureza, sendo valorizado e utilizado para auxiliar na estruturação de cadeias econômicas da sociobiodiversidade, com repartição equitativa dos benefícios gerados.

Dentro desse contexto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o reconhecimento e usos populares, em nível nacional, da fruta brasileira conhecida como “camarinha” ou “mirtilo-brasileiro” (*Gaylussacia brasiliensis*). O trabalho também registrou e analisou o conhecimento etnobiológico sobre o uso alimentar da planta especificamente na comunidade do Distrito do Campeche – Florianópolis (SC), através de estudo de caso, com o

intuito de valorizar esse etnoconhecimento ameaçado, com garantia do seu registro para as futuras gerações.

REFERENCIAL TEÓRICO

Biodiversidade na alimentação

O Brasil é o país detentor da maior biodiversidade mundial, especialmente no que tange a espécies vegetais (LEITE; CORADIN, 2011; MITTERMEIER et al., 1997; MITTERMEIER et al., 2005; MYERS et al., 2000). Entretanto, apesar de possuir tamanha riqueza, não dispõe de mecanismos para enaltecê-la, degradando tal patrimônio ao desmatá-lo e fragmentá-lo, transformando a natureza nativa em uma paisagem de espécies exóticas, campos de soja e pradarias exclusivas para alimentação bovina (MITTERMEIER et al., 2005).

Nesse contexto podem ser mencionadas as Metas de Aichi, estabelecidas durante a 10ª Conferência das Partes da Convenção sobre Diversidade Biológica (COP-10), realizada na cidade de Nagoya, Província de Aichi, no Japão. Elas tiveram o intuito de buscar ações concretas para deter a perda da biodiversidade planetária, no período de 2011 a 2020. Das metas estabelecidas pelo Brasil, destaca-se a Meta Nacional 1, que dizia que até 2020 a população brasileira teria conhecimentos sobre o valor da biodiversidade autóctone do país, bem como sobre medidas para conservá-la e utilizá-la de forma mais sustentável (CONABIO/MMA, 2013). Apesar de ações e acordos internacionais, além de políticas públicas nacionais decorrentes para proteger e valorizar a biodiversidade brasileira, verifica-se ainda um longo caminho a ser percorrido para efetivar grande parte das metas assumidas.

A biodiversidade de uso alimentar, por sua vez, foi reduzida drasticamente ao longo da história humana – especialmente no último século. Estima-se que 75 mil plantas sejam comestíveis (WILSON, 1997), mas apenas 5,5 mil sejam utilizadas por humanos para a alimentação (RBG KEW, 2016). Entretanto, somente doze dessas plantas (somadas a 5 espécies de animais) fornecem 75% dos alimentos consumidos no mundo, e apenas três delas (arroz, milho e trigo) são responsáveis por 50% das calorias consumidas globalmente (FAO, 2005). Essa situação alarmante conduz à uma monotonia do cardápio, com agravamento de problemas nutricionais na população.

O histórico da perda da biodiversidade alimentar mundial está intrinsecamente relacionado ao evento denominado Revolução Verde, especialmente a partir da década de 1960, que conduziu ao estabelecimento de novas técnicas de produção agrícola em grande escala, dando prioridade ao rendimento dos cultivos, independente do cenário ecológico, com redução das espécies cultivadas. Ao passo que a agricultura alternativa se contrapõe à monocultura, o sistema de agricultura empresarial, proposto nessa Revolução, vê na exploração agrícola um negócio com enfoque nos lucros (MATOS, 2011). Dentre os impactos desse modo de produção é possível citar a crescente concentração econômica e latifundiária, a exploração da mão-de-obra agrária, a intoxicação dos agricultores pelas próprias substâncias utilizadas na produção, e o êxodo rural. Esses impactos também incluem o meio ambiente, como a degradação dos ecossistemas e as mudanças e contaminações significativas no solo (ANDRADES; GANIMI, 2007).

A desvalorização da biodiversidade, dentro do cenário da globalização mundial, está também atrelada ao aumento do desconhecimento da população sobre a cadeia produtiva dos alimentos que consomem (PROENÇA, 2010). Nesse sentido, é relevante observar que houve diminuição do consumo de alimentos *in natura* em função da industrialização, embora que, ao longo de sua existência, o homem tenha desenvolvido habilidades e técnicas para aprimorar a durabilidade dos alimentos e desfrutar de sua diversidade. A baixa demanda de vegetais *in natura* está entre os dez principais fatores na indicação do encargo mundial de enfermidades – com o incremento da oferta de alimentos menos nutritivos e processados, associada à redução da diversidade alimentar (MENDONÇA et al., 2019).

Conforme Albagli (2005), torna-se cada vez mais importante a valorização das atividades que os povos nativos e locais têm desenvolvido na preservação e na utilização consciente da biodiversidade nacional. O uso de técnicas de produção dessas espécies beneficia tanto questões ecológicas quanto socioeconômicas, como também a diminuição da aquisição de matérias-primas, com diversificação de safras no decorrer do ano e faturamento partilhado com maior uniformidade (EHLERS, 1996; PENEIREIRO, 1999; RAMOS et al., 2009 *apud* OLIVEIRA; CABREIRA, 2012). Assim, o uso da biodiversidade brasileira, tanto por comunidades tradicionais locais como pela sociedade como um todo, colabora de forma significativa para a soberania e segurança alimentar do país.

O termo “soberania alimentar” ressalta a importância do acesso dos agricultores ao campo e a todos os recursos necessários para desenvolver suas atividades, dando prioridade para a autonomia local (ALTIERI, 2010). Nesse sentido, o conceito de soberania alimentar inclui aspectos de viés econômico, social, político, cultural e ambiental. Esses aspectos, por sua vez, estão diretamente ligados a uma alimentação acessível; ao desenvolvimento e distribuição de alimentos; aos cuidados básicos de higiene e a aspectos nutricionais dos insumos; à preservação e monitoramento dos elementos genéticos da dinâmica referente à alimentação, bem como aos vínculos comerciais construídos com base no alimento, abrangendo todas as camadas (MEIRELLES, 2004).

Além de contribuir para a soberania alimentar de um povo, a biodiversidade alimentar nativa pode também ser utilizada para se alcançar a segurança alimentar. Conforme a Lei Federal Nº 11.346 de 2006, a segurança alimentar representa a garantia do acesso universal a alimentos de qualidade, em quantidade adequada e permanentemente, através de costumes alimentares saudáveis, respeitando os aspectos referentes à cultura de cada povo, representados no ato de se alimentar (BRASIL, 2006). Dessa forma, a segurança alimentar e nutricional é estabelecida somente com a inclusão de procedimentos sustentáveis em todo o processo de elaboração até o consumo final dos alimentos. Destaca-se que a conservação e utilização de maneira equilibrada da biodiversidade são fundamentais nesse processo (BURITY et al., 2010).

Não apenas a segurança e a soberania alimentar são favorecidas pelo cultivo e uso alimentar da biodiversidade vegetal autóctone, como também o desenvolvimento socioeconômico, com a criação de novas cadeias de comercialização e novos produtos. Segundo Justen et al. (2013), o consumo frequente dessas espécies contribui significativamente para a estruturação de cadeias produtivas locais, baseadas na mão de obra familiar, trazendo benefícios socioambientais para as comunidades em questão. Entretanto, a utilização de frutos

nativos brasileiros ainda ocorre de forma esporádica, salvo poucas exceções – como o caso do abacaxi e do maracujá, que já ganharam cultivo em escala em todo o mundo.

Frutas vermelhas

Conforme os critérios considerados, os frutos podem ser classificados de diversas formas, como por sua morfologia e em condições edafoclimáticas da região de cultivo. A classificação “pequenas frutas” ou “frutas vermelhas”, por exemplo, não está baseada em definições botânicas, mas são termos utilizados no contexto popular para designar frutas com cor arroxeada ou avermelhada, de pequenas dimensões. Entretanto, esses dois conceitos são distintos – apesar de descritos como sinônimos por alguns autores. Pequenos frutos geralmente são bagas, pequenas e delicadas, oriundas de regiões mais frias do Hemisfério Norte. São adstringentes quando consumidos imaturos, sendo ricos em vitaminas A e C, além de flavonoides (BARBIERI; VIZZOTTO, 2012).

Frequentemente, esses frutos caracterizam-se também por possuir um curto tempo de vida pós-colheita. Frutos como morango, framboesa, mirtilo e amora são todos coletivamente conhecidos como frutas vermelhas e/ou pequenas frutas. É importante ressaltar que nem todas as pequenas frutas são, ao mesmo tempo, frutas vermelhas, e que tanto as pequenas frutas como as frutas vermelhas são ricas em substâncias com características antioxidantes, cuja ação pode proteger as células do corpo humano dos danos causados por radicais livres (BARBIERI; VIZZOTTO, 2012).

As frutas denominadas “vermelhas” são alimentos que, em sua forma integral, apresentam benefícios à saúde humana quando presentes na dieta. Espécies como a framboesa, o mirtilo e a groselha (SOUSA et. al., 2007), por exemplo, possuem uma estrutura química composta por compostos fenólicos, com destaque às antocianinas, proantocianidinas, ácidos fenólicos e catequinas (KOCA et al., 2009 *apud* SOUTINHO et al., 2013). Segundo Soutinho (2012) e Takikawa (2014), esses compostos são responsáveis pelas suas propriedades antioxidantes e preventiva de enfermidades degenerativas.

A pigmentação dos alimentos é uma característica proporcionada por certas substâncias presentes que, além de conferirem cor, trazem benefícios à saúde de quem os consome, atuando na proteção do organismo e na prevenção de doenças. As antocianinas, responsáveis pela coloração arroxeada ou azulada nos alimentos, contribuem na transformação de carboidratos e de outros nutrientes em energia (ROCHA; REED, 2014), configurando-se como pigmentos hidrossolúveis de relevância vegetal. No grupo das plantas alimentícias, frutos categorizados como *berries*, além da uva, cereja e ameixa, consistem nas mais importantes fontes de antocianinas (KÄHKÖNEN, 2003).

Através da procura recente por alimentos menos processados e mais naturais, frutas como morangos, mirtilos e amoras vêm ganhando maior destaque comercial, especialmente para consumo *in natura*. São encontradas no comércio na forma de sucos, purês, polpas congeladas e frutas secas (KROLOW, 2012). Conforme exposto por Antunes (2013), o mercado de pequenas frutas como essas indica uma expressiva fonte econômica e nutricional a nível global. Frente ao crescimento da procura e destaque comercial dessas espécies, ocorreu a ampliação da extensão de seus cultivos nos últimos dez anos. Na primeira década dos anos

2000, a produção de frutas vermelhas em solo estadunidense, por exemplo, promoveu um faturamento de aproximadamente três bilhões de dólares.

Das frutas autóctones brasileiras que podem ser chamadas de frutas vermelhas, especialmente em função da sua concentração de antocianinas, encontra-se a ainda desconhecida “camarinha” – *Gaylussacia brasiliensis* (Spreng.) Meisn., espécie amplamente distribuída em diferentes biomas brasileiros, fato que indica seu sucesso adaptativo (BESEN, 2017). O teor comparativo de antocianinas da camarinha em relação às demais frutas conhecidas como “vermelhas” pode ser analisado no Quadro 1.

Camarinha – *Gaylussacia brasiliensis* (Spreng.) Meisn.

Amplamente disseminada em território nacional, a família botânica denominada Ericaceae possui ocorrência predominante em localidades mundiais de clima temperado ou subtropical, incluindo aproximadamente 160 gêneros e 4.500 espécies (LUTEYN et al., 1995). No Brasil, a família é caracterizada através de 12 gêneros, incluindo *Gaultheria* e *Gaylussacia*, e cerca de 90 espécies (KINOSHITA-GOUVÊA, 1979 *apud* ROMÃO, KINOSHITA, 2010).

Segundo o Royal Botanic Gardens – Kew (RGB KEW, 2021), instituição de renome na compilação e análise da flora mundial, o gênero *Gaylussacia* é composto por 58 espécies, todas endêmicas do continente americano, sendo descritas como nativas para o leste do Estados Unidos, Norte da América Central e regiões tropicais da América do Sul. Dentre essas espécies está *Gaylussacia brasiliensis*, nativa do Brasil. De acordo com o Sistema de Informação sobre a Biodiversidade Brasileira (SiBBR, 2021), essa espécie apresenta 10 variedades diferentes em território nacional.

A “camarinha” – um dos termos populares mais empregados para designar a espécie *G. brasiliensis*, é um arbusto que apresenta frutos com 5 a 8 mm de diâmetro do tipo baga, negros arroxeados e com sementes pequenas dispersas em uma polpa doce (LORENZI et al., 2015), como apresentado nas figuras (1).

Figura 1. Aspecto morfológico dos frutos da camarinha (*Gaylussacia brasiliensis*)



Fonte: ACERVO DAS AUTORAS (2021)

Quadro 1. Teor de antocianinas de frutas vermelhas

Fruta (espécie)	Teor de antocianinas (mg/g)	Referência
Camarinha* (<i>Gaylussacia brasiliensis</i>)	2,4 mg/g	(BRAMORSKI, 2011)
Mirtilo (<i>Vaccinium corymbosum</i>)	0,52 – 2,35** mg/g	(SOUTINHO, 2012; PRIOR et al., 1998)
Morango (<i>Fragaria vesca</i>)	0,19 – 0,24 mg/g	(MORAES et al., 2008)
Framboesa (<i>Rubus idaeus</i>)	0,10 – 0,40**mg/g	(SOUTINHO, 2012)
Groselha (Não especificado)	0,02 – 0,19**mg/g	(SOUTINHO, 2012)
Uva (<i>Vitis vinifera</i>)	0,05 – 1,9 mg/g	(ABE et al., 2007; VEDANA et al., 2008)
Acerola (<i>Malpighia sp.</i>)	0,15 – 0,5 mg/g	(LIMA et al., 2000)
Jabuticaba* (<i>Plinia spp.</i>)	0,5 mg/g	(SILVA et al., 2010)
Juçara* (<i>Euterpe edulis</i>)	2,5 mg/g***	(BORGES et al., 2011 <i>apud</i> SILVA et al., 2013)
Açaí* (<i>Euterpe oleracea</i>)	2,6 mg/g	(BOBBIO et al., 2000)
Pitanga-roxa* (<i>Eugenia uniflora</i>)	0,16** mg/g	(LIMA et al., 2002)
Amora-silvestre (<i>Morus nigra</i>)	2,7 mg/g	(HASSIMOTTO et al., 2008; HASSIMOTTO; GENOVESE; LAJOLO, 2006; TEIXEIRA et al., 2015) <i>apud</i> Costa (2017)
Grumixama* (<i>Eugenia brasiliensis</i>)	0,03 - 0,15 mg/g	(HASSIMOTTO et al., 2008; HASSIMOTTO; GENOVESE; LAJOLO, 2006; TEIXEIRA et al., 2015) <i>apud</i> Costa (2017)

* frutos de espécies autóctones brasileiras.

**frutos ao final da maturação.

*** com base na polpa congelada. Demais concentrações com base em extrações da polpa fresca.

Fonte: ELABORADO PELAS AUTORAS A PARTIR DOS AUTORES CITADO

Conforme 2765 registros da espécie compilados pelo SiBBr em 2021, observa-se que a planta é encontrada com grande frequência na porção leste do país, especialmente na planície litorânea (SiBBr, 2021) – local onde se encontram formações de restinga. Besen (2017) destaca que:

Gaylussacia brasiliensis (Ericaceae) é uma planta nativa do Brasil e amplamente distribuída em diferentes biomas. Geralmente as populações de camarinha estão estabelecidas em ambientes semi-perturbados, com condições adversas de clima e solo. *G. brasiliensis* comumente ocorre na vegetação de Restinga, que possui solo arenoso e influência marítima, associada ao bioma Mata Atlântica. O estabelecimento em ecossistemas diversos está provavelmente relacionado ao valor adaptativo, expresso em plasticidade morfológica nesta espécie (BESEN, 2017, p. 65).

Natural das regiões Nordeste, Sul, Sudeste e Centro-Oeste do Brasil (RBG KEW, 2021), o arbusto pode medir entre 0,30 a 3 m de altura, ocorrendo isolado ou em conjunto, comumente em grande volume e com desenvolvimento constante de flores (MARQUES; KLEIN, 1975 *apud* ARAÚJO et al., 2011). A espécie mostra-se relevante para a sociedade e necessita ser preservada, uma vez que se constitui em um recurso biológico pouco pesquisado, de versatilidade no ramo alimentício, terapêutico e até mesmo decorativo. Os frutos, de sabor levemente ácido e coloração escura, são prioritariamente consumidos como alimento (BESEN, 2017). Alguns autores e pesquisas evidenciam propriedades medicinais e nutricionais de seus compostos químicos bioativos, como ácido ascórbico e bioflavonóides (BESEN, 2017).

Apesar de seu potencial, a camarinha não possui cultivo em escala comercial no Brasil ou no mundo, mas é encontrada facilmente em seu hábitat natural. Entretanto, configura-se como uma opção viável para o comércio de mirtilos comerciais (*Vaccinium* spp.) (LORENZI et al., 2015). Isso ocorre porque tanto a camarinha como o mirtilo norte-americano ou *blueberry* pertencem à mesma família (Ericaceae) e tribo (Vaccinieae) botânica (BESEN, 2017), com semelhanças morfológicas entre seus frutos (FIGURA 2) e com potencialidades similares de uso. Em função dessas semelhanças, *G. brasiliensis* também recebe nomes populares no Brasil como “mirtilo-brasileiro” ou “mirtilo-nacional” (LORENZI et al., 2015).

Figura 2. Diferenças morfológicas e de dimensões entre os frutos da camarinha (*G. brasiliensis*) à esquerda, em relação ao mirtilo comercial (*Vaccinium* sp.) à direita



Fonte: ACERVO DAS AUTORAS (2021)

MÉTODOS

Dois levantamentos distintos foram conduzidos no presente estudo: um para identificar o reconhecimento da fruta e características gerais do seu consumo em nível nacional, e outro para registrar o conhecimento etnobiológico associado ao uso alimentar da fruta por comunidades tradicionais, através de estudo de caso.

Reconhecimento e consumo nacional da fruta

O estudo de reconhecimento e análise do consumo da fruta “camarinha” ou “mirtilo-brasileiro” (*Gaylussacia brasiliensis*) pela população brasileira foi realizado entre os meses de dezembro de 2020 e março de 2021, apresentando uma abrangência nacional, utilizando questionário como instrumento principal para coleta de dados. Trata-se de um estudo quantitativo e qualitativo, com análise exploratória descritiva do contexto avaliado.

O questionário foi aplicado virtualmente a 603 pessoas adultas (maiores de 18 anos), representativas das cinco Regiões Brasileiras, conforme descrito e caracterizado nas Tabelas 1 e 2. Inicialmente o questionário foi aplicado a 684 pessoas, mas somente 603 foram computadas, ao se considerar como válidos apenas os indivíduos adultos que passaram mais de 50% de sua vida em cada região analisada. Esse corte teve objetivo de selecionar respondentes característicos de cada região em questão, uma vez que o conhecimento sobre a espécie pode estar atrelado a características ecológicas do território, bem como a questões culturais regionais. Observa-se ainda nas tabelas (1) e (2) que o número e características de participantes em cada região foi variável, conforme disponibilidade de retorno dos questionários.

O estudo foi realizado coletando-se dados de forma amostral, considerando a projeção da população adulta brasileira de 160.044.909 habitantes para 2021 (IBGE, 2018). O erro amostral total (*E*) considerado foi de 4,08% ($p < 0,05$). Julgou-se um erro aceitável, já que outros estudos amostrais sobre a população, relativos ao consumo de frutas, consideram erros

Tabela 1. Tamanho das amostras e erro amostral dos dados coletados no estudo, divididos por estratos (Regiões brasileiras) e em termos totais (Brasil)

Região brasileira (estratos)	População adulta total* (pessoas maiores de 18 anos)	Amostra da população (pessoas)	Erro amostral (<i>E</i>)
Norte	13.000.931	31	17,96%
Nordeste	42.260.410	105	9,76%
Centro-Oeste	12.370.905	48	14,44%
Sudeste	68.979.455	136	8,58%
Sul	23.433.208	283	5,95%
TOTAL (BRASIL)	160.044.909	603	4,08%

*Conforme projeção da população adulta brasileira para 2021 (IBGE, 2018).

Fonte: Elaborado pelas autoras.

superiores, mas com obtenção de resultados estatisticamente significativos ($p < 0,05$) – como 6% (COSTA et al., 2012) e 10% (SANGUINET; SILVA, 2017).

Para fins de planejamento estatístico, estratificou-se a população de interesse em cinco estratos, equivalentes às cinco Regiões do país. Para cada estrato considerou-se uma distribuição aleatória simples dos indivíduos amostrados, proporcionais a população de cada região, conforme pode ser visualizado na tabela (1).

Entretanto, dificuldades de retorno de questionários e de acesso à população de interesse gerou uma redução no retorno das respostas impactando no aumento do erro amostral por estrato. Contudo, o erro não ultrapassou a 4,05% ($p < 0,05$) na distribuição global, e nem 17,96% na distribuição individual por estrato, não impactando na significância dos dados amostrais.

O planejamento amostral e o erro amostral tolerável observado na tabela (1), foram calculados utilizando a metodologia sugerida por Barbetta (2019), sob nível de confiança de 95% ($p < 0,05$).

Tabela 2. Descrição das unidades federativas brasileiras e número de municípios brasileiros abrangidos no estudo, bem como características dos participantes da pesquisa ($n=603$) em função das Regiões Brasileiras analisadas

REGIÃO BRASILEIRA	Unidades federativas com respondentes		Número de municípios abrangidos	ENTREVISTADOS			Idade média (anos)
				Gênero			
				Masculino	Feminino	Outro	
NORTE	Acre Amazonas Pará Rondônia Tocantins	3,2% 35,5% 16,1% 41,9% 3,2%	10	29% (9)	71% (22)	0% (0)	34
NORDESTE	Bahia Sergipe Alagoas Pernambuco Rio Grande do Norte Ceará Maranhão	6,7% 2,9% 15,2% 23,8% 4,8% 3,8% 42,9%	26	31,4% (33)	68,6% (72)	0% (0)	35
CENTRO-OESTE	Goiás Distrito Federal Mato Grosso Mato Grosso do Sul	4,2% 37,5% 50% 8,3%	8	37,5% (18)	62,5% (30)	0% (0)	35
SUDESTE	São Paulo: Rio de Janeiro: Minas Gerais: Espírito Santo	45,61% 27,2% 24,3% 2,9%	52	30,9% (42)	68,4% (93)	0,7% (1)	35,6
SUL	Paraná Santa Catarina Rio Grande do Sul	25,4% 65,7% 8,8%	54	28,3% (80)	71,4% (202)	0,3% (1)	35
TOTAL (BRASIL)	23 unidades federativas		150	182	419	2	35,1

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Para coleta dos dados primários, utilizou-se questionário *online* (via formulário eletrônico), aplicado em um intervalo de 20 dias (entre novembro e dezembro de 2020). Cada questionário foi composto por 12 questões, sendo cinco abertas e sete fechadas. Dessas, cinco questões objetivaram a caracterização do perfil dos participantes (gênero, idade, tempo de vida na Região, estado e cidade de residência) e as demais questões, o reconhecimento da fruta e a caracterização do consumo (reconhecimento visual; levantamento de nomes populares; consumo efetivo; frequência e forma de consumo – *in natura* ou em preparações gastronômicas).

Os dados primários, após coletados, foram tabulados e estatisticamente tratados. Os parâmetros foram analisados com base na frequência relativa das respostas obtidas por distribuição de frequência.

Para o reconhecimento virtual da fruta no formulário, utilizou-se uma fotografia da planta com frutos, juntamente com uma descrição mínima, apresentando informações básicas baseadas em Lorenzi et al. (2015), bem como em Romão et al. (2022):

Frutos pequenos, arredondados, com aproximadamente 0,5 centímetro de diâmetro. Apresentam coloração negra-arroxeadada quando maduros, com sementes miúdas dispersas em uma polpa doce. Essa planta ocorre naturalmente em restingas no litoral brasileiro, bem como em campos rochosos ou de altitude espalhados pelo Brasil. É uma planta que pode ser encontrada na Caatinga, Cerrado, Mata Atlântica e Pampa. Essa fruta NÃO é a mesma conhecida como mirtilo ou "blueberry" – originária da América do Norte.

Além disso, o formulário foi composto por instruções iniciais de preenchimento, bem como Termo de Consentimento Prévio Esclarecido (TCLE). Só foram consideradas as respostas dos participantes que concordaram com o estudo e divulgação dos dados, conforme o termo supracitado, sendo garantido seu anonimato.

Etnoconhecimento associado à fruta camarinha na Ilha de Santa Catarina: estudo de caso

Essa etapa da pesquisa pode ser configurada como qualitativa descritiva, baseada em entrevistas estruturadas, com posterior análise de conteúdo.

O levantamento do conhecimento etnobiológico da camarinha foi realizado no Distrito do Campeche – bairro insular de Florianópolis (SC). A seleção dessa localidade justifica-se por comportar um ecossistema de restinga próximo à Praia do Campeche – conforme apresentado na figura 3, hábitat característico da espécie em estudo (*G. brasiliensis*) na planície costeira (BESEN, 2017; ROMÃO et al., 2022; SiBBr, 2021).

A seleção desse território também foi influenciada pela localidade apresentar uma parcela da sua população com características de tradicionalidade. Conforme os Decretos Federais Nº 6.040/2007 (BRASIL, 2007) e Nº 8.772/2016 (BRASIL, 2016), bem como a Lei Federal Nº 13.123/2015 (BRASIL, 2015), uma população tradicional pode ser definida como:

[...] grupo culturalmente diferenciado que se reconhece como tal, possui forma própria de organização social e ocupa e usa territórios e recursos naturais como condição para a sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas geradas e transmitidas pela tradição (n.p.).

Figura 3. Localização (a) e imagem (b) da Praia do Campeche em Florianópolis (SC), Brasil



Fonte: (A) ELABORADO PELAS AUTORAS; (B) ACERVO DOS AUTORES (2021).

Enfatiza-se que a comunidade do Distrito do Campeche em Florianópolis (SC) apresenta alguns coletivos e identidades distintas, mas não uma comunidade integral que se reconhece como “diferenciada”, com ausência de uma organização social representativa de todos os sujeitos que detêm o conhecimento etnobiológico sobre a camarinha. Mesmo assim, pela definição encontrada nas leis, o coletivo entrevistado foi considerado “tradicional” por se configurar como diferenciado da grande comunidade local, sendo constituído por pessoas mais idosas que residiam na localidade praticamente toda a sua vida, além de apresentarem uma grande dependência dos recursos naturais autóctones do território no passado.

Dessa forma, foram selecionados para as entrevistas moradores que residiam na comunidade e que apresentavam histórico de uso dos recursos naturais locais, especificamente da fruta conhecida como “camarina”. Para identificação e localização desses informantes, utilizou-se a metodologia de amostragem intencional “bola de neve”, na qual um entrevistado fornece indicação de outros entrevistados com o mesmo perfil de bons conhecedores do recurso natural em questão, até que as indicações comecem a se repetir (ALBUQUERQUE; LUCENA; 2004). Enfatiza-se que em função das limitações de novas indicações, realizou-se uma busca ativa de novos informantes com perfil similar (a mais de 20 pessoas), com base na amostragem intencional descrita por Tongco (2007) – que se configura num método não probabilístico de seleção de informantes com base em qualidades ou informações de domínio dos sujeitos e que são objeto de estudo.

Mesmo com todo esforço para captação de informantes, o número de entrevistados restringiu-se a seis (6) sujeitos, caracterizados por cinco homens e uma mulher, todos com idade entre 53 e 67 anos. Apesar do pequeno número de informantes, as respostas foram

convergentes, mesmo que oriundas de grupos familiares distintos, o que qualifica e confere representatividade das informações fornecidas.

Esse reduzido número amostral se deve ao fato dos “conhecedores” serem praticamente apenas moradores mais antigos, bem como pelo conhecimento e uso da camarinha não ser tão popular como o de outras frutas silvestres locais. Isso pode ser um reflexo da área específica de ocorrência da espécie, bem como sua redução ao longo do tempo em decorrência do processo de ocupação e urbanização. Conforme Falkenberg (1999), os ecossistemas de restingas encontram-se ameaçados, visto sua facilidade de ocupação e localização próxima aos primeiros povoamentos e cidades. Como agravante, a elevada especulação imobiliária no entorno de áreas de restinga ameaçam esses ecossistemas em Santa Catarina.

As entrevistas foram realizadas de dezembro de 2020 a março de 2021, por conferências virtuais em função da pandemia de COVID-19. As entrevistas foram orientadas por um questionário estruturado, composto por 17 questões abertas, relacionadas tanto à caracterização geral dos informantes, como ao conhecimento pessoal e familiar sobre a fruta, sua ocorrência na região, frequência e forma de consumo. Previamente às entrevistas, apresentou-se o Termo de Consentimento Prévio Informado, em concordância com a Lei Federal Nº 13.123/2015 (BRASIL, 2015) e o Decreto Federal Nº 8.772/2016 (BRASIL, 2016), sendo a entrevista conduzida apenas em consentimento. Em consonância, a pesquisa apresenta Cadastro de Acesso no Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético e do Conhecimento Tradicional Associado (SISGEN).

As entrevistas foram textualizadas, e o conhecimento etnobotânico e as memórias relacionados à camarinha foram estruturados em torno de nove (9) categorias, com base em Bardin (2011), para análise de conteúdo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Reconhecimento e consumo da fruta nacionalmente

Conforme o questionário aplicado a 603 respondentes válidos, integrantes das cinco Regiões Brasileiras, constatou-se que a camarinha não é reconhecida nacionalmente, nem pelas populações das regiões específicas em que a espécie ocorre naturalmente – como no Sul, Sudeste, Centro-Oeste e Nordeste (ROMÃO et al., 2022). Não houve uma única resposta com reconhecimento válido entre todos os respondentes.

Apesar de alguns respondentes declararem conhecer a planta, esse reconhecimento mostrou-se equivocado, pois todos descreveram outras espécies populares que não correspondem à camarinha, como: jabuticaba, grumixama, araçá, ameixa e pitanga. Constata-se que esse equívoco pode ter ocorrido, em parte, por essas frutas apresentarem coloração semelhante (negra-arroxeadas) e formato, apesar de dimensões muito distintas (camarinha relativamente menor). Parte desse equívoco também pode ser oriundo da identificação por fotografia utilizada na metodologia. Enfatiza-se que *G. brasiliensis* não apresenta muitos nomes populares descritos no Brasil, restringindo-se a praticamente duas nomenclaturas averiguadas na literatura: camarinha (SiBBR, 2021; ROMÃO et al., 2022; LORENZI et al., 2015) e mirtilo-brasileiro ou mirtilo-nacional (LORENZI et al., 2015).

Apesar da descrição presente no formulário deixar claro que a fruta em questão não é o mirtilo comum, a fruta foi reconhecida por esse nome por alguns respondentes. A semelhança entre a camarinha (*G. brasiliensis*) e o mirtilo (*Vaccinium* spp.) pode ser justificada por pertencerem à mesma família botânica (Ericaceae), como já apresentado.

Destaca-se que os dados levantados especificamente sobre o consumo da fruta – tanto em nível nacional como para cada região – foram descartados, pois os poucos respondentes que afirmaram consumi-la não se basearam na espécie propriamente, mas sim em outras frutas, erroneamente identificadas – como já descrito. Dessa forma, os dados de frequência de consumo levantados não refletiram a fatos, sendo, portanto, desconsiderados.

Em síntese, conforme o levantamento realizado, a população brasileira em geral desconhece a camarinha. Por ser uma frutífera não cultivada, encontrada apenas em seu hábitat natural (LORENZI et al., 2015), seu conhecimento popular e etnobiológico parece estar restrito a certas comunidades tradicionais, as quais residem em territórios onde a planta ocorre naturalmente. Além disso, o conhecimento da espécie e usos não é algo de conhecimento geral dentro dessas comunidades, estando restrito a certos indivíduos que, num passado, apresentavam uma dependência estreita dos recursos naturais autóctones. Isso pode ser visualizado a seguir, nas entrevistas realizadas na comunidade do Distrito do Campeche – área costeira de Florianópolis (SC).

Etnoconhecimento associado à fruta “camarinha” na Ilha de Santa Catarina: estudo de caso

A partir das entrevistas com integrantes da comunidade do Distrito do Campeche (Florianópolis/SC) – todos com conhecimento empírico sobre a fruta, o conteúdo etnobotânico e as memórias sobre a camarinha foram estruturados em torno de nove categorias, descritas e analisadas a seguir.

Relação da idade dos entrevistados e do tempo de residência na comunidade com o conhecimento sobre a fruta

Com base no levantamento de “conhecedores de camarinha” na comunidade do Campeche, e com base nas entrevistas realizadas, observou-se que esses sujeitos apresentam um perfil muito similar: pessoas com idade acima de 50 anos, que viveram grande parte ou toda a vida no local, e que utilizaram de uma forma mais intensa os recursos naturais locais especialmente entre 1960 e 1980. A média de idade dos seis entrevistados foi de aproximadamente 61 anos.

Idade que conheceu a fruta e como conheceu

Todos os entrevistados conheceram a fruta entre 6 e 10 anos de idade, e afirmam que era mais consumida e encontrada na época da infância. Isso representa aproximadamente 40 e 60 anos atrás (1960-1980), o que sugere ser uma fruta de um consumo antigo, que não se prolongou nas gerações subsequentes – como detalhado mais adiante.

Olha, eu conheço a camarinha desde meus 7 anos, 6 anos... Por aí! Desde pequeno.
(Informante 4: homem, 63 anos – 2021)

Ah, desde que eu me conheço por gente, né?! Dos 8 anos em diante... (Informante 5: mulher, 67 anos – 2021)

Observou-se nas falas que o consumo na infância se deu pelo maior contato e dependência da natureza local, bem como pelos poucos recursos alimentares na época – levando os moradores a utilizarem o que havia no território.

Eu fui identificar que era a camarinha, com esse nome, porque... A gente vivia nos matos né?! Então assim, tinha contato com isso aí, né?! Com pescaria, com mato e essas coisas todas... que era nativo né, fazia parte do nosso cotidiano [...]. Então, com esse nome lá com uns 9, 10 anos de idade. (Informante 2: homem, 53 anos – 2021)

Em relação a forma como conheceram a fruta, todos mencionaram que ela foi apresentada por pais, avós e familiares mais velhos, na vivência dentro da área de ocorrência da espécie, ou então por amigos na infância.

Ah! Quando eu tinha 8 anos de idade! Que eu ia lá com o meu pai pro mato e tinha camarinha. [E o senhor conheceu através do seu pai?] Sim, lógico! Claro! Ele que nos ensinou... (Informante 3: homem, 64 anos – 2021)

Olha, eu conheci através dos meus pais, né?! Meus irmãos mais velhos... Que nós frequentávamos aqui onde eu moro, era um engenho de farinha nós tínhamos aqui, e aqui na frente, onde é o Novo Campeche, era um pasto dos meus avós, e nós pegávamos os animais ali prá botar no engenho... E também nós íamos na praia, quando nós íamos pra praia nós conhecemos essa camarinha, os meus pais, os meus irmãos me falaram... Foi assim que eu conheci. (Informante 4: homem, 63 anos – 2021)

Dentro desse contexto, observa-se que a camarinha foi mais reconhecida e utilizada até a década de 1980, bem como pelas gerações anteriores que habitaram a região. Em levantamento etnobotânico realizado por Gandolfo e Hanazaki (2011), com moradores (acima de 40 anos) da mesma comunidade do Campeche, a camarinha (*G. brasiliensis*) foi apontada como um recurso alimentar, tanto no passado como no presente, o que corrobora com os dados levantados.

Sabor e descrição da fruta

Todos os informantes mencionaram que a polpa carnosa da fruta madura é “docinha”, o que também é verificado na literatura (LORENZI *et al.*, 2015). Alguns ainda citaram que, quando consumida verde, possui sabor levemente azedo. No geral, o sabor da fruta mostrou-se agradável a todos os informantes.

O sabor é um azedinho, né?! Azedinha mais as verdes, e as maduras elas já são mais adocicadas. [...] E a gente, como também não tinha muitas, a gente tanto comia as mais verdes como comia as maduras. (Informante 1: homem, 57 anos – 2020)

Então... O sabor, deixa eu ver... Porque o sabor da camarinha é um sabor peculiar, né?! Bem próprio assim... Mas se eu fosse hoje falar da camarinha... É uma coisa, um sabor meio cítrico assim, adocicado. (Informante 2: homem, 53 anos - 01/2021)

Alguns entrevistados mencionam que a fruta apresenta sabor peculiar, característico e de difícil comparação, apesar da tentativa de descreverem sabores que consideravam próximos, mesmo que distintos, de alguns frutos de mirtáceas nativas – araçá (*Psidium cattleianum*) e grumixama (*Eugenia brasiliensis*). Outros comparam com a uva (*Vitis* spp.), pelo fato de ser adocicada e com coloração similar (o mesmo motivo da menção à grumixama).

Ai falando de sabor, o que que poderia dizer... Tipo o araçá. Porque o araçá também, quanto mais maduro, mais ele é doce e quanto mais ele é verde, ele [...] é um pouco mais cítrico, né?! (Informante 1: homem, 57 anos – 2020)

Olha, eu, prá te dizer a verdade, eu achava ela parecida com uva. Gostinho de uva. Porque a uva ainda tem, assim, um... mais azedo assim, e ela não, ela é mais doce! Docinha. (Informante 5: mulher, 67 anos – 2021)

Mas não sei se dá impressão por causa da coloração, uma coisa parecida assim com a grumixama. [...] Mas é uma frutinha bem peculiar assim, tem um sabor próprio, né?! Não tem comparação com outras frutas assim. (Informante 2: homem, 53 anos - 01/2021)

O sabor peculiar da camarinha, associado aos aspectos nutricionais da fruta, podem abrir perspectivas para seu emprego gastronômico e nutricional, gerando produção, demanda e favorecendo a economia local. Em relação à descrição dos aspectos morfológicos da planta, os informantes identificaram que a espécie pertence a um arbusto de tamanho reduzido, e os pequenos frutos se encontram agrupados (descritos como “cachos”), com coloração entre verde, rosa e roxo, de acordo com seu amadurecimento. Lorenzi et al. (2015) também descrevem os frutos de *G. brasiliensis* como bagas pequenas, arredondadas e negras.

Ela dá em cachinho, entendeu?! [...] Tipo o cacho de uva. (Informante 3: homem, 64 anos – 2021)

Destaca-se que no Brasil são encontradas dez variedades diferentes de *G. brasiliensis* (SiBBR, 2021), as quais podem ser utilizadas em cruzamentos e melhoramentos genéticos, tanto para incremento das dimensões do fruto, como para aprimoramento do seu sabor e coloração, visando sua produção comercial.

Forma de consumo

Em relação à forma de consumo, todos os informantes relataram que consumiam a fruta “direto do pé”, *in natura*, sem que houvesse a elaboração de alguma preparação culinária. Isso se justifica pela pouca incidência da fruta na região, pela praticidade aliada à necessidade instantânea do consumo, bem como pelo tamanho reduzido dos frutos.

Aqui, nós aqui... A gente comia ela pura, né?! [...] Não tinha preparação. Só apanhava do mato e comia. (Informante 6: homem, 64 anos – 2021)

Então, a gente comia ela quando encontrava, assim. Direto do pé! Sempre. A receita era pura, quando tinha, na graça de Deus. Assim... Porque né!? Naquela época era uma época de dificuldade, né?! A gente vivia uma época de dificuldade, porque as coisas eram raras... Não tem esse mundaréu de frutas que nós temos em tudo quanto é lugar hoje. (Informante 2: homem, 53 anos – 2021)

Apesar do hábito popular de consumo da fruta fresca, ela apresenta elevado potencial de emprego gastronômico em pratos e produtos elaborados.

Frequência e consumo da fruta ao longo do tempo

A maioria dos informantes afirmou que consome a fruta desde que a conheceram, mas quando a encontram por conveniência. Ainda que alguns não saíssem em busca específica dela, consumiam quando a encontravam.

Quando a gente passava pelo caminho, já procurava e já achava e aí já comia! Já fazia parte ali do processo, como diz o ditado! Mas não que a gente saísse daqui de casa, assim... "Ah, vou procurar camarinha pra comer!", não. (Informante 5: mulher, 67 anos – 2021)

Ah sim, é toda hora que eu vejo a camarinha eu já procuro comer! Hoje tá mais difícil porque antes era mais em abundância. [...] Mas toda vez que eu encontro, eu saboreio ela! (Informante 4: homem, 63 anos – 2021)

Todos os informantes relataram que a frequência de consumo da camarinha diminuiu ao longo do tempo, tendo em vista a incidência cada vez menor da fruta na região, em função do avanço imobiliário e da urbanização, com descaracterização dos ecossistemas locais. Isso é melhor discutido mais adiante.

Aqui não tem mais. Ah, acabou né... a exploração de... Acabou tudo, os matos que tinha. (Informante 6: homem, 64 anos – 2021)

Ah, diminuiu, diminuiu drasticamente! Porque como eu já te falei, né?! Diminuiu porque hoje tá mais difícil de encontrar. Porque... Muitas construções e tal. E aterramento de áreas, né?! Então, muita dificuldade de encontrar! [...] Aqui onde eu moro, Novo Campeche aqui, tu mal entrava na mata aqui e já ia logo encontrando! Agora hoje tens que andar, procurar... Tá difícil hoje em dia, realmente! (Informante 4: homem, 63 anos – 2021)

Ah, diminuiu tudo, querida! Não tem... Eu acho que se tem, é alguma perdida lá. Algum pé perdido dentro das dunas, mas aqui assim na campina, onde tinha bastante mesmo, a gente não viu mais não. (Informante 5: mulher, 67 anos – 2021)

Diferentemente de outros frutos nativos, como os citados "araçá" e "maracujá-das-dunas", verifica-se no discurso dos comunitários do Campeche que a camarinha é um fruto muito menos conhecido, consumido e procurado, apresentando uma área de ocorrência específica e cada vez menor, em função da urbanização.

Conhecimento da fruta por familiares: ascendentes e descendentes

Com base nas entrevistas realizadas, foi relatado que os descendentes dos informantes (como filhos, sobrinhos e netos) desconhecem em sua maioria a camarinha, evidenciando ser uma fruta ausente no arcabouço conceitual e empírico das últimas gerações.

Esse fato está ligado intrinsecamente com uma experiência de vivência, que se perdeu ao longo do tempo, com a mudança nos ecossistemas da região e a modificação do próprio estilo de vida das gerações mais recentes. Poucos informantes (2), no entanto, afirmaram ter passado esse conhecimento adiante, e que seus filhos conseguem, até hoje, identificar a fruta, apesar do consumo não ser frequente.

Não. Filhos... Eu tenho duas filhas, se colocar a camarinha pra elas e um mato elas não vão saber dizer o que que é um, o que que é o outro. (Informante 1: homem, 57 anos – 2020)

[Os seus familiares mais novos, seus filhos... Não sei se o senhor tem netos, eles conhecem a camarinha?] Não, não. [O senhor nunca chegou a comentar com eles?] É uma boa pergunta! Não, não! Porque é outra geração. Eles conhecem, lá no meu sítio, eles conhecem o araçá, tucum... A goiaba, mamão... Né?! Banana... A camarinha, olha, é uma bela de uma pergunta sua! Que incentiva a eu mostrar pra minha neta. [Ah, é legal, né?!]

Passar adiante!]. *Legal, legal, legal! Mil! Mil! E vou dizer pra ti, há mais de 30 anos que talvez ninguém conhece esse nome "camarinha".* (Informante 3: homem, 64 anos – 2021)

Olha, isso, os meus sobrinhos... eu não tenho filhos, né?! Mas os meus sobrinhos não conhecem. Não conhecem mesmo! Eu creio que até as minhas irmãs, a maioria delas, não conhecem a camarinha. (Informante 2: homem, 53 anos – 2021)

Quanto às gerações passadas (pais e avós) e familiares mais antigos, a grande maioria afirma que possuíam conhecimento sobre a fruta, até porque, em alguns casos, foram esses familiares que apresentaram e introduziram a fruta aos informantes. Outro fator relevante para o conhecimento dessa geração se dá pelo fato de que na época em questão, a fruta ocorria com maior abundância na região.

[...] *Sim, meu pai, minha avó, minha mãe... Minha vó também que já faleceu... Eles conheciam. Eles que me contaram. Na época deles tinha mais ainda, né?!* (Informante 5: mulher, 67 anos – 2021)

Ah, sim! [...] É que o povo lá, antes de mim, lá em 1930, 1940, comia muita fruta do mato porque não existia essas guloseimas que existe hoje, entendeu?! [...]. Meus pais, meus avós... Ô, sim! Conheciam, né?! Pelo amor de Deus, meu Deus! Nós íamos lá no mato, exclusivamente, só pela camarinha! Nós íamos procurar a camarinha! [...] Caçar a camarinha! (Informante 3: homem, 64 anos – 2021)

Em síntese, observa-se que o conhecimento sobre a fruta era oriundo de vivências em décadas passadas, conhecimento esse que está se perdendo exponencialmente, especialmente com o processo de urbanização, centralização de produção de alimentos e sua industrialização. Essa perda geracional de conhecimento sobre os ecossistemas locais e suas espécies é descrita por Miller (2005). Segundo ele, o empobrecimento biológico é agravado pela sociedade através da síndrome de "mudança de base", conhecido como "amnésia geracional ambiental". A ideia aqui é que o ambiente encontrado durante a infância se torna linha de base para mensurar a degradação ambiental mais tarde na vida. Como cada vez mais pessoas estão residindo em áreas urbanizadas (projeção de 60% da população mundial para 2030), o resultado é um contínuo retrocesso das expectativas em relação à função da qualidade ambiental das áreas naturais mais próximas das casas das pessoas e dos locais de trabalho.

Lembrança do momento da vida que consumia a fruta

Todos os informantes relataram que a camarinha lembrava a época da infância, um tempo de conexão maior com a natureza e de maior liberdade. No entanto, a maioria afirmou que a época em questão era de escassez em relação aos recursos alimentícios e o consumo das frutas nativas, como a camarinha, por vezes, justificou-se pela necessidade de saciar a fome.

Ah, quando eu vejo uma camarinha hoje eu me lembro da minha infância! Da minha época, né?! De criança. [...] Ia pra escola com camarinha, e às vezes até dava, assim, pros amiguinhos na aula, né?! Então, tem uma recordação, assim, muito gostosa e maravilhosa mesmo. [...] É porque na época realmente era mais dificultoso, assim, a alimentação, né?! Então ela era uma subsistência, porque era muita pobreza aqui na região aqui, e tanto o araquá como a camarinha, já servia de alimento "pras" famílias! Muita gente aqui comia! Apesar da camarinha ser assim "pequeninha", tinha que comer bastante, né?! Mas muita, muita fome matou, como diz o ditado! (Informante 4: homem, 63 anos – 2021)

Em síntese, observa-se que dentre as gerações mais antigas viventes, a camarinha é considerada uma fruta da infância: de um período em que a dependência dos recursos naturais locais era mais intensa ou mesmo indispensável à sobrevivência. Dentro desse contexto, infere-se que muito do uso da biodiversidade brasileira como recurso alimentar (quando não indígena), nos mais diferentes territórios, iniciou-se numa época de falta de recursos e de fome, atrelada à busca de saciedade. Os entrevistados também descrevem que o consumo de camarinha ocorria numa época de maior integração e vivência com os ecossistemas locais.

Época de frutificação

Apesar de um informante ter relatado a ocorrência da fruta no outono, todos os demais afirmaram encontrar a fruta mais na época de verão, corroborando com o que é encontrado na literatura. De acordo com Lorenzi et al. (2015), os frutos da camarinha amadurecem quase o ano todo, mas principalmente durante o verão.

Em visita de campo complementar, realizada na região do Norte da Ilha de Santa Catarina (Florianópolis/SC), em meados de março de 2021, foram encontradas plantas de *G. brasiliensis* em diferentes estágios: sem frutas, apenas com flores, plantas com flores e frutas verdes e plantas carregadas de frutas maduras – constatando a época de frutificação da espécie atrelada ao período do verão.

Já nas entrevistas, houve ligação da época da camarinha com a de outros frutos nativos que frutificam no mesmo período, como o caso do araçá (*Psidium cattleianum*) e da gabirola (*Campomanesia* sp.).

Era coisa mais típica da região, as frutas da região, cada época tem uma fruta. A camarinha é mês de janeiro! Mês de janeiro, fevereiro.... É a época da camarinha.
(Informante 3: homem, 64 anos – 2021)

As nossas andanças pelo mato era o ano inteiro, mas eu lembro... eu relaciono quando a gente comia essa frutinha camarinha, eu creio que seja uma fruta de verão. Pró janeiro, fevereiro, março. É uma época quente, isso que eu te asseguro. Uma fruta de dezembro, novembro prá frente, assim... Porque ela dava junto com, é, com butiá, aliás, com o ticum, que a gente tinha no mato também, junto com o araçá, nessa mesma época aí... entendeu? Então era uma fruta mais de verão assim, mais de calor. Não era uma fruta de inverno não.
(Informante 2: homem, 53 anos – 2021)

Olha... Geralmente, é mais na parte da primavera pro verão, aqui. [...] No inverno quase não dá. Dá mais assim na primavera pro verão. [...] Então, às vezes tu vai comer araçá, aproveita já come a camarinha! Que são duas frutas, assim, quase da mesma época, né?!
(Informante 4: homem, 63 anos – 2021)

Conforme o etnoconhecimento levantado, existe um consenso da época de frutificação da camarinha, entre janeiro a abril, atrelada à época de outras frutas nativas da região também consumidas nesse período.

Locais de ocorrência da planta na Ilha de Santa Catarina

A camarinha (*G. brasiliensis*) possui locais variados de ocorrência em Florianópolis (SC), caracterizados pelo ecossistema de restinga. É possível citar alguns desses locais com base em estudos de levantamento botânico no município, como nas Dunas da Lagoa da Conceição (BESEN, 2017), na restinga da Praia do Campeche (GANDOLFO; HANAZAKI, 2011) e em

trechos de restinga arbórea no Parque Estadual do Rio Vermelho, leste da Ilha de Santa Catarina (DALTRINI NETO, 2009).

Falkenberg (1999), ao descrever a composição florística da vegetação de restinga do Estado de Santa Catarina, descreve a ocorrência de *G. brasiliensis* tanto na restinga arbustiva como subarbustiva. O autor cita a espécie na restinga subarbustiva presente na vegetação de dunas internas e planícies após a praia, localizadas a uma maior distância do mar – após a faixa de praia e a duna frontal, sendo uma área que recebe pouca ou nenhuma influência da salinidade marinha. A espécie também pode ser encontrada na restinga arbustiva – que apresenta áreas mais bem drenadas, principalmente em dunas e depressões associadas, bem como cordões, planícies e terraços arenosos.

Nesse contexto, não é de se esperar encontrar a camarinha muito próxima da praia, o que corrobora com as informações fornecidas pelos entrevistados no Campeche – os quais apontaram a região da Lagoa Pequena e parte do Rio Tavares como local de ocorrência da espécie (pelo menos num passado). Isso tornou o conhecimento da espécie restrito àqueles que utilizavam esse território menos acessível – especialmente moradores de longa permanência. E é exatamente nessa área da planície costeira que a ocupação urbana mais se acentuou nos últimos anos.

Nessa região aí entre as dunas, né?! E aqui... naquele intervalo que tinha onde é o Novo Campeche ali, nessas coisas ali, né?! Nas dunas, por ali, assim... Pra cá. (Informante 5: mulher, 67 anos – 2021)

Então, naquela região da Lagoa Pequena, era a região, única região que a gente encontrava essas camarinhas [no Campeche], era ali... Em outras, por exemplo, seria um pouco mais afastada da praia, que seriam áreas assim, tipo no meio de campinas, [...] com planícies alagadas, mais na parte seca. Porque ali onde que surgiu o Novo Campeche, era a região que tinha muita camarinha ali e aí foi devastada pelos prédios que nasceram ali, né. (Informante 1: homem, 57 anos – 2020)

Apesar das populações de camarinha apresentarem boa adaptação a ambientes semi-perturbados, com condições climáticas e edáficas adversas (BESEN, 2017), essa plasticidade de adaptação não consegue transpor a degradação radical e definitiva dos ecossistemas ocasionada pela urbanização. Como descrito, a camarinha ocorre nas regiões de restinga mais interiores, exatamente local de maior especulação imobiliária das planícies costeiras de todo o país.

Esse avanço da urbanização na parte litorânea das cidades ameaça os ecossistemas da região, considerados como prioridade de conservação, uma vez que envolvem uma composição amplamente diversa e complexa, caracterizando uma zona de transição entre o ambiente marinho e terrestre (SBF/MMA, 2002). Falkenberg (1999) indica ainda a fragilidade desse ecossistema, classificando-o como uma das formas de vegetação mais devastada e comprometida da Região Sul e Sudeste.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em síntese, conforme a pesquisa realizada, a espécie nativa brasileira *Gaylussacia brasiliensis*, de nome popular "camarinha", constitui-se em uma planta frutífera atualmente

desconhecida pela população brasileira, mas com grande potencial nutricional e comercial, especialmente no fornecimento de uma fruta vermelha nacional. Nas comunidades tradicionais que residem junto às áreas de ocorrência natural da espécie, como no Distrito do Campeche, o conhecimento sobre a fruta pode ser encontrado entre os integrantes das gerações mais antigas viventes, que no passado utilizavam e dependiam de forma mais intensa dos recursos naturais do território. Constata-se que esse conhecimento e uso está se perdendo gradativamente.

Destaca-se, dessa forma, a necessidade da valorização da espécie através do incentivo de seu cultivo, não só extrativo, com a seleção e melhoramento de variedades para plantio que sejam mais produtivas e saborosas, visando uma melhor produtividade e incremento de demanda. Para isso, destaca-se a importância da realização de pesquisas agronômicas sobre o processo de manejo da espécie, levantando os principais desafios relacionados à sua produção no campo.

Verifica-se também a necessidade de mais pesquisas para valorização gastronômica da fruta, com promoção de seus aspectos nutricionais relevantes e propriedades antioxidantes, equiparando-a às frutas vermelhas estrangeiras amplamente comercializadas no mundo.

REFERÊNCIAS

- ABE, L. T. *et al.* Compostos fenólicos e capacidade antioxidante de cultivares de uvas *Vitis labrusca L.* e *Vitis vinifera L.* **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 27, n. 2, p. 394-400, 2007.
- ALBAGLI, S. Interesse global no saber local: geopolítica da biodiversidade. Palestra apresentada no Seminário Saber Local/ Interesse Global: propriedade intelectual, biodiversidade e conhecimento tradicional na Amazônia, 2005. p. 17-20.
- ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P. **Métodos e técnicas de pesquisa em etnobotânica**. Livro Rápido, Recife: NUPEEA, 2004. 189 p.
- ALTIERI, M. A. Agroecologia, Agricultura Camponesa e Soberania Alimentar. **Revista NERA**, n. 16, p. 22-32, 2010.
- ANDRADES, T. O.; GANIMI, R. N. Revolução verde e a apropriação capitalista. **CES Revista**, v. 21, p. 43-56, 2007.
- ANTUNES, L. E. C. Pequenas frutas: estratégias para o desenvolvimento. 2013. *In*: **ENCONTRO NACIONAL SOBRE FRUTICULTURA DE CLIMA TEMPERADO**, 2013, Fraiburgo. Anais. Caçador: Epagri, 2013. p. 115-122.
- ARAÚJO, F. P. de; FARIAS, Y. E. F.; OLIVEIRA, P. E. Biologia floral e visitantes de *Gaylussacia brasiliensis* (Spr.) Meissner (Ericaceae) - uma espécie com anteras poricidas polinizada por beija-flores. **Acta Botanica Brasilica**, v. 25, n. 2, p. 387-394, 2011.
- BARBETTA, P. A. **Estatística Aplicada às Ciências Sociais**. 9 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2019.

BARBIERI, R. L. VIZZOTTO, M. Pequenas frutas ou frutas vermelhas. **Informe Agropecuário**, v. 33, n. 268, p.7-10, 2012.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BESEN, K. **Autoecologia de *Gaylussacia brasiliensis* (ERICACEAE), em restinga da Ilha de Santa Catarina, Sul do Brasil**. 2017. 204 f. Tese (Doutorado em Recursos Genéticos Vegetais) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC.

BOBBIO, F. O. *et al.* Identificação e quantificação das antocianinas do fruto do açaizeiro (*Euterpe oleracea*) Mart. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 20, n. 3, p. 388-390, 2000.

BRAMORSKI, A. ***Gaylussacia brasiliensis* (Spreng) Meisn. (Ericaceae): caracterização química e atividade biológica do fruto *in vitro* e *in vivo***. 2011. 143 f. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC.

BRAMORSKI, A. *et al.* Chemical composition and antioxidant activity of *Gaylussacia brasiliensis* (camarinha) grown in Brazil. **Food Research International**, v. 44, n. 7, p. 2134-2138, 2011.

BRASIL. **Lei Federal Nº 11.346**, de 15 de setembro de 2006: cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, 2006. Brasília: Diário Oficial da União, 2006.

BRASIL. **Decreto Federal Nº 6.040**, de 7 de fevereiro de 2007: institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília: Diário Oficial da União, 2007.

BRASIL. **Lei Federal Nº 13.123**, de 20 de maio de 2015: dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, sobre a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado e sobre a repartição de benefícios para conservação e uso sustentável da biodiversidade. Brasília: Diário Oficial da União, 2015.

BRASIL. **Decreto Federal Nº 8.772**, de 11 de maio de 2016: dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, sobre a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado e sobre a repartição de benefícios para conservação e uso sustentável da biodiversidade. Brasília: Diário Oficial da União, 2016.

BURITY, V. *et al.* **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília: Abrandh, 2010.

CORADIN, L.; SIMINSKI, A.; REIS, A. **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Sul**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2011.

COSTA, G. R. **Efeito de extratos ricos em antocianinas ou elagitaninos de amora silvestre (*Morus nigra* L.), amora preta (*Rubus spp*), e grumixama (*Eugenia brasiliensis* Lam) no crescimento e na expressão de genes e miRNAs de diferentes linhagens de células humanas de câncer de mama**. 2017. 114 f. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo, São Paulo, SP.

COSTA, L. da C. F.; VASCONCELOS, F. de A. G. de; CORSO, A. C. T. Fatores associados ao consumo adequado de frutas e hortaliças em escolares de Santa Catarina, Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, v. 28, n. 6, p. 1133-1142, 2012.

DALTRINI NETO, C. **Composição florística de três trechos de restinga arbórea contaminada por *Pinus sp.*, no Parque Estadual do Rio Vermelho, Florianópolis, SC.** 2009. 31 f. Trabalho de Conclusão de Curso, Centro de Ciências Biológicas – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC.

FALKENBERG, D. B. Aspectos da flora e da vegetação secundária da restinga de Santa Catarina, Sul do Brasil. *Insula*, n. 28, p. 1-30, 1999.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO). **Building on gender, agrobiodiversity and local knowledge: a training manual.** Roma: FAO, 2005. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/007/y5609e/y5609e02.htm#TopOfPage>. Acesso em: 29 jul. 2021.

GANDOLFO, E.; HANAZAKI, N. Etnobotânica e urbanização: conhecimento e utilização de plantas de restinga pela comunidade nativa do distrito do Campeche (Florianópolis, SC). *Acta Botanica Brasilica*, v. 25, n. 1, p. 168-177, 2011.

HICKENBICK, C.; SCHEMES, E F. **Registro da pesca artesanal da tainha no Campeche como patrimônio cultural de Santa Catarina, 2019.** Florianópolis: Tipotil Gráfica e Editora LTDA, 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Brasileiro de 2010 – projeções 2018 da população 2010–2060.** Rio de Janeiro: IBGE, 2018. Disponível em <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9109-projecao-da-populacao.html?=&t=downloads>. Acesso em 04 de agosto de 2021.

INSTITUTO DE PLANEJAMENTO DE FLORIANÓPOLIS (IPUF). Localização do Distrito do Campeche. **Plano Diretor de Florianópolis**, 2009. Disponível em: http://www.planodiretorfloripa.sc.gov.br/arquivos_pdf/campeche.pdf. Acesso em: 15 fev. 2021.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA (IFSC). **Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do curso de Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia.** Florianópolis: CTE/IFSC, 2019.

JUSTEN, J. G. K. *et al.* Uso de plantas nativas alimentícias de Santa Catarina. *Revista Agropecuária Catarinense*, v. 26, n.2, p. 92-96, 2013.

KORTE, A. *et al.* Composição florística e estrutura das restingas em Santa Catarina. *In: VIBRANS, A. C. et al. (eds.). Inventário Florístico Florestal de Santa Catarina. Vol. IV, Floresta Ombrófila Densa.* Blumenau: Edifurb, 2013. p. 284-309.

KROLOW, A. C. Beneficiamento de frutas vermelhas. *Informe Agropecuário*, v. 33, n. 268, p.96-103, 2012.

LEITE, L. L.; CORADIN, L. Introdução. *In: CORADIN, L.; SIMINSKI, A.; REIS, A. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - Região Sul.* Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2011.

LIMA, V. L. A. G. de; MÉLO, E. de A.; LIMA, D. E. Fenólicos e carotenóides totais em pitanga. *Scientia Agricola*, v. 59, n. 3, p. 447-450, 2002.

LIMA, V. L. A. G. de; *et al.* Flavonóides em seleções de acerola (*Malpighia sp l.*). 1- Teor de antocianinas e flavonóis totais. *Ciência Rural*, v. 30, n. 6, p. 1063-1068, 2000.

LORENZI, H. J. *et al.* **Frutas no Brasil: nativas e exóticas (de consumo *in natura*)**. Instituto Plantarum, São Paulo, 2015.

LUTEYN, J. L. *et al.* ERICACEAE Part II – the superior-ovary genera (Monotropeoideae, Pyroloideae, Rhododendroideae and Vaccinioideae P.P.). **Flora Neotropica**, v. 66, p. 1-560. 1995.

MATIAS, A. C. G. **Valorização da biodiversidade brasileira através da gastronomia: uso sustentável de espécies nativas com vistas a ampliação da segurança alimentar e preservação do patrimônio cultural (Projeto Biodiversity for food and Nutrition/FAO)**. Relatório, São Paulo: Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2018. Disponível em: <http://168.197.92.160/handle/10899/19877>. Acesso em: 15 fev. 2021.

MATOS, A. K. V. Revolução verde, biotecnologia e tecnologias alternativas. **Cadernos da FUCAMP**, v. 10, n. 12, p. 1-17, 2011.

MEIRELLES, L. Soberania Alimentar, agroecologia e mercados locais. **Revista Agriculturas**, v. 1, p. 11-14, 2004.

MENDONÇA, R. de D. *et al.* Monotonia no consumo de frutas e hortaliças e características do ambiente alimentar. **Revista de Saúde Pública**, v. 53, p.1-12, 2019.

MILLER, J. R. Biodiversity conservation and the extinction of experience. **Trends in Ecology and Evolution**, v. 20, n. 8, p.430-434, 2005.

MITTERMEIER, R.A.; GIL, P.R.; MITTERMEIER, C.G. **Megadiversidad: los países biológicamente más ricos del mundo**. 1 ed. México: Cementos Mexicanos, 1997.

MITTERMEIER, R. A. *et al.* Uma breve história da conservação da biodiversidade no Brasil. **Megadiversidade**, v. 1, n. 1, p. 14-21, 2005.

MORAES, I. *et al.* Características físicas e químicas de morango processado minimamente e conservado sob refrigeração e atmosfera controlada. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 28, n. 2, p. 274-281, 2008.

MYERS, N. *et al.* Biodiversity hotspots for conservation priorities. **Nature**, v. 403, p. 853-858, 2000.

OLIVEIRA, C. J. F.; CABREIRA, P. P. Sistemas agroflorestais: potencial econômico da biodiversidade vegetal a partir do conhecimento tradicional ou local. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 7, n. 1, p. 37, 2012.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS (PMF). **Lei Municipal Nº 4805, de 21 de dezembro de 1995**: dispõe sobre a atualização das descrições de limites dos distritos do Município de Florianópolis e a criação do Distrito do Campeche. Florianópolis, SC: Diário Oficial do Município de Florianópolis, 1995.

PRIOR, R. L. *et al.* Antioxidant capacity as influenced by total phenolic and anthocyanin content, maturity, and variety of Vaccinium species. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v. 46, p. 2686-2693, 1998.

PROENÇA, R. P. da C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 43-47, 2010.

ROCHA, D. S.; REED, E. Pigmentos Naturais em Alimentos e sua Importância para a Saúde. **Estudos Vida e Saúde (EVS)**, v. 41, n. 1, p. 76-85, 2014.

ROMÃO, G. O. *et al.* *Gaylussacia* in **Flora e Funga do Brasil**. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <https://floradobrasil.jbrj.gov.br/FB7483>. Acesso em: 08 ago. 2022

ROMÃO, G. O.; KINOSHITA, L. S. Novidades taxonômicas em Ericaceae para o Brasil: uma nova espécie para *Gaylussacia* e uma combinação nova para *Gaultheria*. **Rodriguésia**, v. 61, n. 1, p. 51-55, 2010.

ROYAL BOTANIC GARDENS – KEW (RBG KEW). **The State of the World's Plants Report – 2016**. Richmond (UK): Royal Botanic Gardens Kew, 2016. Disponível em: <https://stateoftheworldsplants.org/2016/>. Acesso em: 29 jul. 2021.

RUFINO, M. S. M. **Propriedades funcionais de frutas tropicais brasileiras não tradicionais**. 2008. 263 f. Tese (Doutorado em Agronomia) – Universidade Federal Rural do Semi-Árido, Mossoró, RN.

SANGUINET, E. R.; SILVA, L. X. da. Consumo e certificação de maçãs: perfil do consumidor e disposição a pagar. **Revista de Economia e Agronegócio**, v. 15, n. 1, p. 132-155, 2017.

SECRETARIA DE BIODIVERSIDADE E FLORESTAS DO MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE (SBF/MMA). **Avaliação e identificação de áreas e ações prioritárias para a conservação, utilização sustentável e repartição dos benefícios da biodiversidade nos biomas brasileiros**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2002.

SILVA, G. J. F. da *et al.* Formulação e estabilidade de corantes de antocianinas extraídas das cascas de jabuticaba (*Myrciaria* ssp.) Formulation and stability of anthocyanins's colorants formulated with peels jabuticaba (*Myrciaria* ssp.). **Alimentos e Nutrição**, v. 21, n. 3, p. 429-436, 2010.

SILVA, P. P. M. *et al.* Physical, chemical, and lipid composition of juçara (*Euterpe edulis* Mart.) pulp. **Brazilian Journal of Food and Nutrition**, v. 24, n. 1, p. 7-13, 2013.

SISTEMA DE INFORMAÇÃO SOBRE A BIODIVERSIDADE BRASILEIRA (SiBBR). *Gaylussacia brasiliensis* (Spreng.) Meisn.: Camarinha. Disponível em: <https://ala-bie.sibbr.gov.br/ala-bie/species/331844#names>. Acesso em: 05 mar. 2021.

SOUSA, M. B. *et al.* Mirtilo: qualidade pós-colheita. **Programa PO AGRO DE&D**, v. 556, n. 8, n.p., 2007.

SOUTINHO, S. M. A. **Avaliação dos compostos fenólicos e da actividade de frutos vermelhos produzidos em modo biológico**. 2012. 93 f. Dissertação (Mestrado em Qualidade e Tecnologia Alimentar) – Instituto Politécnico de Viseu, Escola Superior Agrária, Viseu (Portugal). Disponível em: <https://repositorio.ipv.pt/handle/10400.19/1770>. Acesso em: 04 ago. 2021.

SOUTINHO, S. *et al.* Evolução dos compostos fenólicos e da capacidade antioxidante durante a maturação de frutos vermelhos (framboesa, groselha e mirtilo) de produção biológica. *In*: ANAIS DO VII CONGRESSO IBÉRICO DE AGROINGENIERÍA Y CIENCIAS HORTÍCOLAS. **Anais [...]**. Madri, 2013.

TAKIKAWA, A. Y. **Cinética de degradação térmica de antocianinas e seu impacto na cor e na capacidade antioxidante in vitro em frutas vermelhas**. 2014. 53 f. Trabalho de Conclusão de Curso – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, PR.

TONGCO, M. D. C. Purposive sampling as a tool for informant selection. **Ethnobotany Research & Applications**, v. 5, p. 147-158, 2007.

VEDANA, M. I. S. et al. Efeito do processamento na atividade antioxidante de uva. **Alimentos e Nutrição**, v. 19, n. 2, p. 159-165, 2008.

WILSON, E. O. A situação atual da diversidade biológica. *In*: WILSON, E. O. (org.). **Biodiversidade**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1997. p. 3-24.

Reconhecimento e caracterização do consumo e usos alimentares do molusco "sarnambi" – *Anomalocardia brasiliana* (Gmelin, 1791) – pela população da Região Metropolitana da Grande São Luís (MA)

Recognition and characterization of consumption and food uses of the mollusc "sarnambi" – Anomalocardia brasiliana (Gmelin, 1791) – by the population of the Greater São Luís Metropolitan Region (MA)

Reconocimiento y caracterización del consumo y usos alimentarios del molusco "sarnambi" – Anomalocardia brasiliana (Gmelin, 1791) – por la población de la Región Metropolitana del Gran São Luís (MA)

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.54191>

Fernanda Avelino Ferraz | nanda_ferras@hotmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-2429-4328>
Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Florianópolis, SC, Brasil.

Liz Cristina Camargo Ribas | lizribas@ifsc.edu.br
<https://orcid.org/0000-0002-0416-2387>
Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Florianópolis, SC, Brasil.

Léo Serpa | leo.serpa@ifsc.edu.br
<https://orcid.org/0009-0004-7734-4204>
Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Florianópolis, SC, Brasil.

Recebimento do artigo: 09-setembro-2022

Aceite: 16-março-2023

FERRAZ, F. A.; RIBAS, L. C. C. e SERPA, L. Reconhecimento e caracterização do consumo e usos alimentares do molusco "sarnambi" – *Anomalocardia brasiliana* (Gmelin, 1791) – pela população da Região Metropolitana da Grande São Luís (MA). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.1, p. 51-72, jun. 2023.



RESUMO

O Brasil é um dos países com maior diversidade biológica do mundo, sendo essa ainda pouco valorizada como recurso alimentar, gerando problemas de soberania e segurança alimentar. Dentre as espécies nativas de moluscos da Região Metropolitana da Grande São Luís (MA), encontra-se o sarnambi (*A. brasiliiana*). Nesse contexto, o estudo objetivou analisar o conhecimento popular e consumo da espécie na Região, gerando informações para sua valorização como recurso alimentar. Para essa caracterização, aplicou-se um questionário virtual de forma amostral a 430 pessoas ($E= 4,8\%$, $p<0,05$). A maioria dos entrevistados (72%) conhecem o molusco e o consomem (62%), enquanto o termo "sarnambi" é o mais utilizado como denominação popular (78%). Já a frequência de consumo é baixa (4,6% semanal; 43% uma ou poucas vezes na vida), afetada pela falta de conhecimento de formas de preparo e pela dificuldade de encontrar o molusco no comércio local. A aquisição do recurso se dá prioritariamente em feiras de rua, mercados e peixarias, com preparo domiciliar. Dentre as preparações gastronômicas indicadas no estudo, destacam-se: torta salgada, refogados/ensopados, risotos, caldos, sopas e omeletes.

Palavras-chaves: Gastronomia; Biodiversidade; Sarnambi; *Anomalocardia brasiliiana*; Molusco.

ABSTRACT

Brazil is one of the countries with the greatest biological diversity in the world, which is still undervalued as a food resource, generating problems of food sovereignty and security. Among the native mollusc species of the Metropolitan Region of Greater São Luís (MA), is the sarnambi (*A. brasiliiana*). In this context, the study aimed to analyse the popular knowledge and consumption of the species in the region, generating information for its valorisation as a food resource. For this characterisation, a virtual questionnaire was applied in a sample form to 430 people (Sample error = 4.8%, $p<0.05$). Most of the interviewees (72%) know the mollusc and consume it (62%), while the term "sarnambi" is the most used as a popular denomination (78%). The frequency of consumption is low (4.6% weekly; 43% once or a few times in a lifetime), affected by the lack of knowledge of how to prepare it and the difficulty of finding the shellfish in the local market. The acquisition of the resource occurs primarily in street fairs, markets and fishmongers, with home preparation. Among the gastronomic preparations indicated in the study, the following stand out: salty pie, stews, risottos, broths, soups and omelets.

Keywords: Gastronomy; Biodiversity; Sarnambi; *Anomalocardia brasiliiana*; Mollusk.

RESUMEN

Brasil es uno de los países con mayor diversidad biológica del mundo, que aún es subvalorada como recurso alimentario, generando problemas de soberanía y seguridad alimentaria. Entre las especies de moluscos nativos de la Región Metropolitana del Gran São Luís (MA), se encuentra el sarnambi (*A. brasiliiana*). En este contexto, el estudio tuvo como objetivo analizar el conocimiento popular y el consumo de la especie en la región, generando información para su valorización como recurso alimentario. Para esta caracterización, se aplicó un cuestionario

virtual de forma muestral a 430 personas (Error de muestreo = 4,8%, $p < 0,05$). La mayoría de los entrevistados (72%) conoce el molusco y lo consume (62%), mientras que el término "sarnambi" es el más utilizado como denominación popular (78%). La frecuencia de consumo es baja (4,6% semanalmente; 43% una o pocas veces en la vida), afectada por el desconocimiento de cómo prepararlo y la dificultad de encontrar el molusco en el mercado local. La adquisición del recurso ocurre principalmente en ferias callejeras, mercados y pescaderías, con preparación casera. Entre las preparaciones gastronómicas indicadas en el estudio, se destacan: pastel salado, guisos, risottos, caldos, sopas y tortillas.

Palabras claves: Gastronomía; Biodiversidad; Sarnambi; *Anomalorcardia brasiliana*; Molusco.

INTRODUÇÃO

A biodiversidade engloba a variedade de espécies biológicas, além da diversidade encontrada em diferentes níveis de organização ecológica e em nível genético. Segundo Franco (2013), o termo está relacionado à diversidade de formas de vida mundial, que engloba todo ser vivo ou biológico do ecossistema. Ela representa a totalidade dos recursos vivos e todas as riquezas de espécies, incluindo suas variações. Conforme o Art. 2 da Convenção sobre a Diversidade Biológica, a biodiversidade pode ser conceituada como:

[...] variabilidade entre organismos vivos de qualquer origem incluindo, entre outros, ecossistemas terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos, e os complexos ecológicos de que fazem parte; isto inclui diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas (ONU, 1992, n.p.).

O Brasil é um dos 17 países megadiversos, ou seja, com maior biodiversidade do mundo e complexidade de seus biomas (MITTERMEIER et al., 1997). Detém cerca de 12% de toda vida natural do planeta. Estima-se que possua a maior diversidade de plantas: cerca de 55 mil espécies, o que equivale a 22% da flora mundial. Contém ainda o maior número de espécies de mamíferos e maior número de espécies de peixes de água doce, ultrapassando mais de 3 mil espécies (MITTERMEIER et al., 1997).

Essa biodiversidade apresenta um imenso potencial de uso, mas é ainda pouco conhecida, sendo negligenciada e subutilizada, o que contribui para o não aproveitamento econômico dessa riqueza e, indiretamente, para a sua perda. Tem-se no país uma grande diversidade e recursos autóctones com potencial alimentício, mas uma dieta muito simplificada e dependente de recursos genéticos externos (CORADIN et al., 2011).

Por outro lado, a biodiversidade possibilita a criação de negócios lucrativos em mercados internacionais importantes, especialmente para produtos elaborados com ingredientes da sociobiodiversidade (CORADIN et al., 2011). Mesmo assim, conforme Wilson (1997), muito pouco desse potencial é utilizado inclusive em nível mundial:

As espécies selvagens são na verdade tanto um dos mais importantes recursos da Terra como o menos utilizado. Não dependemos completamente nem mesmo de 1% das espécies vivas para nossa existência, e o restante permanece sem ser testado, esquecido (WILSON, 1997, p.19).

Analisando especificamente a biodiversidade alimentar, percebe-se que a mesma sofreu significativa redução, especialmente pela padronização no campo e por processos de industrialização de alimentos. Segundo Kinupp e Lorenzi (2014), 90% do alimento mundial se origina a partir de apenas 20 espécies. Analisando como exemplo as espécies vegetais, conforme o relatório *The State of the World's Plants Report – 2016*, são identificadas cerca de 400 mil espécies mundiais, das quais 5,5 mil já foram e/ou são utilizadas pelo homem para fins alimentícios (RBG KEW, 2016). Nesse contexto, percebe-se o potencial da biodiversidade em diversificar a alimentação humana, em prol da soberania e segurança alimentar e nutricional.

Contudo, a desvalorização da biodiversidade alimentar ocorre, muitas vezes, devido à população desconhecer a cadeia produtiva dos alimentos que consomem (PROENÇA, 2010). Além do desconhecimento popular, especialmente sobre a biodiversidade autóctone do seu país, os principais motivos modernos associados à redução da diversidade alimentar estão atrelados ao crescimento do processo de industrialização e da globalização, com padronização e simplificação do que se consome e de como se consome.

Nesse mesmo sentido, na Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017/2018 (IBGE, 2020a) onde foi analisado o consumo alimentar pessoal no Brasil, constatou-se que um terço dos gastos pessoais com alimentos são destinados apenas para aquisição de dez insumos/produtos (alguns ultraprocessados), sendo eles: arroz, feijão, pão francês, carne bovina, frango, banana, leite, refrigerantes, cervejas e açúcar cristal. Apenas os produtos citados compõem 45% da dieta de cada cidadão, independentemente da região brasileira analisada, seja ela rural ou urbana.

A falta de uma alimentação balanceada e saudável, devido à escassez de alimentos naturais, causa um grande índice de enfermidades. A biodiversidade nacional poderia ser utilizada para reverter esse quadro, bem como o incentivo às atividades de povos nativos que contribuem para a valorização desse bem mundial (MENDONÇA et al., 2019).

A biodiversidade como recurso alimentar é uma ferramenta que garante o que se conhece por soberania alimentar, correspondendo ao direito que cada população possui de adotar suas próprias políticas e estratégias para a produção, distribuição e consumo sustentável de alimentos, respeitando sua cultura e seu sistema próprio de manejo dos recursos naturais (BFN, 2018). Dessa forma, a soberania alimentar engloba aspectos importantes voltados para economia, sociedade, política, cultura e meio ambiente, entrelaçados para oferecer uma alimentação acessível a todos e nutricionalmente completa (MEIRELLES, 2004).

Enfatiza-se que a biodiversidade alimentar é também fundamental na promoção da segurança alimentar e nutricional. Segundo a Lei Federal Nº 11.346 de 2006, a segurança alimentar significa a garantia de acesso de toda uma população ao alimento em quantidade adequada, com qualidade e acessibilidade econômica, respeitando sempre os aspectos referentes à cultura de cada povo, representados no ato de se alimentar (BRASIL, 2006). Dessa forma, segurança alimentar e nutricional se torna um mecanismo de inclusão de procedimentos sustentáveis em todo o processo de elaboração até o consumo final dos alimentos, enquanto a conservação e utilização equilibrada da biodiversidade são fundamentais para esse processo (BURITY et al., 2010).

Corroborando com isso, Coradin e Camillo (2016) afirmam que a gastronomia brasileira está gradativamente ganhando espaço, com chefes de cozinhas investindo em novos sabores

e em aromas de alimentos provenientes de espécies nativas, que contribuem positivamente para o desenvolvimento turístico e econômico do país. Conforme o Movimento Slow Food (2017), a biodiversidade pode ser também considerada um patrimônio gastronômico de um país, o qual detém conhecimentos que agregam meio ambiente, sociedade e espécies, podendo assim aumentar a diversidade biológica, cultural e alimentar (SLOW FOOD, 2017).

Dentre os integrantes da biodiversidade marinha brasileira, que se configuram em recursos alimentares de importância socioeconômica, estão os moluscos, encontrados em todo o litoral do país.

O termo molusco se origina do latim *Molluscus* (mole) e é a designação do segundo maior e mais diversificado filo de invertebrados do Reino Animal. A principal característica desse grupo é sua concha calcária, presente na maioria das espécies do filo. Essa concha pode apresentar diferentes formatos que são essenciais no processo de identificação taxonômica do grupo (NUNES; MENDONÇA, 2013). Destaca-se que esse filo apresenta grande importância ecológica e econômica como recurso pesqueiro, e engloba cerca de oito classes: *Bivalvia*, *Caudofoveata*, *Solenogastres*, *Monoplacophora*, *Polyplacophora*, *Scaphopoda*, *Gastropoda* e *Cephalopoda* (HICKMAN et al., 2004).

Dentre os moluscos com importância econômica alimentar estão os integrantes da classe *Bivalvia*, como ostras, mariscos e mexilhões. São moluscos caracterizados por apresentarem um corpo mole não segmentado, coberto por uma concha formada por duas peças conhecidas como valvas (GOSLING, 2004). Os integrantes dessa classe podem ser encontrados em todos os tipos de ambientes marinhos. No Estado do Maranhão, alguns moluscos *bivalves* comuns, utilizados como recurso alimentar, são conhecidos popularmente por sarnambis, taiobas, ostras e mexilhões (AMARAL, 2005). O extrativismo de *bivalves* tornou-se uma atividade extremamente importante no litoral maranhense, pois proporciona um aumento positivo na atividade econômica regional, constituindo-se numa complementação de renda para diversas famílias ribeirinhas (PEREIRA et al. 2017).

A extração de moluscos para alimentação é uma atividade registrada desde o período pré-histórico, e se perpetua na atualidade, constituindo-se numa fonte de trabalho para várias famílias de pescadores e extrativistas artesanais (MONTELLES et al., 2009). Especificamente no Nordeste brasileiro, cerca de 50 mil comunidades costeiras sobrevivem apenas da coleta ou extrativismo de moluscos, tais como de sarnambis, sururus e ostras (PEREIRA et al., 2017).

A extração de mariscos no Município de Raposa, por exemplo, no litoral maranhense, é uma atividade comum na região e apresenta grande importância econômica na renda das famílias locais. A grande maioria dos extrativistas são mulheres com idade entre 41 e 50 anos, analfabetas ou semianalfabetas, as quais recebem uma renda inferior a um salário-mínimo. Algumas delas sobrevivem exclusivamente da coleta de moluscos, enquanto para outras a atividade é importante na complementação de renda (MONTELLES et al., 2009).

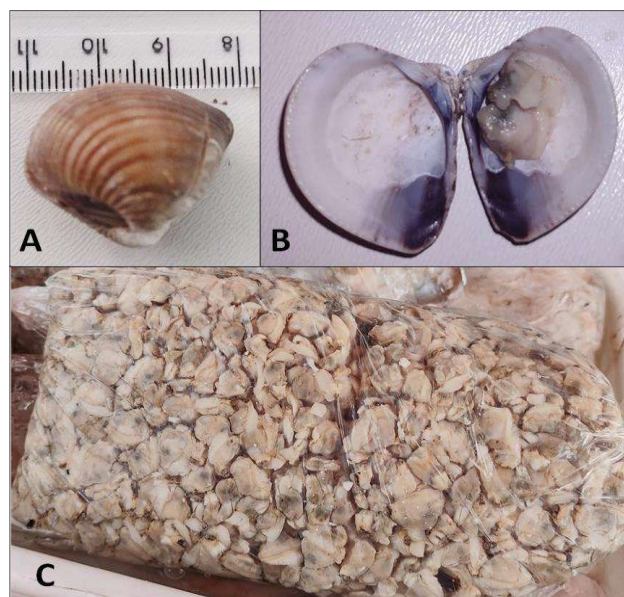
Na Região Metropolitana da Grande São Luís (MA), a qual integra 13 municípios incluindo a capital (IBGE, 2020b), um dos moluscos mais extraídos, consumidos e comercializados é o sarnambi (PEREIRA et al., 2017). Conforme levantamento preliminar realizado na Região no final de 2021, a principal espécie encontrada em feiras e extraída na região costeira com a denominação popular "sarnambi" é *Anomalocardia brasiliiana*. Outras espécies também podem ser reconhecidas pelo termo popular "sarnambi", mas *A. brasiliiana* é

a mais comum associada ao nome na região. Conforme Boehs et al. (2010), configura-se como uma das espécies de moluscos mais exploradas comercialmente e consumidas na costa do país. Segundo Delfino (2005), essa é uma das espécies de *bivalves* de maior importância econômica no litoral maranhense.

Anomalocardia brasiliiana (Gmelin, 1791) é uma espécie de *bivalve* integrante da família *Veneridae*. A espécie é encontrada em toda a costa brasileira, conhecida também pelos nomes populares de berbigão, vôngole, sarro-de-pito, papa-fumo e sapinhoá (AMARAL, 2005), além de sarnambi, maçunim e chumbinho (CANAPA et al., 1996). Em termos etimológicos, destaca-se que o termo sarnambi é de origem tupi: *sarina'mbi* (HOUAISS, 2009).

Em termos morfológicos, a espécie é composta por duas conchas trigonais, sendo que indivíduos adultos atingem cerca de 37 mm de comprimento, 32 mm de altura e 23 mm de largura, Figura 1 (AVEIRO, 2007).

Figura 1. (a/b) Características morfológicas do molusco 'sarnambi' – *Anomalocardia brasiliiana*; (c) forma de comercialização da espécie em mercados e feiras da região metropolitana da grande São Luís (MA)



Fonte: ACERVO DOS AUTORES (2021)

A. brasiliiana apresenta importância socioeconômica no país, com comercializações em diferentes escalas no litoral brasileiro, destacando-se o território de comunidades ribeirinhas, as quais utilizam o molusco em sua alimentação familiar e como fonte de renda (BOEHS et al., 2008; MARINHO et al., 2018). No litoral maranhense, o processo de extração e comercialização de sarnambi possui um papel fundamental na subsistência de famílias, bem como na elaboração de estratégias de conservação desse alimento, sem prejudicar os hábitos de vida das comunidades de pescadores e sua inter-relação com o ambiente explorado (PEREIRA et al., 2017).

Observa-se em feiras e mercados de São Luís (MA) que o sarnambi é comercializado já cozido e desconchado. A retirada das conchas é realizada nas próprias comunidades

extrativistas, sendo raro a comercialização para o consumidor final do recurso *in natura* (Figura 1C).

Os sarnambis são usados na culinária nordestina de forma muito versátil, permitindo a elaboração de uma variedade de pratos específicos, consumidos principalmente por pessoas que vivem nas cidades costeiras. A partir do desenvolvimento gastronômico na região, passou a ser possível encontrar pratos mais elitizados com moluscos e crustáceos, especialmente com mariscos, lagostas e camarões. Já a cozinha popular, economicamente mais acessível, ainda investe em alimentos considerados “simples”, como caldos de moluscos como de sarnambi e sururu (DANTAS, 2010).

Os pratos culinários desenvolvidos a base de crustáceos e moluscos utilizam ingredientes básicos da culinária brasileira, dando ênfase à culinária regional nordestina, que investe bastante em moquecas, bobós, ensopados e frigideiras, principalmente em cidades onde a pesca é uma das principais atividades econômicas de subsistência, como o litoral maranhense. Desta forma, a comercialização e o consumo de moluscos *bivalves*, colabora positivamente na economia de cidades litorâneas e em comunidades de pescas artesanais onde há prevalência do mesmo (SALLES et al., 2017).

Em face ao cenário atual de simplificação da diversidade alimentar, com poucas espécies sendo utilizadas pela população como recurso alimentar, estudos com foco na prospecção e valorização de espécies subutilizadas da biodiversidade autóctone brasileira podem contribuir para assegurar a soberania e segurança alimentar no país, bem como fomentar cadeias de produção familiares e melhorar a qualidade de vida das pessoas. Além disso, o estímulo ao cultivo ou criação de espécies nativas em seu hábitat natural auxilia na manutenção da identidade biológica dos ecossistemas regionais, especialmente quando comparado ao cultivo de espécies exóticas.

Nesse sentido, registrar e analisar conhecimentos populares e formas de consumo de espécies nativas pouco conhecidas ou subutilizadas pela população brasileira pode contribuir em medidas para sua incorporação em cadeias de produção, comercialização e consumo, em prol da diversificação alimentar e gastronômica.

Neste contexto, o presente estudo teve como objetivo analisar o reconhecimento popular e caracterizar o consumo da espécie de molusco bivalve *A. brasiliiana*, conhecida popularmente como sarnambi, na Região Metropolitana da Grande São Luís (MA).

MÉTODOS

O estudo se classifica como quantitativo e qualitativo, com análise exploratória descritiva do contexto avaliado. Para o desenvolvimento do estudo, foram realizadas estratificações das Regiões e levantamento de estimativa do quantitativo da população de interesse, seguido de aplicação de questionários virtuais para coleta dos dados.

A coleta de dados para o estudo sobre o reconhecimento e análise do consumo e usos alimentares do “sarnambi” (*A. brasiliiana*) utilizando questionário virtual (formulário eletrônico) como instrumento principal para coleta de dados foi executado entre 06 de abril e 18 maio de 2022, apresentando uma abrangência regional.

Local de estudo

Para o estudo, foi considerada a Região Metropolitana da Grande São Luís (MA), como definido pelo IBGE (2020b) e pela Lei Complementar Estadual do Maranhão N° 174, de 25 de maio de 2015. Com base nesse referencial, a Região é composta por 13 municípios, sendo eles: Alcântara, Axixá, Bacabeira, Cachoeira Grande, Icatu, Morros, Paço do Lumiar, Presidente Juscelino, Raposa, Rosário, Santa Rita, São José de Ribamar e São Luís (FIGURA 2).

Figura 2. Composição da Região Metropolitana da Grande São Luís (MA)*, evidenciando seus 13 municípios integrantes



* Região Metropolitana definida e reconhecida através da Lei Complementar Estadual do Maranhão No 174, de 25 de maio de 2015, bem como pelo IBGE (2020b).

Fonte: GOVERNO DO MARANHÃO (2022) – adaptado.

A estimativa da população para essa Região Metropolitana, conforme o IBGE (2021), era de 1.656.503 habitantes para 2021, sendo os municípios mais populosos São Luís, São José do Ribamar e Paço do Lumiar com 67,3%, 10,83% e 7,6% da população estimada, respectivamente. Segundo Melo (2014), o município de Raposa é o que mais comercializa e extrai o molusco sarnambi, pelas condições ambientais e pela dinâmica das águas serem propícias.

Amostragem

O estudo foi realizado coletando dados de forma amostral, considerando a estimativa da população para a totalidade dos municípios integrantes da Região Metropolitana da Grande São Luís para 2021, conforme o IBGE (2021), ou seja, 1.656.503 habitantes totais (Tabela 1).

A amostra foi composta por 430 informantes/entrevistados (n), todos residentes locais, com abordagem aleatória. O recrutamento dos informantes foi realizado através da divulgação do formulário em mídias sociais, bem como em abordagem pessoal no Terminal Rodoviário de São Luís.

Dentro desse contexto, a pesquisa apresentou um erro amostral tolerável total (E) de 4,8%. O planejamento amostral e o erro amostral tolerável foram calculados utilizando a

Tabela 1. População estimada para a Região Metropolitana da Grande São Luís (MA) em 2021 e percentual representativo da população por município

Município da Região Metropolitana da Grande São Luís (MA)*	População estimada para 2021** (Nº de pessoas)	Composição percentual da população do município em relação à população da Região Metropolitana	Fração mínima de pessoas a serem amostradas por município ***	Fração de pessoas amostradas por município no estudo
1. Alcântara	22.126	1,34%	6	8 (1,9%)
2. Axixá	12.234	0,74%	3	5 (1,2%)
3. Bacabeira	17.446	1,05%	4	7 (1,6%)
4. Cachoeira Grande	9.524	0,57%	3	4 (0,9%)
5. Icatu	27.423	1,66%	7	8 (1,9%)
6. Morros	19.708	1,19%	5	10 (2,3%)
7. Paço do Lumiar	125.265	7,56%	30	33 (7,7%)
8. Presidente Juscelino	12.939	0,78%	3	4 (0,9%)
9. Raposa	31.586	1,91%	8	8 (1,9%)
10. Rosário	43.243	2,61%	10	10 (2,3%)
11. Santa Rita	38.732	2,34%	10	13 (3,0%)
12. São José de Ribamar	180.345	10,89%	43	45 (10,5%)
13. São Luís	1.115.932	67,37%	270	275 (64,0%)
TOTAL	1.656.503	100%	400	430

* Região Metropolitana definida e reconhecida através da Lei Complementar Estadual do Maranhão N° 174, de 25 de maio de 2015, bem como pelo IBGE (2020b).

** Conforme IBGE (2021).

*** Com base no percentual da população do município em relação à população total estimada para a Região Metropolitana da Grande São Luís (MA), considerando o tamanho mínimo da amostra para a região total ($E = 4,8\%$).

Fonte: ELABORADO PELA AUTORA A PARTIR DE IBGE (2020b) e IBGE (2021).

metodologia sugerida por Barbetta (2019), sob nível de confiança de 95% ($p < 0,05$). Essa metodologia para cálculo do tamanho mínimo da amostra sugere duas equações, sendo a primeira para cálculo do valor de aproximação, e a segunda para cálculo do tamanho mínimo da amostra (n).

(Equação 1)

$$N_0 = 1/(E)^2$$

(Equação 2)

$$n = N * n_0 / (N + n_0)$$

sendo:

n_0 o valor de aproximação para o cálculo.

n o tamanho mínimo da amostra.

N a população total de interesse.

E o erro amostral tolerável pelo pesquisador.

Essa metodologia para cálculo do tamanho mínimo da amostra considera o erro tolerável e a representatividade em relação a população de forma não linear.

Na Tabela 1 ainda é possível ver a fração mínima de pessoas amostradas por município, com representatividade de cada um em relação à Região Metropolitana analisada.

Instrumento de coleta e análise de dados e caracterização dos respondentes

Para coleta dos dados, foi utilizado questionário virtual (enviado via formulário eletrônico), composto por 17 questões, sendo três abertas e 15 fechadas. Dessas, quatro questões objetivaram a caracterização do perfil dos participantes (gênero, idade, cidade de residência); uma questão foi vinculada ao aceite de participação na pesquisa – TCLE (Termo de Consentimento Livre e Esclarecido), sendo que as demais (12) focaram no reconhecimento das espécies e na caracterização do consumo. Para o reconhecimento da espécie no formulário, foram utilizadas fotografias (conforme imagens exibidas na Figura 1), juntamente com descrição da espécie apresentada.

Esse questionário foi aplicado a 430 pessoas adultas (com idade igual ou superior a 18 anos), residentes na região selecionada. Os respondentes eram compostos por 74,9% (322) de mulheres, 24,9% (107) de homens e 0,2% (1) de pessoas que não se identificam em nenhum dos dois gêneros citados. A média das idades dos informantes foi de 31,3 anos.

Os dados primários, após coletados, foram tabulados e estatisticamente tratados. Os parâmetros foram analisados com base na frequência relativa das respostas obtidas por distribuição de frequência.

Procedimentos éticos

Por ser uma pesquisa com coleta de dados envolvendo seres humanos, o formulário virtual aplicado foi composto por instruções iniciais de preenchimento, seguidas pelo Termo de Consentimento Prévio Esclarecido (TCLE). Foram consideradas apenas as respostas dos participantes maiores de idade que concordaram com o estudo e a divulgação dos resultados, conforme o termo supracitado, sendo garantido o anonimato dos respondentes.

Como a pesquisa trabalhou com coleta de dados em ambiente virtual, considerou-se também as diretrizes da Carta Circular nº 1/2021-CONEP/SECNS/MS, de 03 de março de 2021, para pesquisas com seres humanos.

Destaca-se que a proposta do estudo foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos em 17 de março de 2022, via Plataforma Brasil, com Certificado de Apresentação de Apreciação Ética CAAE Nº 55960622.9.0000.0185.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Reconhecimento da espécie

Em relação ao reconhecimento da espécie e com base nas fotografias apresentadas (FIGURA 1), observou-se que 72,3% (311) das pessoas entrevistadas afirmaram conhecer a

espécie, 21,2% (91) afirmaram não conhecer; 5,3% (23) não têm certeza e 1,2% (5) não responderam.

Com base no reconhecimento visual, percebe-se que 70,2% (302) atribuíram um ou mais nomes populares para a espécie. Dos nomes conferidos, 77,8% (235) eram descritos como "sarnambi" ou "sarnambzinho", nomes populares também referenciados para *A. brasiliiana* na literatura (BOEHS; LUZ, 2011; PEREIRA et al., 2017; SAMPAIO, 2018).

Alguns nomes populares registrados podem estar relacionados a equívocos de identificação, como é o caso da "taioba" (7,3%; 22 pessoas), identificação popular mais atribuída ao molusco da espécie *Iphigenia brasiliensis* (AMARAL, 2005); do "sururu" (7,0%; 21 pessoas), nome popular atribuído a espécies de bivalves do gênero *Mytella* (SALLES et al., 2017); e da "ostra" (6,6%; 19 pessoas), denominação conferida a outras espécies de moluscos bivalves, geralmente dos gêneros *Crassostrea* e *Ostrea* (De SÁ et al., 2014). Provavelmente, esse equívoco no reconhecimento se deve ao fato da maioria da população reconhecer mais a "carne" do molusco no comércio (forma normalmente comercializada, desprovido de conchas), que pode se assemelhar visualmente mesmo entre espécies diferentes.

Além dos nomes populares citados, outros foram mencionados pontualmente, mas sem expressividade.

Caracterização do consumo

Em relação ao consumo, percebe-se pelos dados obtidos com os participantes que 61,9% (266) da população da Região Metropolitana da Grande São Luís já consumiram o sarnambi e 34,6% (149) não, enquanto 3,5% (15) não responderam a esse critério.

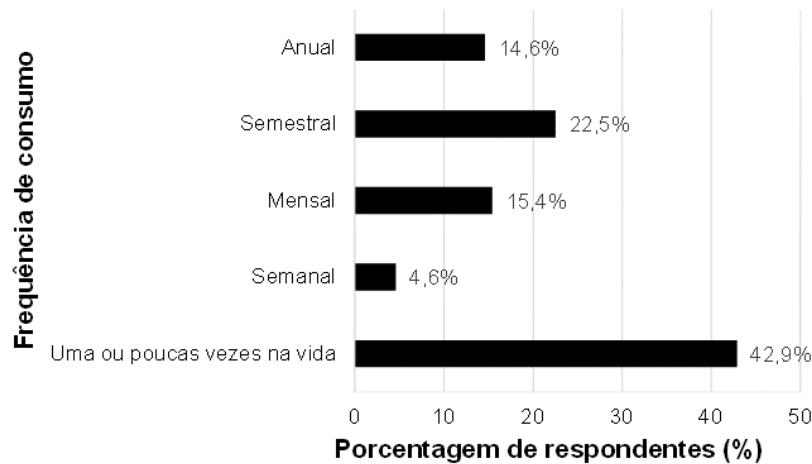
Andrade et al. (2020) em seus estudos sobre o consumo de molusco no Brasil, observaram que 41,1% das pessoas nunca consumiram nenhum tipo de molusco, sendo que 22,16% nunca consumiram especificamente bivalves, como o caso de *A. brasiliiana*. Isso evidencia um baixo consumo *per capita* no Brasil, mesmo os moluscos aparecendo como terceiro grupo de pescado mais consumido no mundo, com 2,6 kg *per capita* ao ano (FAO, 2020).

Apesar do percentual de consumidores da espécie ser elevado, a frequência desse consumo não apresenta a mesma tendência, como apresentado no Gráfico 1.

De acordo com os dados apresentados no Gráfico 1, observa-se que uma parcela significativa das pessoas avaliadas já consumiu o molusco, ou consumiu uma ou poucas vezes na vida (42,9%), e uma parcela pequena composta por 4,6% da amostra consomem com uma frequência semanal. A frequência de consumo do molusco semestral e anual, representa conjuntamente 37,1% do total. Nesse contexto, observa-se que aqueles que consomem o sarnambi, o consomem muito esporadicamente.

Destaca-se que o consumo de moluscos em geral agrega valor nutricional à alimentação, por se configurarem fontes proteicas de qualidade. Alguns estudos para incremento proteico de alimentos já utilizam a espécie *A. brasiliiana*, como o caso de Monteiro et al. (2020), que usaram a farinha do molusco para enriquecer massa de talharim.

Gráfico 1. Frequência do consumo de sarnambi (a. brasiliana) por respondentes da Região Metropolitana da Grande São Luís (MA) que já consumiram o molusco (n=280), em 2022



Fonte: ELABORADO PELOS AUTORES

No Gráfico 2 é possível visualizar a origem do sarnambi adquirido no comércio local e consumido pela população avaliada. Observa-se que grande parte do molusco é adquirido em feiras populares (36,6% da origem). Corroborando com essa informação, Barbosa (2013) considera que as feiras populares se configuram como o local de maior aquisição e comercialização de moluscos de modo geral, sendo frequentes na Região avaliada.

Gráfico 2. Origem* do molusco sarnambi (a. brasiliana) adquirido pelos respondentes na Região Metropolitana da Grande São Luís (MA), em 2022.



*mais de uma origem pode ter sido apontada pelos mesmos respondentes.

Fonte: ELABORADO PELOS AUTORES

A segunda maior origem de aquisição do molusco observada no estudo foi em supermercados de rede (19,1%), os quais somados aos mercados públicos ou populares, representam 35,0% da origem. Peixarias e similares representam a terceira maior fonte com 18,5%. Verifica-se também que a comercialização direta com extrativistas e a coleta direta são reduzidas, representando 7,3% e 2,1%, respectivamente.

Com foco na compra do molusco voltado para seu preparo pela população, percebe-se que 92,1% (222) dos consumidores de sarnambi o adquiriram desconchado, pois é a forma predominantemente comercializada no comércio local e provavelmente a única na Região. Em levantamentos preliminares realizados em janeiro de 2022, não foi encontrado no comércio local de São Luís (MA), nem mesmo em feiras de rua, a comercialização do molusco com concha. Para adquirir o molusco com concha, é necessário encomendar nas comunidades extrativistas locais, pois o desconchamento é um processo rotineiro realizado nas próprias comunidades, logo após a coleta, antes mesmo de chegar aos revendedores.

Enfatiza-se que o desconchamento confere praticidade ao consumidor final da carne do molusco, além de ser culturalmente mais empregado. Contudo, a utilização do molusco com concha pode valorizar pratos gastronômicos e agregar sabor – o qual é perdido em parte na água de cozimento (DE SÁ et al., 2014; TAPIE; OLLIVE, 2020), bem como agregar valor econômico ao recurso, favorecendo os extrativistas locais.

Entretanto, conforme observado, apenas 7,8% (19) dos consumidores adquiriram o sarnambi com concha (ou mesmo extraíram). Nesse sentido, a gastronomia regional poderia valorizar o uso do molusco com concha, propondo novas preparações que o absorvam dessa forma, fomentando seu consumo e agregando valor econômico. Destaca-se que exemplos de moluscos empregados e valorizados com conchas, em preparações gastronômicas, já são comumente verificados em diversos países, como ao redor do Mediterrâneo (Figura 3).

Figura 3. Exemplo de preparação gastronômica comercializada em Barcelona (Espanha, 2014), com valorização de diferentes espécies de moluscos com conchas



Fonte: ACERVO DOS AUTORES (2014)

No litoral de Santa Catarina, no Sul do Brasil, o berbigão – como é conhecida a espécie *A. brasiliense* – é empregado com concha em um prato tradicional chamado “lambe-lambe”, no qual os exemplares são refogados e cozidos junto com o arroz, assemelhando-se a um risoto (DE SÁ et al., 2014). Pratos mais modernos também empregam a espécie sem desconchamento, como em macarronadas, o que é descrito em fala de extrativistas da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis/SC):

E outro que as pessoas gostam muito é o “lambe-lambe” – que faz com arroz, né, como se fosse um risoto. Ai você bota os temperos: pimenta, temperos verdes, tomate, cebola... O que você quiser. E é interessante que você usa ele “*in natura*” [com concha]... e é interessante que fica um prato meio exótico. O berbigão meio que vai abrir e o arroz vai ficar por dentro, por isso a questão do “lambe-lambe”, e fica muito bonito. Tem outro que a gente faz que é com macarrão – em vez do arroz, se faz separado o macarrão. Esse é um pouco mais sofisticado, não é tão tradicional – eu gosto muito desse prato (DE SÁ et al., 2014, p. 83-84).

Comparativamente, em Santa Catarina, estado da região Sul do Brasil, predomina também a comercialização da carne do molusco desconchado. Nessa Região, a carne dessa espécie é consumida através de diferentes preparações, principalmente em ensopados (DE SÁ et al., 2014).

Em relação ao ambiente em que o sarnambi é mais consumido, 73,3% (198) da população prepara e consomem o molusco em casa, enquanto 24,4% (66) consomem preferencialmente em restaurantes e bares. Acredita-se que conforme citado por Gallon et al. (2008), para o aumento do consumo de moluscos de forma geral, principalmente em restaurantes e bares, torna-se necessário o atendimento das expectativas do consumidor, o que depende da modernização dos processos de produção e implementação de novas técnicas de processamento.

Em linhas gerais, a maioria da população local que consome o sarnambi adquire o molusco em feiras de rua (36,6%), mercados e peixarias (53,5%), e o prepara em casa.

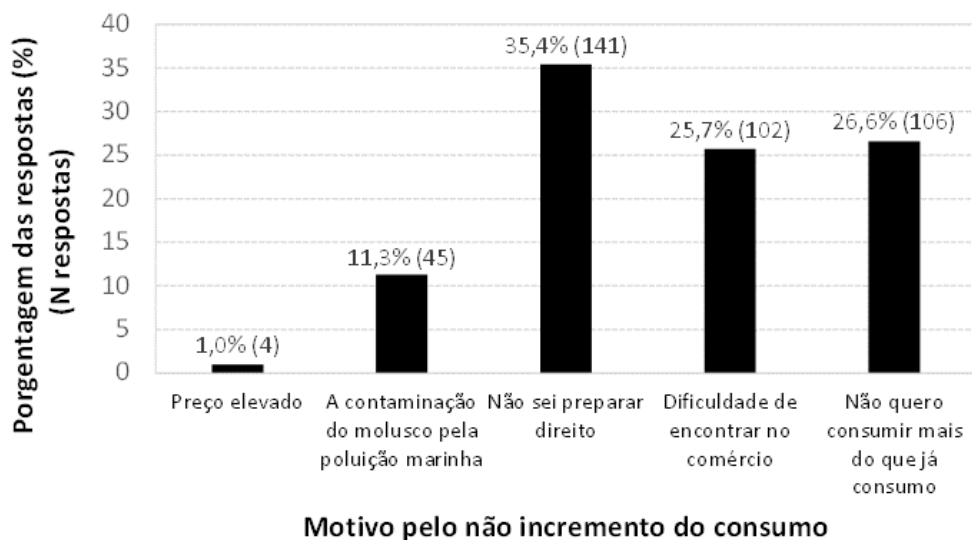
Em relação ao sabor, 73,6% (209) da população que já consumiu o molusco consideram seu sabor excelente ou bom, 22,5% (64) regular, enquanto e apenas 3,9% (11) o consideram ruim.

Corroborando com os dados obtidos, Bispo et al. (2004a) também encontraram boa aceitação (IA= 78-87%) para uma linguiça elaborada a partir da carne de *A. brasiliiana*. Outro estudo sobre a aceitabilidade de marinado de *A. brasiliiana*, analisando-se sabor, aroma, textura, cor e aparência, observou-se uma boa aceitação do molusco, especialmente em termos de sabor e aroma. Porém, a cor e a aparência desagradaram os avaliadores (BISPO et al., 2004b), aspectos esses que facilmente podem ser contornados pelo emprego de técnicas gastronômicas apropriadas. Dentro desse contexto, verifica-se o potencial alimentar do recurso na Região.

Sobre a possibilidade de a população consumir mais o molusco, 30,5% (127) dos que já o consumiram, aceitam incrementar seu consumo, enquanto 42,0% (175) não tem essa intenção. Nesse sentido, a gastronomia poderia auxiliar no incremento do consumo daqueles que têm esse intuito, bem como daqueles que ainda não sabem (27,6%; 115 pessoas), ou mesmo rever a posição daqueles que a princípio não querem, através da proposição de métodos de cocção e de novas preparações, agregando sabor e valor, bem como apresentando novas formas de consumir o mesmo recurso.

O consumo do sarnambi na Região Metropolitana da Grande São Luís pode estar sendo afetado por algumas dificuldades ou problemas de consumo. No Gráfico 3 são apresentados problemas que podem estar dificultando o incremento do consumo do molusco.

Gráfico 3. Problemas que dificultam o incremento do consumo do molusco sarnambi (*A. brasiliiana*) na Região Metropolitana da Grande São Luís (MA), em 2022



*mais de uma resposta poderia ser conferida pelo mesmo respondente.

Fonte: ELABORADO PELOS AUTORES

Conforme o Gráfico 3, 26,6% da população não almejam aumentar seu consumo de sarnambi. Por outro lado, algumas pessoas apresentaram as dificuldades que encontram para esse incremento. O principal aspecto mencionado foi não saber preparar direito o molusco (35%), seguido pela dificuldade de encontrar o recurso no comércio local (25,7%). Em relação ao preparo, o desenvolvimento de pesquisas gastronômicas e capacitações poderiam auxiliar a sanar esse problema. Nesse sentido pode-se mencionar o trabalho realizado por Bispo et al. (2004a), que estudaram condições de processamento e aceitabilidade de uma linguça elaborada com a carne de *A. brasiliiana*, no intuito de ampliar as formas de uso alimentar da espécie.

Já a escassez do recurso no comércio local pode estar vinculada a um possível baixo estoque do molusco no litoral, frente à elevada demanda ou, contrariamente, a uma baixa demanda atual pela população, a qual vem utilizando outros insumos influenciados pelo processo de globalização, com "esquecimento" do recurso. Nesse contexto, é importante, também, o desenvolvimento de pesquisas para repovoamento e cultivo comercial dessa espécie nativa, sanando aspectos de escassez de fornecimento e diminuindo a pressão sobre os estoques naturais locais. Como exemplo, pode-se mencionar o que ocorreu com o molusco conhecido como marisco ou mexilhão, da espécie *Perna perna*, muito extraído de costões rochosos de todo litoral brasileiro, mas que, em função do desenvolvimento de técnicas de criação, hoje é produzido em escala comercial por "fazendas" marinhas no país (MANZONI, 2005).

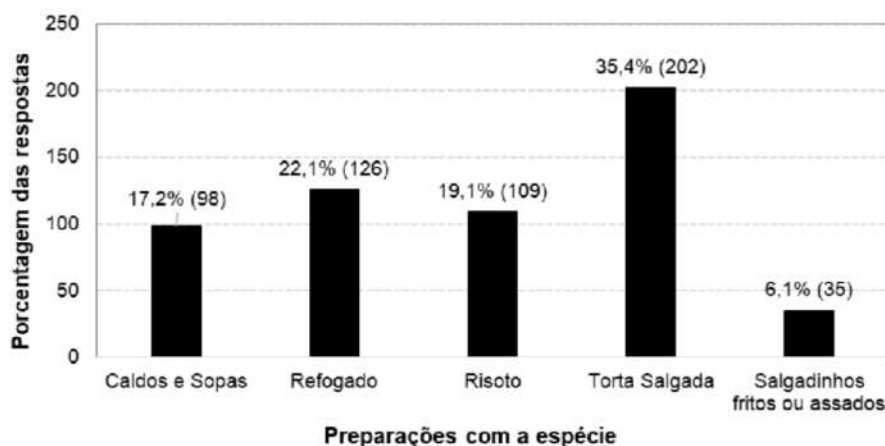
Por outro lado, o preço não parece ser um grande fator de restrição de consumo do sarnambi (1,0%), uma vez que os valores de comercialização local não são elevados. Conforme levantamento realizado em janeiro de 2022, o valor do quilo do molusco desconchado no

comércio local em São Luís (MA) era de R\$10,00/kg, valor inferior ao de outras proteínas de origem animal, como por exemplo a carne bovina.

Já a poluição das praias e a contaminação microbiológica do molusco parecem estar interferindo na sua aquisição, tendo 11,3% das pessoas que apontam ser uma restrição para compra. Salles et al. (2017) e Daltro (2013) relatam que um dos motivos da redução da diminuição do consumo de moluscos e pescados na Região Nordeste se deve às contaminações dos ambientes aquáticos, bem como a problemas sanitários na manipulação de alimentos. Isso porque o molusco sarnambi tem a capacidade de filtrar e absorver toxinas e poluentes do mar, podendo dessa forma, comprometer a qualidade microbiológica da sua carne se o mesmo for coletado em locais poluídos, principalmente por ser um alimento perecível e muito suscetível à deterioração (NASCIMENTO et al., 2020).

Em relação à forma de consumo, é possível analisar pelos dados do Gráfico 4, o percentual de indicações gastronômicas para o sarnambi, a partir de cinco categorias pré-definidas (caldos e sopas, refogado, risoto, torta salgada e salgadinho), sendo que mais de uma indicação poderia ser fornecida pelo mesmo respondente. Observa-se que o emprego do sarnambi em tortas salgadas foi o mais indicado (35,4%), seguido por refogados (22,1%), caldo e sopas (17,2%) e risotos (19,1%).

Gráfico 4. Percentual de indicações* das principais preparações gastronômicas à base de sarnambi (*a. brasiliiana*), conforme respondentes na Região Metropolitana Da Grande São Luís (MA), em 2022



* Mais de uma indicação poderia ser fornecida pelo mesmo respondente.

Fonte: ELABORADO PELOS AUTORES.

Considerando a possibilidade de preparação gastronômica específica com sarnambi, obteve-se no estudo descrições genéricas, como pode ser analisado no Quadro 1.

Analisando os dados do Quadro 1, complementarmente ao Gráfico 4, observa-se que duas outras formas de preparações gastronômicas apresentam um consumo também expressivo: omelete e farofa de sarnambi. Tortas salgadas e refogados/cozidos também são evidenciados nas descrições.

Conforme De Sá et al. (2014), há indicações de consumo de *A. brasiliiana* no Sul do país em comunidade tradicional extrativista da costa catarinense, com ovos fritos ou mexidos. Os

Quadro 1. Descrição de preparações gastronômicas com sarnambi (*A. brasiliana*) propostas por respondentes da Região Metropolitana da Grande São Luís (MA), em 2022

Descrição das preparações gastronômicas propostas (Nº de proposições)
Omelete de sarnambi ou sarnambi com ovo (7)
Tortas salgadas (6)
Sarnambi cozido ou refogado, normalmente com leite de coco (5)
Farofa de sarnambi (4)
Risoto de sarnambi (3)
Panqueca de sarnambi (1)
Patê de sarnambi (1)

Fonte: ELABORADA PELOS AUTORES

extrativistas locais mencionaram que o preparo com ovos é a forma mais simples que eles consomem. Nessa mesma comunidade, a utilização da espécie em ensopados é identificada como o mais tradicional, sendo também frequente o pastel feito com o molusco ou mesmo “pastelão”, que se configura em um tipo de torta salgada.

Dessa forma, observa-se que na Região Metropolitana da Grande São Luís (MA), conforme indicações gastronômicas (Quadro 1 e Gráfico 4), há preparações comuns a outros territórios costeiros nacionais, como omeletes, ensopados e tortas salgadas. O emprego do sarnambi especificamente com ovos pode ser justificado por esse ser um insumo frequente em todas as regiões do país, sendo uma fonte de proteína de baixo valor comercial e fácil acesso.

Observa-se ainda que a maioria das preparações gastronômicas propostas no estudo são de pequena complexidade e/ou de custo baixo. Enfatiza-se que há uma gama muito maior de possibilidades de emprego gastronômico, além dos que foram apontados nesse estudo, o que gera a possibilidade de novos estudos complementares a este.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Analisando os resultados, observa-se que *A. brasiliana* é uma espécie conhecida pela maioria da população da Região Metropolitana da Grande São Luís (MA), sendo normalmente reconhecida como “sarnambi”. Em termos de consumo, uma parcela significativa da população afirma já ter consumido o molusco, considerando seu sabor bom ou excelente.

Entretanto, a frequência desse consumo é baixa, uma vez que a população que já consumiu o molusco, o consumiu apenas uma ou poucas vezes na vida. Dentre os problemas que dificultam o incremento do consumo, destacam-se a falta de conhecimento da forma de preparo e a dificuldade de encontrar o molusco no comércio local. Além disso, verifica-se que a maioria da população local que consome o sarnambi, o adquire em feiras de rua, mercados e peixarias – já desconchado, e o prepara em casa. O elevado valor econômico de preparações

em restaurantes locais pode ser um fator que determina o baixo consumo do molusco popular nesses ambientes.

Dentro desse contexto, observa-se que o setor gastronômico pode auxiliar no desenvolvimento de preparações com a espécie, com emprego de técnicas adequadas para valorização desse recurso. Pesquisas na área são necessárias, atreladas a testes de aceitabilidade. A divulgação dessas preparações e de indicações gastronômicas pode favorecer o uso popular do molusco, que se configura como uma fonte de proteínas.

Aliado à valorização gastronômica do sarnambi, observa-se a necessidade de um trabalho para conter a poluição marinha na Região, atrelado a medidas sanitárias para diminuir a contaminação microbiológica de moluscos locais, fator negativo já apontado pela literatura. Torna-se também necessário um trabalho de educação ambiental, associado com políticas públicas para que medidas possam ser tomadas para diminuir a contaminação de moluscos e outros animais oriundos de ambientes aquáticos.

Acredita-se que são necessárias pesquisas na área de aquicultura, objetivando o desenvolvimento de técnicas de cultivo do molusco para garantir seu fornecimento contínuo a comércios locais, diminuindo a pressão do extrativismo sobre as populações naturais da espécie.

Espera-se que as informações geradas nesse estudo possam ser utilizadas para valorizar gastronomicamente esse recurso alimentar, estimulando sua produção e consumo pela população brasileira, com foco nas comunidades onde o recurso é naturalmente encontrado. Com isso, fomenta-se também a diversificação, segurança e soberania alimentar; a valorização de recursos naturais nativos brasileiros; a valorização de cadeias locais de produção e extração, baseadas na mão de obra familiar, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida; e o cultivo de espécies nativas em seu hábitat natural, mantendo a identidade biológica dos ecossistemas locais.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, N. M. et al. Consumo de moluscos no Brasil. *In*: ANAIS DO CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2020, Campinas. **Anais [...]**. São Paulo: Galoá, 2020. Disponível em: <https://proceedings.science/cbcta-2020/papers/consumo-de-moluscos-no-brasil>. Acesso em: 01 set. 2022.

AMARAL, A. C. Z. **Manual de identificação dos invertebrados marinhos da região Sudeste-Sul do Brasil**. 1 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2005.

AVEIRO, M. V. **Análise nutricional, microbiológica e histológica do berbigão *Anomalocardia brasiliana* da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (REMAPI), Florianópolis/SC**. 2007. 77 f. Dissertação (Mestrado em Ciências da Saúde). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis (SC), 2007.

BARBETTA, P. A. **Estatística aplicada às ciências sociais**. 9 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2019.

BARBOSA, L. J. **Qualidade microbiológica de camarões resfriados e comercializados em feiras livres do município de São Paulo/SP**. 2013. 97f. Dissertação (Mestrado em Medicina Veterinária Preventiva). Faculdade de Ciências Agrárias de Jaboticabal. São Paulo, 2013.

BIODIVERSITY FOR FOOD AND NUTRITION (BFN). **Biodiversidade para alimentação e nutrição: benefícios para a agricultura, saúde e modos de vida**. [S. l.: s. n.], 2018. Curso online. Disponível em: <http://www.b4fn.org/pt/curso-online/>. Acesso em: 29 nov. 2021.

BISPO, E. da S. et al. Aproveitamento industrial de marisco na produção de linguíça. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, v. 24, n. 4, p. 664-668, 2004(a).

BISPO, E. S. et al. Processamento, estabilidade e aceitabilidade de marinado de vongole (*Anomalocardia brasiliiana*). **Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas**, v. 24, n. 3, p. 353-356, 2004(b).

BOEHS, G. et al. Ecologia populacional de *Anomalocardia brasiliiana* (Gmelin, 1791) (Bivalvia, Veneridae) na Baía de Paranaguá, Paraná, Brasil. **Boletim do Instituto de Pesca**, v. 34, n. 2, p. 259-270, 2008.

BOEHS, G.; LUZ, J. R. Ciclo reprodutivo de *Anomalocardia brasiliiana* (Mollusca: Bivalvia: Veneridae) no estuário do rio Cachoeira, Ilhéus, Bahia. **Brazilian Journal of Biology**. Braz. J. Biol., v. 71, n. 3, p. 679-686, 2011.

BOEHS, G. et al. Parasites of three commercially exploited bivalve mollusc species of the estuarine region of the Cachoeira river Ilhéus - BA. **Journal of Invertebrate Pathology**, v. 103, n. 1, p. 43-47, 2010.

BRASIL. **Lei Federal Nº 11.346**, de 15 de setembro de 2006: cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, 2006. Brasília: Diário Oficial da União, 2006.

BURITY, V. et al. **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília, DF: Abrandh, 2010.

CANAPA, A. et al. Análise filogenética de Veneridae (Bivalvia): comparação de dados moleculares e paleontológicos. **Journal of Molecular Evolution**. v. 43, p. 517-522, 1996.

CORADIN, L.; CAMILLO, J. Introdução. In: VIEIRA, R. F.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Centro-Oeste**. Brasília, DF: MMA/Brasil, 2016. p. 19-26.

CORADIN, L.; SIMINSKI, A.; REIS, A. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Sul**. Brasília, DF: MMA/Brasil, 2011.

DALTRO, A. C. S. **Aspectos socioeconômicos e qualidade dos moluscos bivalves através do monitoramento microbiológico e genético**. 2013. 117 f. Dissertação (Mestrado em Ciência Animal). Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Cruz das Almas (BA), 2013.

DANTAS, R. A. **Avaliação microbiológica e físico-química de vôngole (*Anomalocardia brasiliiana*) e siri (Família Portunidae) embalados em diferentes atmosferas e armazenados sob refrigeração e congelamento**. 2010. 218 f. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos). Universidade Federal da Bahia, Salvador (BA), 2010.

DELFINO, A. C. S. **Estudos Complementares da Dinâmica de População de *Lucina pectinata* (Gmelin, 1791), no Ecossistema de Manguezal de Garapúá – Cairu – Bahia**. 2005. 79 f.

Monografia (Bacharelado em Ciências Biológicas). Instituto de Biologia da Universidade Federal da Bahia. 2005.

DE SÁ et al. Saberes locais sobre moluscos na reserva. *In*: RIBAS, L. C. C. (org.). **A reserva extrativista marinha do Pirajubaé: sujeitos, memórias e saberes etnobiológicos**. Florianópolis, SC: Publicação do IFSC, 2024. p. 63-163.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **The state of world fisheries and aquaculture 2020: sustainability in action**. Roma: FAO, 2020.

FRANCO, J. L. A. O conceito de biodiversidade e a história da biologia da conservação: da preservação da wilderness à conservação da biodiversidade. **História (São Paulo)**, Brasília, v. 32, n. 2, p. 21-48, 2013.

GALLON, A. V.; NASCIMENTO, C. do; PFITSCHER E. D. A. Gestão da Cadeia Produtiva de Moluscos Catarinense e Suas Limitações Operacionais. **Anais do Simpósio de Administração da Produção, Logística e Operações Internacionais – SIMPOI**. 2008.

GOSLING, E. M. **Bivalve molluscs: biology, ecology and culture**. Oxford: Fishing New Books, Blackwell Publishing. 2004.

GOVERNO DO MARANHÃO. Região metropolitana da Grande São Luís – MA. Mapa. São Luís: Governo do Estado do MA. Disponível em: <https://www.ma.gov.br/>. Acesso em: 10 nov. 2021.

HICKMAN, C. P. et al. **Integrated principles of zoology**. 12 ed. McGrawHill, International Edition, 2004.

HOUAISS. **Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa**. Versão 1.0. Editora Objetiva, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Brasília: IBGE, 2020(a). Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101742.pdf>. Acesso em: 30 nov. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Composição das Regiões Metropolitanas (RM), aglomerações urbanas e Regiões Integradas de Desenvolvimento (RIDEs)**, de 31 de dezembro de 2020. IBGE, 2020(b). Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/organizacao-do-territorio/divisao-regional/18354-regioes-metropolitanas-aglomeracoes-urbanas-e-regioes-integradas-de-desenvolvimento.html?=&t=downloads>. Acesso em: 04 nov. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Estimativas da população residente no Brasil e Unidades da Federação com data de referência em 1º de julho de 2021**. IBGE, 2021. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9103-estimativas-de-populacao.html?=&t=downloads>. Acesso em: 10 nov. 2021.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

MANZONI, G. C. **Cultivo de mexilhões *Perna perna*: evolução da atividade no Brasil e avaliação econômica da realidade de Santa Catarina**. 2005. 257 f. Tese (Doutorado em Aquicultura).

Universidade Estadual Paulista. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11449/144142>. Acesso em: 12 ago. 2022.

MARINHO, R. A. et al. Determinação do indicador de estabilização da forma de concha (IEF) de *Anomalocardia brasiliiana* em Icapuí – CE. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, v.12, n. 4, p. 510–519, 2018.

MEIRELLES, L. Soberania alimentar, agroecologia e mercados locais. **Revista Agriculturas**, v. 1, p. 11-14, 2004.

MELO, A. A. **Gestão comunitária de recursos comuns: o estudo de caso sobre a extração de sarnambi, no município da Raposa – MA**. 2014. 87 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Socioespacial e Regional). Universidade Estadual do Maranhão. São Luís (MA). 2014.

MENDONÇA, R. de D. et al. Monotonia no consumo de frutas e hortaliças e características do ambiente alimentar. **Revista de Saúde Pública**, Belo Horizonte, v. 53, p.1-12, 2019.

MITTERMEIER, R. A. et al. **Megadiversidad: los países biológicamente más ricos del mundo**. 1 ed. México: Cementos Mexicanos, 1997.

MONTEIRO, P. L. et al. Enriquecimento de massa fresca tipo talharim com farinha de marisco *Anomalocardia brasiliiana*). **Research, Society and Development**, v. 9, n. 8, p.1-18, 2020.

MONTELLERES, J. et al. Percepção socioambiental das marisqueiras no município de Raposa – MA. **Rev. Bras. Eng. Pesca**, v. 4, n. 2, p. 34-35, 2009.

NASCIMENTO, A. V. R. et al. Avaliação Microbiológica da carne de mexilhão (*Perna perna*) comercializados em feiras livres nas cidades de Belém e Castanhal – Pará. **Tecnologia de Alimentos: Tópicos Físicos, Químicos e Biológicos**. Ed Científica, 2020.

NUNES, J. L. S.; MENDONÇA, M. A. (org.). **Biodiversidade marinha da Ilha do Maranhão**. 2 ed. São Luís, MA: EDUFMA, 2013.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Convenção sobre a Diversidade Biológica**. Rio de Janeiro: CNUMA, 1992.

PEREIRA, T. et. al. Extrativismo de mariscos na ilha do Maranhão (MA): implicações ecológicas e socioeconômicas. **Revista de Políticas Públicas**, v. 21, n. 21, p. 831-854, 2017.

PROENÇA, R. P. da C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 43-47, 2010.

ROYAL BOTANIC GARDENS – KEW (RBG KEW). **The State of the World's Plants Report – 2016**. Richmond (UK): Royal Botanic Gardens Kew, 2016. Disponível em: <https://stateoftheworldsplants.org/2016/>. Acesso em: 21 dez. 2021.

SALLES, P. et al. Caracterização físico-química e microbiológica da carne do molusco bivalve sarnambi (*Phacaiodes pectinitus*) coletados nas praias em Algodual e Salinópolis, no Pará. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 11, n. 1, p. 2245-2261, 2017.

SAMPAIO, L. S. O. **Monitoramento do berbigão *Anomalocardia brasiliiana* (Gmelin 1791) na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé, Florianópolis/SC**. 2018. 62f. Dissertação (Mestrado em Apicultura). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis (SC), 2018.

SLOW FOOD. **A arca do gosto no Brasil**: alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico. São Paulo: VOX Gráfica, 2017.

TAPIE, R.; OLLIVE, J. **Sururu Arca do gosto de pescado, mariscos e derivados**. SlowFood. Brasil. 2020. Disponível em: https://slowfoodbrasil.org/arca_do_gosto/sururu/. Acesso: 20 jun. 2022.

WILSON, E. O. A situação atual da diversidade biológica. *In*: WILSON, E. O. (org.) **Biodiversidade**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1997. p. 03-24.

A importância da pesquisa gastronômica na culinária de Minas Gerais

The importance of gastronomic research in Minas Gerais cuisine

La importancia de la investigación gastronómica en la cocina de Minas Gerais

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.55033>

Gabriela Ferreira Rodrigues | gabriela.frodrigues@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-1780-0579>

Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife, PE, Brasil.

Aline Gomes Santana | alinegsan157@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-8432-5149>

Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife, PE, Brasil.

Neide Kazue Sakugawa Shinohara | neideshinohara@gmail.br

<https://orcid.org/0000-0001-8356-874X>

Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife, PE, Brasil.

Recebimento do artigo: 13-outubro-2022

Aceite: 20-março-2023

RODRIGUES, G. F.; SANTANA, A. G. e SHINOHARA, N. K. S. A importância da pesquisa gastronômica na culinária de Minas Gerais. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.1, p. 73-83, jun. 2023.



RESUMO

A culinária mineira é reconhecida em todo território brasileiro por seu sabor e aconchego no paladar, sendo Minas Gerais um estado localizado no sudeste do Brasil e considerado uma região de turismo gastronômico devido ao seu extenso repertório culinário, formado ao longo de sua história. Essa cozinha peculiar foi construída a partir de condições sociais, geográficas, econômicas e políticas, culminando em pratos tradicionais considerados tipicamente mineiros, tais como: pão de queijo, feijão tropeiro, torresmo e goiabada cascão. Diante desse cenário, o presente estudo busca investigar as oportunidades de pesquisa no estado de Minas Gerais, relacionando com as possibilidades que as instituições de ensino superior podem aproveitar desse contexto de diversidade gastronômica. Para isso, a pesquisa utilizou-se do método bibliográfico apoiando-se em autores como Franzoni (2016), Frieiro (1982) e Paula (2013) a fim de fornecer um embasamento teórico e científico acerca de estudos sobre o ensino em gastronomia e a cultura alimentar mineira. A partir dos dados coletados foi possível perceber a importância de associar a gastronomia às instituições de ensino superior, como uma forma de aprimorar, valorizar e proteger os conhecimentos que cercam a trajetória e contemporaneidade da alimentação mineira.

Palavras-chaves: Gastronomia; Instituições de ensino; Identidade cultural; Hábitos alimentares; Desenvolvimento do trabalho intelectual.

ABSTRACT

Minas Gerais cuisine is well-recognized throughout Brazilian territory for its unique flavor and heartwarming food. The state is located in the southeast of Brazil and is considered a region of gastronomic tourism due to its extensive culinary repertoire. These culinary traditions were built throughout a long trajectory from different social, geographic, economic and political conditions, culminating in traditional dishes considered a unique trait from Minas Gerais. Given this scenario, the present study seeks to investigate research opportunities in the state of Minas Gerais, relating to the possibilities that higher education institutions can take advantage of this context of gastronomic diversity. To do this, the researchers used the bibliographic method, relying on authors such as Franzoni (2016), Frieiro (1982) and Paula (2013) in order to provide a theoretical and scientific basis for studies on teaching in gastronomy and Minas Gerais cuisine. From the data collected, it was possible to point out the importance of associating gastronomy with higher education, to improve, value and protect the knowledge surrounding Minas Gerais traditional food.

Keywords: Gastronomy; Educational institutions; Cultural identity; Food customs; Research work.

RESUMEN

La cocina de Minas Gerais es reconocida en todo el territorio brasileño por su sabor y calidez en el paladar. El estado está ubicado en el sureste de Brasil y es considerado una región de turismo gastronómico debido a su amplio repertorio culinario. Esta cocina se construyó a lo largo de su historia, a partir de las condiciones sociales, geográficas, económicas y políticas, culminando

en platos tradicionales y considerados típicamente de Minas Gerais. Ante este escenario, el presente estudio busca investigar las oportunidades de investigación en el estado de Minas Gerais, relacionándolas con las posibilidades que las instituciones de educación superior pueden aprovechar en este contexto de diversidad gastronómica. Para eso, la investigación utilizó el método bibliográfico, apoyándose en autores como Franzoni (2016), Frieiro (1982) y Paula (2013) con el fin de proporcionar una base teórica y científica sobre los estudios de la enseñanza de la gastronomía y la cocina de Minas Gerais. A partir de los datos recogidos se pudo percibir la importancia de asociar la gastronomía a las instituciones de enseñanza superior, como forma de mejorar, valorar y proteger el conocimiento que rodea la alimentación de Minas Gerais.

Palabras claves: Gastronomía; Instituciones de enseñanza; Identidade cultural; Costumbres alimentarias; Trabajo de investigación.

INTRODUÇÃO

A comida e o ato de se alimentar sempre estiveram presentes na história da humanidade, estabelecendo-se com o passar do tempo como um elemento de identificação de culturas. Mesmo se tratando de uma questão biológica do ser humano, a alimentação perpassa esse espectro e alcança dimensões festivas, religiosas e de convívio social no geral. Nesse aspecto, segundo Barbosa (2016, p. 2), "O ato de comer está entre o que é natural e o que é social/cultural no homem, pois para sua sobrevivência é indispensável o alimento, que por sua vez, é utilizado e adaptado de acordo com os hábitos e costumes praticados em seu meio".

O preparo do alimento envolve o modo de fazer tradicional de determinada região, além da escolha e disponibilidade de ingredientes específicos e dos utensílios utilizados. Tal etapa envolve rituais culturais que se construíram ao longo da história de um povo. Já na comensalidade, é possível perceber o modo de comer, servir e se portar à mesa de diferentes culturas.

Fatores como condições econômicas, geográficas e sociais são elementos que determinam a alimentação de um povo (BARBOSA, 2016). Somado a esses fatores é possível citar os fatos históricos (culturais, políticos e científicos) ocorridos em determinado local ao longo de sua construção como uma forma de contribuir para a formação de uma cozinha típica de um povo (ABRIL COLEÇÕES, 2010). Para mais, Barbosa (2016, p. 4) afirma que as condições citadas acima determinam a alimentação "dependendo do modo de produção agrícola e de condições socioespaciais para o cultivo e criação de animais. Assim, diferentes hábitos são desenvolvidos a partir de práticas e relações sociais, que se desenvolvem conforme tradições e crenças de um povo". Desse modo, esse conjunto de elementos torna a cozinha um componente muito importante para a formação e identidade cultural de um povo.

Ao tratarmos da alimentação no Brasil, é possível visualizar diferentes costumes e tradições de acordo com a região e/ou estado. Isso se deve aos aspectos supracitados como condições sociais, geográficas, econômicas e históricas, visto sua diversidade e singularidade

em cada região do país. Um exemplo desses espaços que possuem suas particularidades identitárias é o estado de Minas Gerais, que revela uma forte tradição gastronômica.

Pode-se dizer que nas Gerais os processos de transformação social e política ganham espaços conquistados e por isso próprios e exemplares para o país. É nesse humor/civilização de novo que se vê uma cozinha emblemática; cozinha, como laboratórios que auferem os ganhos da adaptação e da recepção de vertentes migratórias e imigratórias (LODY, 2008, p.93).

A região de Minas Gerais possui um extenso repertório gastronômico que envolve diversas histórias, tradições, saberes e sabores. Para além das receitas, a gastronomia mineira conta com utensílios e rituais típicos do estado. Atualmente, Minas é referência na comida de boteco, na fabricação de produtos artesanais, como o queijo canastra, e nos festivais gastronômicos, entre outras áreas. Segundo Paula (2013, p. 15-16), para entender as origens da culinária mineira é

[...] necessário contextualizá-la junto à História de Minas Gerais com uma discussão teórica sobre ruralização da economia e vida social, justificando a necessidade da subsistência, visto que os produtos consumidos na culinária mineira são desta fonte, reforçando a representação dos pratos serem rústicos, preparados no fogão a lenha na panela de ferro ou pedra usando o frango caipira do quintal e verduras da horta.

O presente estudo surge com o desejo de trazer uma inquietação quanto às oportunidades que o cenário gastronômico mineiro tem a oferecer, salientando como as instituições de ensino superior podem aproveitar tais conjunturas para realizar pesquisas no universo acadêmico.

Para isso, usou-se como método de pesquisa a investigação bibliográfica a fim de fornecer “[...] referências teóricas publicadas com o objetivo de recolher informações ou conhecimentos prévios sobre o problema a respeito do qual se procura a resposta” (FONSECA, 2002, p. 31-32). Neste aspecto, Anjos et al. (2017) e Franzoni (2016) compõem, junto a outros autores, o alicerce teórico deste artigo em relação à pesquisa voltada para a Gastronomia. Ao tratar de Gastronomia e repertório alimentar mineiro, apoiamos-nos em Paula (2013) e Frieiro (1982) para a realização do texto.

Assim, inicialmente o texto situa Minas Gerais geograficamente e quanto à história gastronômica e de formação do Estado. Em seguida, introduz-se o cenário atual da gastronomia no estado de Minas Gerais e o extenso mercado que essa área possui na região. Logo após, explica-se as oportunidades e formas de explorar as nuances da gastronomia mineira por meio de pesquisas. Para encerrar, pontua-se a importância da pesquisa e investigação regional, objetivando estudar cada particularidade do estado de Minas Gerais.

RAÍZES DA GASTRONOMIA MINEIRA

Minas Gerais está situado na região sudeste do Brasil e faz fronteira com outros 6 estados: Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo, Goiás, Bahia e Mato Grosso do Sul. Tem 21 milhões de pessoas distribuídas em mais de 580 mil km². O estado se encontra interiorizado no país, não possuindo acessos diretos ao mar (IBGE, 2020). É exatamente por sua localização que a vegetação é dividida, principalmente, entre cerrado e mata atlântica, havendo uma variação

da predominância dessas ao longo do território mineiro. Além disso, o clima principal é o tropical de altitude, caracterizado por estar presente em zonas de alto relevo.

A região de Minas Gerais começou a ser desbravada por bandeirantes no início do século XVI, que buscavam ouro e pedras preciosas. Porém, foi somente depois de 200 anos que o estado teve destaque no Brasil Colônia, sendo um importante centro econômico e de rápido povoamento. O ciclo do ouro declinou em 1750 e a região começou a desenvolver outras atividades econômicas. Já no século XIX, a cafeicultura ganhou destaque no cenário mineiro e a partir da década de 70 o estado passou por mudanças econômicas, resultando num processo de diversificação da sua estrutura industrial (agrícola, automobilística e mineração), que se apresenta até os dias de hoje, com produções importantes como a de leite bovino, queijo e café (MINAS GERAIS, 2021).

Fatores como localização, clima, relevo e vegetação têm grande relevância nos produtos cultivados e disponíveis para a alimentação dos mineiros. Junto a esses aspectos, a formação de Minas Gerais e o contexto histórico das suas origens compõem a criação da gastronomia do estado, conforme expõe Paula (2013, p. 20): “Sem dúvidas os pratos consumidos durante a formação do estado de Minas Gerais, são referências e tradições da culinária mineira, são traços da história e da cultura que chega até os dias atuais, nas casas, nas fazendas e nos restaurantes [...]”.

Segundo a mesma autora, durante o ciclo do ouro, a preocupação dos bandeirantes estava voltada para a extração do metal e a Coroa Portuguesa não incentivava desenvolver outras atividades econômicas, como o cultivo de alimentos. Nesse sentido, Frieiro (1982, p. 57-58) enfatiza que “a escassez de alimentos perdurou durante todo o período colonial não só no território mineiro como na região dos engenhos [...] Pouco a pouco se regula o abastecimento no território mineiro. Desaparecia o perigo da fome, mas tudo se vendia por preços altíssimos”.

Com o fim do período colonial (início do século XIX) e do ciclo do ouro (fim do século XVIII), a população dedicava-se à agricultura de subsistência, alimentando-se do que era capaz de produzir no âmbito domiciliar. De acordo com Frieiro (1982), durante o século XX, expande-se a criação de gado e tem-se o início da indústria de laticínios, originando o famoso queijo tipo minas. Concomitante a isso, é possível observar a extensa criação de suínos e a intensificação da produção de café, que posteriormente começou a ser um produto importante para exportação.

A partir dessa alimentação ruralizada e de autossuficiência é que se pautaram os hábitos alimentares dos moradores de Minas Gerais. Nas casas mineiras, o café da manhã tradicional é composto pelo pão de queijo, broa de fubá, queijo curado e café coado na hora. Já no almoço, o tutu de feijão, frango com quiabo, torresmo, linguiça, lombo de porco, feijão tropeiro, couve refogada e angu são alguns dos pratos típicos. No momento da sobremesa, tem-se rapadura, goiabada, bananada, pamonha e mingau de milho, entre outros quitutes. Para mais, é necessário destacar as bebidas como as cachaças, o café e os licores produzidos e consumidos pelos mineiros e que compõem a gastronomia regional. Além disso, Paula (2013, p. 17) destaca que:

É importante ressaltar que além dos ingredientes foram introduzidas práticas de preparo, singulares a nossa cultura, a matança do porco, com seu ritual próprio, a

fabricação dos doces que levavam dias. Não podemos esquecer o uso do fogão a lenha e de panelas como de ferro e pedra sabão.

Dessa forma, ao consumir e preparar os pratos típicos de Minas Gerais, os mineiros reforçam a própria memória gustativa, além de manter a tradição de um estado onde se caracteriza como uma das formas de memória que representam, o nível individual ou de grupo, o valor da permanência de vestígios passados (SANTOS, 2007).

Com o passar dos anos, a gastronomia mineira viveu um processo de maturação buscando corresponder às tendências mundiais e desfrutar do desenvolvimento tecnológico. No entanto, é perceptível a presença das histórias, rituais e tradições da culinária de Minas Gerais nos restaurantes, nas feiras, nos mercados públicos e nas casas dos habitantes da região ainda nos dias de hoje. Nesse sentido, em reportagem para o Estado de Minas, o chef mineiro, Caio Soter, analisa que a “cozinha mineira está se distanciando do estereótipo do fogão a lenha, mas sem perder sua origem. Seria uma cozinha tradicional reinventada com identidade própria, que caminha para frente e continua a olhar para trás” (AQUINO, 2022). Para mais, corroborando com essa afirmação, Sedlmayer (2020) complementa dizendo como a cozinha contemporânea traz a memória do passado e a demonstra no presente, agregando várias técnicas e conhecimentos.

CENÁRIO ATUAL DA GASTRONOMIA MINEIRA

Atualmente, o estado de Minas Gerais se destaca em diversos setores do mercado de alimentos, entre eles a confecção de produtos artesanais, os festivais e eventos gastronômicos e a famosa comida de boteco, além dos restaurantes e estabelecimentos comerciais. Cada uma dessas áreas possui suas singularidades, mas todas tentam trazer a identidade do “ser mineiro” para os seus produtos e serviços. Nesse sentido, o ex-secretário de Turismo de Minas Gerais, Paulo Almada, em entrevista para o Estado de Minas, explica o destaque da gastronomia mineira, mostrando-se como uma referência nacional no turismo gastronômico, trazendo consigo vários elementos como o café, o queijo, a cachaça e também roteiros e festivais voltados para a gastronomia do estado (VALENTE, 2018).

Com diversos produtos que são referência, como café, queijo, cervejas artesanais e cachaça, a cadeia produtiva da gastronomia mineira engloba todos os processos, passando pela produção, distribuição, beneficiamento, comercialização, pesquisa e consumo. Muitos países vêm utilizando a gastronomia como forma de posicionamento e destaque internacional. Minas Gerais tem em sua gastronomia uma de suas principais referências.

Ao tratarmos de produtos artesanais, o queijo se sobressai. Em 2008, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) registrou o Modo de Fazer do Queijo Artesanal das regiões do Serro, das Serras do Salitre e da Canastra no livro de Registro dos Saberes (DIÁRIO DO COMÉRCIO, 2021). Além disso, alguns municípios mineiros possuem alimentos reconhecidos como patrimônio imaterial da própria cidade, como por exemplo Barão de Cocais e São Bartolomeu, com a Goiabada Cascão, e Itabirito, com o Pastel de Angu (REVISTA HOTÉIS, 2017).

Com o objetivo de fomentar a economia e o setor de alimentos e bebidas, Minas Gerais executa diversos eventos e festivais gastronômicos espalhados por suas cidades. Um dos

exemplos é Sabará¹, que realiza anualmente o Festival da Banana, o Festival de Ora-pro-nobis e, o mais famoso, o Festival da Jabuticaba, tombado como patrimônio imaterial do município (RODRIGUES et al., 2021). Além disso, Belo Horizonte é conhecida como a capital dos bares pois tinha, em 2017, cerca de 28 estabelecimentos desse tipo a cada km² do seu território, totalizando mais de 9,5 mil empreendimentos (BELO HORIZONTE, 2017).

O mercado gastronômico mineiro é composto também pelos diversos estabelecimentos do ramo alimentício presentes atualmente no estado de Minas Gerais, onde é possível visualizar uma extensa variedade de cozinhas como europeia, brasileira, oriental, tradicional mineira e também uma hibridização entre elas. De acordo com Valente (2018), cozinheiros e empreendedores estrangeiros chegam a Minas Gerais como mais um elemento no cenário gastronômico do estado, agregando sabores e saberes do seu país à gastronomia local.

Todos os elementos expostos até aqui sobre a gastronomia mineira evidenciam como a mesma possui uma enorme complexidade, composta por alimentos, refeições, utensílios, rituais e preparos tradicionais que trazem consigo diversos significados, integrando a identidade do “ser mineiro”. Em concordância, Franzoni (2016, p. 18) diz que:

A gastronomia pode ser vista como veículo de significados e promotora de identidade, e o comer pode ser entendido como um ato indispensável de que o homem faz uso, não apenas para uma necessidade inata de se alimentar, mas também para afirmar a sua pertença a um contexto social e cultural.

Além disso, o marco regulatório da importância da gastronomia em Minas Gerais foi o estabelecimento do “Dia da Gastronomia Mineira”, celebrado em 5 de julho, instituído pela Lei Estadual nº 20.577 de 2012 (SECULT, 2015). Tal data destaca a importância de promover estudos acerca da gastronomia de Minas Gerais por exaltar seu valor identitário, cultural e turístico. A data é celebrada em homenagem ao dia do nascimento de Eduardo Frieiro, autor da obra “Feijão, Angu e Couve”, já supracitada, que consiste em um livro dedicado a apresentar a história e os sabores da gastronomia mineira.

OPORTUNIDADES DE PESQUISA

É possível perceber a gastronomia como um espaço que traduz os hábitos e a história de uma sociedade, revelando assim um importante setor de pesquisa para compreender o modo de viver de um povo. Em concordância, Santos (2007) explica que os novos vestígios e tendências culinárias, e a retomada da cozinha tradicional reafirmam a alimentação como um espaço de trocas, influências, convergências e divergências que constitui um dos fortes elementos da identidade cultural entendendo ainda que os vestígios dos saberes da Gastronomia colocam e recolocam debate sobre a sociedade, pois a cozinha constitui sempre um microcosmo dessa sociedade.

¹ Sabará é a cidade histórica mais próxima da capital mineira, Belo Horizonte, e se destaca por sua participação no ciclo do ouro, por sua arquitetura barroca, pela tradição religiosa e pelos festivais gastronômicos (RODRIGUES et al., 2021).

Tamanha é a complexidade da gastronomia mineira que se reforça a necessidade de fomentar estudos teóricos destinados a entender a Sociologia, a Antropologia e outras Ciências por trás dessas refeições e rituais típicos do estado. Além disso, o lado prático da gastronomia também exige um arcabouço teórico para que seja possível perceber as particularidades identitárias das culturas envolvidas e trazer um sentido lógico e harmonioso entre os alimentos da refeição, reforçando assim a ideia de Franzoni (2016, p. 14) de que:

O ato de comer inclui seleção, escolha, rituais, ideias e significados. Todos os alimentos, para serem considerados enquanto tais, devem ser selecionáveis, preferidos sobre os outros, selecionados, preparados e processados através da gastronomia [...].

A gastronomia, inserida num campo de investigação, dispõe de diversos setores do conhecimento. Na Academia, pode-se observar a área de Ciências e Tecnologia dos Alimentos, boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos, bem como História, Antropologia e Sociologia alimentar sendo estudadas pelos gastrônomos em formação. Anjos et al. (2017, p. 3) ainda citam outros nichos no campo da Gastronomia, como:

A autenticidade dos alimentos, o alimento como cultura, a gastronomia e a cultura regional, as práticas alimentares, o desenvolvimento da restauração, a inovação e a criatividade, a gastronomia e a hospitalidade, a força do trabalho na área, a interdisciplinaridade, as ideologias e as culturas são temas discutidos nos referenciais filosófico, antropológico, sociológico, científico e econômico, orientadores dos estudos na área, notadamente, no meio acadêmico.

A Gastronomia, enquanto um curso de ensino superior, é importante na perspectiva em que estuda o alimento em sua multidisciplinaridade, contribuindo para novos conhecimentos no campo empírico e epistemológico. E, ao inserir esta inquietação na comunidade acadêmica, compõe-se um campo de produção de conhecimento científico que possui um grande valor por gerar um retorno benéfico à sociedade. Em concordância, Chiarini et al. (2012, p. 312) expõem que:

[...] as universidades, por si sós, ao formarem pessoas qualificadas, influenciam a capacidade de absorção de conhecimentos pela sociedade, ou seja, elevam a capacidade de a sociedade compreender tecnologias e conhecimentos externos (não produzidos nela) e, conseqüentemente, aumentam a capacidade de a sociedade utilizar esses conhecimentos.

Demonstra-se, então, a importância do estímulo a novas pesquisas científicas relacionadas ao contexto gastronômico e até mesmo a ampliação da oferta de cursos de Gastronomia no nível superior, visando a promover ainda mais a investigação neste campo acadêmico, bem como seus benefícios para a sociedade brasileira na perspectiva da proteção e valorização de tais conhecimentos. Além disso, integralizar a gastronomia às instituições de ensino superior promove uma legitimação do saber, reforçando que a mesma é sim uma área de conhecimento que deve ser estudada em suas nuances e reformulações.

CONCLUSÃO

A culinária mineira é reconhecida e valorizada no território nacional como uma comida de aconchego e rusticidade, apresentando uma qualidade sensorial diferenciada e trazendo em seu sabor lembranças das tradições e da formação histórica do estado de Minas Gerais.

Estudar a gastronomia a partir de pesquisas e formação no contexto científico fornece uma nova perspectiva quanto à identificação e uso dos alimentos. Neste contexto, as instituições acadêmicas contribuem para a formação de um saber de sentido histórico e social, proporcionando novas fontes de conhecimento sobre a cozinha. O fazer gastronômico compreende muito mais do que o ato de cozer um alimento, exigindo também a identificação e compreensão do sentido do processo de produção de um prato e dos elementos que o compõem. Constituída por diversas realidades culturais, a gastronomia é formada por um emaranhado de informações que precisam de estudos e pesquisas para serem esmiuçados e compreendidos. Entre os muitos sujeitos formuladores da gastronomia, tem-se a cozinha mineira, carregada de valores e sabores orientadores de sua identidade.

Nota-se que integrar as instituições de ensino superior com o cenário gastronômico mineiro proporciona um enriquecimento e valorização do saber e sabor singular do estado de Minas Gerais, reforçando a relevância da gastronomia enquanto uma área de conhecimento a ser estudada em suas nuances, resultantes dos diversos processos de reconversão. Tratando-se especialmente de Minas Gerais, com seu extenso território e sua rica cultura alimentar, é necessário destacar a importância da pesquisa e investigação regional, objetivando estudar cada particularidade do estado.

REFERÊNCIAS

ABRIL COLEÇÕES (org). **Coleção Cozinha do mundo** - México (volume 4). 1. ed. São Paulo: Abril, 2010.

ANJOS, Francisco Antonio dos; CABRAL, Sílvia Regina; HOSTINS, Regina Celia Linhares. O Cenário da Formação Superior em Gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. 14, n. 01, p. 1-21, 2017. Disponível em: <<https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/714/750>> . Acesso em: 24 de agosto de 2021.

AQUINO, Celina. Chefs modernizam a cozinha mineira com os pés fincados em suas origens. **Estado de Minas**, Belo Horizonte, 2022. Degusta. Disponível em: <https://www.em.com.br/app/noticia/degusta/2022/07/03/interna_degusta,1377168/chefs-modernizam-a-cozinha-mineira-com-os-pes-fincados-em-suas-origens.shtml>. Acesso em: 05 de março de 2023.

BARBOSA, Talita Prado. Antropologia e Gastronomia: A identidade de ser brasileiro a partir da alimentação. In: **III Seminário de Pós-Graduação em Sociologia da UFSCar**. São Carlos, 14p., 2012. Disponível em: <<https://iiiseminarioppgsufscar.wordpress.com/>>. Acesso em: 22 de outubro de 2021.

BELO HORIZONTE. Prefeitura de Belo Horizonte. **BH em Pauta**: Conheça o mapa dos botecos de BH. Belo Horizonte, 2017. Disponível em: <<https://prefeitura.pbh.gov.br/noticias/bh-em-pauta-conheca-o-mapa-dos-botecos-de-bh>>. Acesso em: 06 de setembro de 2021.

CHIARINI, Tulio; VIEIRA, Karina Pereira; ZORZIN, Paola La Guardia. Universidades federais mineiras: análise da produção de pesquisa científica e conhecimento no contexto do sistema mineiro de inovação. **Nova Economia**. Belo Horizonte, v. 2, n. 2, p. 307-332, 2012. Disponível em: <[https://www.scielo.br/j/neco/a/WRvWgTbVKGcwfrDdGYPmLLp/?format=pdf & lang=pt](https://www.scielo.br/j/neco/a/WRvWgTbVKGcwfrDdGYPmLLp/?format=pdf&lang=pt)>. Acesso em: 24 de agosto de 2021.

DIÁRIO DO COMÉRCIO. Estado comemora Dia dos Queijos Artesanais. **Diário do Comércio**, Belo Horizonte, 2021. Disponível em: <<https://diariodocomercio.com.br/agronegocio/estado-comemora-dia-dos-queijos-artesanais/>>. Acesso em: 06 de setembro de 2021.

FONSECA, João José Saraiva da. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UECE, 2002. Disponível em: <<http://www.ia.ufrj.br/ppgea/conteudo/conteudo-2012-1/1SF/Sandra/apostilaMetodologia.pdf>>. Acesso em: 22 de outubro de 2021.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação). Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2016. Disponível em: <https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/_ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural_%20C%20o%20s%C3%ADmbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf>. Acesso em: 24 de agosto de 2021.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, Angu e Couve**: ensaio sobre a comida dos mineiros. 2. ed. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1982.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Cidades e Estados**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/mg.html>>. Acesso em: 24 de agosto de 2021.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MINAS GERAIS. **História**. Disponível em: <<https://www.mg.gov.br/conheca-minas/historia>>. Acesso em: 24 de agosto de 2021.

PAULA, Aline Silva de. **Culinária mineira**: Discursos, práticas e Re-significações no Restaurante Fogão de Minas. 2013. Monografia (Graduação em História) Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, p. 77, 2013. Disponível em: <<https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/18464>>. Acesso em: 22 de outubro de 2021.

REVISTA HOTÉIS. **Comidas típicas em Minas Gerais são reconhecidas como patrimônios culturais**. 2017. Disponível em: <<https://www.revistahoteis.com.br/comidas-tipicas-em-minas-gerais-sao-reconhecidas-como-patrimonios-culturais/>>. Acesso em: 06 de setembro de 2021.

RODRIGUES, Gabriela Ferreira; SANTANA, Aine Gomes; SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa. **Festival de jabuticaba de Sabará**: uma análise da expressão da identidade sociocultural dos sabaraenses. In: XVII ENECULT- ENCONTRO DE ESTUDOS MULTIDISCIPLINARES EM CULTURA, p. 17, 2021, Salvador. **Anais [...]**, Salvador, UFBA, 2021.

p. 17. Disponível em: <<http://www.enecult.ufba.br/modulos/submissao/Upload-568/131827.pdf>>. Acesso em 08 de setembro de 2021.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Prefácio. *In*: MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst Leitch (org). **Gastronomia: Cortes & recortes**. 2. ed. Brasília: Editora Senac DF, 2007.

SECULT. Secretaria de Estado de Cultura e Turismo. **Semana da Gastronomia Mineira** demonstrações culinárias e intervenções culturais em BH. Belo Horizonte, 2015. Disponível em: <<https://www.secult.mg.gov.br/noticias-artigos/2614-semana-da-gastronomia-mineira-promove-demonstracoes-culinarias-e-intervencoes-culturais-em-bh>> . Acesso em: 1 de setembro de. 2021.

SEDLMAYER, Sabrina. Contemporaneidade da cozinha. *In*: MENESES, José Newton Coelho (org.) **Nossa comida tem história**. Belo Horizonte: Scriptum, 2020.

160p.

VALENTE, Laura. Gastronomia faz parte da identidade, história e cultura de Minas Gerais. **Estado de Minas**, Belo Horizonte, 2018. Disponível em: <https://www.em.com.br/app/noticia/90-anos/2018/08/07/interna_90_anos,978424/gastronomia-fazem-parte-da-identidade-historia-e-cultura-de-minas.shtml>. Acesso em: 05 de março de 2023.

Cora Coralina: uma leitura sobre trabalho doméstico e sensibilidade gastronômica

Cora Coralina: a reading about housework and gastronomic sensibility

Cora Coralina: una lectura sobre el trabajo doméstico y la sensibilidad gastronómica

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.55456>

Anna Carolina Deodato | annadeodato@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-3816-4962>

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

Marcela Corrêa de Menezes | marcelacorreamenezes@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-6763-3740>

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

Recebimento do artigo: 08-novembro-2022

Aceite: 15-maio-2023

DEODATO, A. C.; MENEZES, M. C. Cora Coralina: uma leitura sobre trabalho doméstico e sensibilidade gastronômica. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.1, p. 84-101, jun. 2023.



RESUMO

O presente artigo propõe uma releitura acerca da carga afetiva atrelada à produção doméstica de doces registrada em poemas de Cora Coralina. Ao expor a invisibilização do trabalho doméstico e a marginalização da doçaria nacional, busca-se evidenciar a exploração desse cotidiano feminino. Foi desenvolvido um aporte teórico acerca de temas como trabalho doméstico e reprodutivo, a partir da teórica Silvia Federici, e sobre a produção dos doces no Brasil, historicamente associada ao feminino.

Palavras-chaves: Gastronomia; Doçaria; Feminino; Poesia.

ABSTRACT

This article proposes a reinterpretation of the affective load linked to the domestic production of sweets recorded in poems by Cora Coralina. By exposing the invisibility of domestic work and the marginalization of national confectionery, we seek to highlight the exploitation of this female daily life. A theoretical contribution was developed on themes such as domestic and reproductive work, from the theoretical Silvia Federici, and on the production of sweets in Brazil, historically associated with the feminine.

Keywords: Gastronomy; Confectionery, Feminine, Poetry.

RESUMEN

Este artículo propone una reinterpretación de la carga afectiva vinculada a la producción doméstica de dulces registrada en poemas de Cora Coralina. Al exponer la invisibilidad del trabajo doméstico y la marginación de la repostería nacional, buscamos evidenciar la explotación de este cotidiano femenino. Se desarrolló un aporte teórico sobre temas como el trabajo doméstico y reproductivo, a partir de la teórica Silvia Federici, y sobre la producción de dulces en Brasil, históricamente asociada a lo femenino.

Palabras claves: Gastronomía; Confitería; Femenino; Poesía.

INTRODUÇÃO

"Sendo eu mais doméstica do /que intelectual, / não escrevo jamais de forma / consciente e raciocinada, e sim / impelida por um impulso incontrolável."¹

Cora Coralina

Construindo-se a partir dos recortes da produção poética e doceira de Cora Coralina, este ensaio propõe uma leitura crítica acerca da carga afetiva que desponta mediante a representação de um cotidiano feminino esquecido pelas narrativas canônicas, marcado pelo trabalho subalterno e silencioso. Assim, objetivando a desconstrução de uma dita "sensibilidade gastronômica", já comumente associada à figura feminina, mas que ainda se acentua no que se refere a produção doceira, alguns debates se tornam necessários. Fundamentado nas teorias desenvolvidas pelas teóricas marxistas Angela Davis e Silvia Federici, o aparato teórico apresenta um debate sobre como o discurso afetivo mascara a natureza exploratória dos trabalhos doméstico e reprodutivo na obra da poeta goiana.

A figura de Cora Coralina condensa duas estâncias que parecem ocupar lugares distintos dentro de uma construção hierárquica de saberes socialmente construídos: o trabalho doméstico, e, assim, braçal – que se dá, sobretudo pela sua produção doméstica de doces – e o trabalho intelectual, poético. Ainda que, por vezes, na literatura coralina essas esferas se aproximem resultando em produções que se dedicam a resgatar a linguagem que perpassa a produção de doces, bem como os saberes que permeiam esse universo, com: (i) a recuperação do corpo pela técnica, os modos de fazer² e (ii) os ingredientes e utensílios que, assim, vão desenhando espaços, objetos, da vida doméstica – *"Vive dentro de mim / a mulher cozinheira. / Pimenta e cebola. / Quitute bem feito. / Panela de barro. / Taipa de lenha. / Cozinha antiga / toda pretinha. / Bem cacheada de picumã"*; Cora se inscreve efetivamente como doméstica, sobrepondo, o ofício de doceira ao de intelectual.

Ainda que essa perspectiva, entretanto, não constitua uma desistência do lugar poeta e da escrita, mas um outro modo de fazer poético, seu destaque como doceira pode ser sugerido, pensando numa questão biográfica, pela configuração do ofício como sua principal fonte de renda, o lugar no qual parte socialmente a voz de poeta. Assim, não tendo conseguido sustentar-se com sua poesia, Cora inscreve-se no lugar do doméstico já conhecido, sobrevivendo, assim, – por força e necessidade – nesta posição.

Como hoje eu digo: sou a portadora autêntica da tocha da literatura goiana, mas não vivo da minha literatura. Sobrevivo através dos doces que faço. Por força da

¹ Trecho do poema "Cora Coralina, quem é você?". In: CORALINA, Cora. **Meu livro de cordel**. São Paulo: Global, 2012. 1ª edição digital.

² Em "Cântico de Aninha", poema disposto em "Vintém de Cobre" (1984), temos: "Pilões lavrados a machado, / cavados em cepos de aroeira. / Mão de pilão, aleijada, redonda, sem dedos. / Mão pesada de bater, socar, esmoer, quebrar, pulverizar. / Mãos antigas, de menina-moça, agarradas, em movimentos ritmados, / alternados, batidas contínuas, compassadas. / Engenho doméstico de pilar.". Como nos lembra Delgado (2002, p.77), nessa escrita de gestos, a mão que bate, soca, mói, quebra e pulveriza, representa a memória do corpo que acumula diversas temporalidades de uma mesma Cora neste universo doméstico; e, desta forma, "os gestos, as práticas, os modos de fazer" se colocam como "arquivos dos domínios femininos" que "vão desenhando espaços, objetos, utensílios da rotina da vida".

necessidade tornei-me doceira. Gosto dos doces que faço, sou uma mulher operária e meus doces valem mais que um livro de poemas”. (José, Brasília, 13 a 19 de agosto de 1977)

Sua inscrição nesse universo afirma um compromisso de anunciar a perspectiva doméstica, privada, do feminino, ao poema. Assim, evidenciar essas estâncias até então esquecidas ou rejeitadas pelo âmbito poético, pela alta literatura, parece ter configurado não uma espécie de “projeto literário” da autora, mas também, em alguma medida, um esforço em mapear/arquivar a realidade cotidiana, daquilo que se configurava como menor, ou ainda comum. Cabe, neste ponto, uma pequena diferenciação: Cora, ao salientar o lugar da casa e, assim, do doméstico, põe-se a falar de um trabalho feminino; e não de um trabalho feminino a partir de uma postura feminista, denunciativa e reivindicatória.

Diante desse cenário, inserindo-nos numa perspectiva feminista, nos lançamos a possibilidade de (re)ler a figura da poeta-doceira, tendo em mente questões teóricas e éticas atuais que não somente identificam essa colocação do lugar feminino, doméstico, interiorano no discurso poético, como também nos permite criticar certos desdobramentos dessa perspectiva na literatura Coralina – sobretudo, com relação a dimensão afetiva do trabalho.

Nesse sentido, tendo em mente um olhar feminista que não se identifica com um trabalho de reprodução, exigindo uma postura reformista com relação à casa e o trabalho doméstico, buscamos dar ênfase ao espaço da cozinha doméstica, bem como as questões que desta se desdobram a partir de debates/posturas teóricas no que concerne ao campo gastronômico. Dessa forma, este ensaio não apenas se dedica a pôr em evidência uma dimensão exploratória até então invisibilizada pela distância entre os processos de organização, produção, e o que chega ao público – muitas vezes atrelado a um discurso que confunde um trabalho feito por força e necessidade, a uma carga de afetividade – como também traçar considerações entre o fazer culinário e o fazer gastronômico, entre a doçaria e a confeitaria, bem como a mulher se insere nessas instâncias.

Por fim, faz-se importante demarcar que esta leitura, ainda que apoiada em diversos poemas, bem como entrevistas cedidas por Cora, tem como principal objeto de apoio o livro *Cora Coralina: poeta e doceira*, publicado em 2009, pela editora Global.

O TRABALHO DOMÉSTICO

Fica perceptível, em vários poemas e contos de Cora, um esforço em mapear a cidade e as relações sociais que nesta se dão³. Seus textos, assim, por vezes, dedicam-se à descrição do cotidiano, do rotineiro, capturando, em certa medida, a dimensão espacial/arquitetônica da cidade de Goiás. Ao passo que na literatura coralina, a vida no interior pode ser traduzida a partir da vida nos becos, dos múltiplos personagens que nele residem e circulam, das relações e reações que provocam como palco e bastidor; a casa, lugar do privado, de cuidado e resguardo, é igualmente posta em evidência, salientando uma dimensão invisível, daquilo que é deixado ao esquecimento, numa postura que busca pôr as mulheres em evidência.

³ Cf. CORALINA, Cora. **Poemas dos Becos de Goiás e Estórias mais**. São Paulo: Global, 1997.

É a partir dessa postura, dando-se inegavelmente pela sua inscrição como mais doméstica que intelectual, que Cora busca evidenciar aquilo que foi deixado para o esquecimento poético se atendo, dessa forma, ao âmbito privado. Dessa maneira, a autora, a partir de sua própria experiência, põe em evidência a mulher interiorana em sua realidade doméstica, em um cotidiano esquecido, como tema público; e ao fazê-lo o que podemos observar é justamente a presença de um trabalho de reprodução, de manutenção do ambiente doméstico:

Olha para estas mãos
de mulher roceira,
esforçadas mãos cavouqueiras.
(...)

Mãos que varreram e cozinham.
Lavaram e estenderam
roupas nos varais.
Poupavam e remendavam.

Mãos domésticas e remendonas.
Íntimas da economia,
do arroz e do feijão
da sua casa.
Do tacho de cobre.
Da panela de barro.
Da acha de lenha.
Da cinza da fofalha.
Que encestavam o velho barreleiro
e faziam sabão. (CORALINA, 2012)

Assim como na segunda nota de rodapé deste ensaio, na qual o poema recupera o trabalho doméstico, pelas mãos que moem, amassam e pulverizam; neste trecho, evoca-se novamente a imagem das mãos, como metonímia do corpo, num contínuo de ações, numa escrita de gestos, que, quase despercebidamente, e talvez de maneira não intencional, demonstram uma dimensão exploratória – e invisível – do trabalho doméstico. *Mãos cavouqueiras* remetem a aspereza e arduidade do ofício, que se dá de maneira exaustiva e repetitiva; numa circunscrição contínua do corpo feminino a este ambiente.

Essa percepção nos leva inevitavelmente a falar de uma divisão sexual do trabalho, no qual no âmbito doméstico, no espaço reprodutivo, as tarefas de manutenção da casa e da vida são tradicionalmente entregues às mulheres, sejam elas assalariadas ou não. Tendo o capitalismo se apropriado dessa dinâmica, isto porque o trabalho reprodutivo compreende uma enorme porção da produção socialmente necessária, e, assim, constitui-se como fundamental para que o capital garanta a reprodução e a manutenção da classe trabalhadora. Silvia Federici (2019) traça uma série de críticas ao regime de acumulação originária que deixa escapar da concepção de classe, o trabalho reprodutivo como um trabalho de manutenção social. Nesse sentido, a teórica evidencia como o capitalismo não apenas toma posse desse processo, construindo muros que confinam às mulheres em espaços de um trabalho afetivo – de cuidado – na esfera reprodutiva da vida, como dele se beneficia.

Cabe destacar que essa dimensão afetiva que, assim, se dá em relação ao trabalho de reprodução não apenas constitui-se como elemento crucial para divisão sexual do trabalho – isto porque ainda que seja um trabalho remunerado – “trata-se, em essência, de um trabalho que as mulheres sempre fizeram” e “na falta de outros recursos e dependendo financeiramente dos homens, as mulheres sempre transformaram suas emoções em valores (ativos), dando-os aos homens em troca dos recursos materiais que elas não possuíam.” (FEDERICI, 2010, p. 242); como também se constitui como um tipo de trabalho que, como demarca Federici, gera um senso mais intenso de responsabilidade e, ocasionalmente, orgulho aos trabalhadores, minando assim qualquer rebelião em potencial contra sentimentos de injustiça.

Diante desse cenário, é notório que a industrialização e o capitalismo tornaram ainda mais subalterno o trabalho reprodutivo a partir de uma rigorosa discrepância entre o trabalho doméstico, baseado na satisfação das necessidades básicas da família, e o público que gera lucro e valor de troca. Conforme a economia se desloca para longe do núcleo doméstico, as mulheres se tornam duplamente perdedoras: seus trabalhos tradicionais são usurpados e são espoliadas dos papéis econômicos significativos. Como salienta Federici (2017, p.145): “no novo regime monetário somente a produção para-o-mercado estava definida como atividade criadora de valor”.

Tal pensamento vai ao encontro ao proposto por Rubin (2017), que afirma:

É preciso cozinhar os alimentos, lavar as roupas, arrumar as camas, cortar a lenha. O trabalho doméstico, portanto, é um elemento chave do processo de reprodução da força de trabalho que as mulheres são articuladas nonexo da mais-valia, que é condição sine qua non do capitalismo (RUBIN, 2017, p.14).

Nessa perspectiva, Darcy França Denófrío (2006), ao falar sobre trabalho de reprodução, evidencia diversas escritoras feministas que, como Virginia Woolf, indagam-se a respeito da exploração dos trabalhos do lar e as dificuldades que as mulheres encontram para tornarem-se escritoras e se auto-sustentarem. De maneira análoga, Cora expõe essa colocação: “Nasci para escrever, mas, o meio, / o tempo, as criaturas e fatores / outros, contramarcaram minha vida. / Sou mais doceira e cozinheira / do que escritora (...)” (CORALINA, 2012, p. 72).

No entanto, ainda que Cora demarque sua incapacidade de se sustentar na posição de poeta, ela não se coloca de maneira incisiva em relação a essa questão. Cora parece estar sujeita a dimensão do afetivo em relação à sua produção doméstica de doces, o que se torna mais claro em seus discursos⁴, e em suas receitas, como podemos ler no livro *Cora Coralina: doceira e poeta* (2009) – no qual, seus doces, colocam-se diretamente endereçados a membros familiares: os netos, os filhos, numa postura de cuidado.

Assim, ainda que Cora ponha em evidência, em diversos poemas, esse universo invisível das mulheres, e o ambiente doméstico, as tarefas domésticas, e até mesmo uma dimensão “bruta”/árdua deste trabalho – que é colocada de maneira quase despercebida, sobretudo pela adjetivação (lembremos nesse caso, da caracterização das mãos domésticas) e pela própria

⁴ “Já que não posso comunicar sentimento através de meus versos, comunico-me com a habilidade culinária, através dos meus doces. De uma forma ou de outra, sempre proporcionarei uma sensação estética com prazer àqueles com quem me comunico, embora lhes atinja o estômago e não o coração” (O Popular, Goiânia, 02/04/71).

caracterização como proletária –, ela não oculta uma dimensão do afeto. Isto é, ainda que parta de um olhar/uma dimensão feminina, colocando as mulheres como protagonistas, Cora não assume uma postura reivindicatória: "(...) minha velha tia Bárbara, que era tia Nhá-Bá. / Essa governava a casa da cozinha ao coalho, passando pela copa, / onde fazia o queijo com o coalho natural e guardava em potes / sempre cheios de doce"; (CORALINA, 1984, p. 65-70)

Com relação à produção doméstica de doces, isso é bem colocado. Ainda que ela não evidencie de maneira clara esse âmbito do afetivo no que diz respeito às tarefas domésticas que se colocam para fora da cozinha, quando pensamos na produção doméstica de doces, essa dimensão afetiva aparece muito bem exposta – o que é absolutamente contraditório, visto que essa colocação parece, de alguma forma, mascarar a precariedade. Assim, ela demarca que, ao fazer doces, o que se tem é a execução de um trabalho de carinho, afeto, e se apresenta feliz, satisfeita.

O tempo em que eu fazia doce foi um tempo maravilhoso. Um tempo em que eu me sentia realizada. Fui feliz com a minha fabricação doméstica de doce. Fiz doce para ganhar dinheiro, precisava de ganhar esse dinheiro. Apelei para os tachos e para os doces de fruta. Fiz os melhores doces da minha cidade e talvez, vamos dizer, do meu país mesmo. Acredito que em doce ninguém trabalhasse melhor que Cora Coralina e fiz, sobretudo meu jovem, um nome bonito de doceira, meu orgulho maior.⁵

Cora parece estar sujeita a um discurso que vê na venda de sua subjetividade e experiências de vida uma possibilidade de "conter custos de produção", fingindo que não há trabalho realmente envolvido – quando, na verdade, há um trabalho exploratório, precário e mal remunerado. Assim, a produção doméstica de doces de Coralina, com suas longas horas em frente ao tacho de cobre, por vezes se confunde com um trabalho subjetivo. Para Cora, mulher proletária, mais doceira que poeta, que vem de uma época em que a relação entre trabalho e mulheres não é posta na esfera pública, mas é justamente limitada ao âmbito doméstico, não é dado apenas o "direito ao trabalho", mas o de trabalhar mais, ser explorada.

Dessa forma, ainda que a produção doméstica de doces seja a possibilidade de independência financeira, e que o discurso coralino pareça estabelecer, em alguma medida, uma "reconciliação" entre o passado feminino ligado à casa, à cozinha, não nos parecem existir outras possibilidades de sustento; visto que o lugar de poeta não é capaz de fazê-lo. Assim, a leitura que fazemos vê justamente, como evidenciado anteriormente, um senso de responsabilidade que permeia o trabalho afetivo e que pode ser observado nos discursos públicos, mas cuja a dimensão exploratória e da precariedade não foge aos registros poéticos, com imagens do desgaste do corpo; fotográfico, pelo espaço e utensílios que compõe o espaço doméstico; e culinários, com receitas que exigem horas e horas de um movimento repetido e constante durante o cozimento.

Essa dimensão afetiva ainda parece estar relacionada à construção de Cora como uma figura maternal, como uma mãe ou avó carinhosa. Na medida que Cora é inserida nesse universo feminino atrelado à cozinha e aos afazeres de manutenção da casa, esta imagem passa a ser mais "concreta", como podemos recuperar no livro *Cora Coralina: doceira e poeta*,

⁵ Depoimento de Cora Coralina ao programa Vox Populi da TV Cultura de São Paulo, s/d., Arquivo Audiovisual do Museu Casa de Cora Coralina.

no qual, já de início se tem dada, pela voz dos editores, a relação entre cozinha doméstica e uma ideia de manutenção da vida, cuidado, familiaridade.

A COZINHA DOMÉSTICA

"[...] nenhuma mulher nasce cozinheira, torna-se. Nenhum homem nasce cozinheiro, torna-se. É esse tornar-se que é tão diferente para um e para o outro."⁶

A cozinha doméstica é erroneamente idealizada enquanto um espaço de domínio feminino, onde as mulheres comandariam um aspecto vital no que tange a vida humana – a alimentação e tudo aquilo que ela representa: as relações sociais, fatores culturais e religiosos, entre outras dimensões além do ato nutricional. A realidade é que, enquanto mais um trabalho doméstico, a cozinha demarca um espaço de poder, revelando uma exploração invisível mascarada pelo discurso do afeto.

A ideia de que o lar foi definido socialmente como um espaço de confinamento e isolamento da mulher, ao passo que a rua se tornou um espaço de direito masculino, é debatida por pesquisadores brasileiros, tais quais Gilberto Freyre, em *Casa Grande & Senzala* (1933), e Roberto DaMatta, em *A casa e a rua* (1997). Essa concepção conduzirá nosso debate acerca da cozinha doméstica, sua perpetuação marcada na cozinha profissional, e, principalmente, seus reflexos na produção poética e doceira de Cora Coralina.

Cora, por vezes, nos apresenta a cozinha doméstica não remunerada em trechos de sua obra, retratando inclusive a produção de doces, como a realidade de um cotidiano esquecido, vivenciado por diversas mulheres confinadas a esse ambiente:

Havia esta lei familiar em Goiás. /- uma das filhas renunciar ao casamento / Para cuidar dos pais na velhice e reger a casa. / Tinha a seu cargo além da direção da casa, da despesa, / do provimento de doces, coalho, quitandas variadas, / a ordem e o zelo da capela (CORALINA, 1987, p. 94-95 apud TEIXEIRA, 2006, p.46).

Só neste trecho da poesia de Cora, podemos identificar o trabalho culinário, a economia doméstica, o cuidado com os parentes idosos e a limpeza do ambiente: atividades vistas não apenas como naturais, mas como uma obrigação social, não obstante sendo descrita na qualidade "lei" no poema anterior. Tal fato nos leva a questionar o porquê da associação feita entre as mulheres e o trabalho doméstico, em especial o ato de cozinhar.

Em suas considerações, Dória (2014) descreveu uma certa "sensibilidade gastronômica" no campo da culinária brasileira, o que relacionou com as diferenças de gênero, uma questão que incorpora uma dimensão invisível do comer. Dória trata como invisíveis os mais diversos aspectos subjetivos que compõem um sistema alimentar, como a comensalidade, ritos e os fatores identitários, por exemplo. A cozinha feminina é considerada por ele como "um dos pilares do poder da mulher e o lugar onde ela segue administrando a tradição alimentar" (DÓRIA, 2014, p. 206).

⁶ FERREIRA; WAYNE, 2018, p. 13.

Entretanto, para Federici (2019) a propagação matrilinear de um conhecimento voltado para o trabalho doméstico representa uma forma sutil de violência e manipulação, ainda mais exploratória se comparada a outras classes trabalhistas, uma vez que a privação de um salário resulta na ausência do reconhecimento enquanto trabalhador. Paralela a essa situação está Cora, que subverte a cozinha doméstica de modo a transformar o exercício desta atividade invisível num meio de produzir capital, recebendo reconhecimento nacional e promovendo o turismo local.

Importante questionar ainda essa dita “sensibilidade gastronômica” atrelada às mulheres como algo natural, considerada um atributo da personalidade e da natureza feminina. Segundo Federici (2019, p. 43), a mulher passa por anos de repetições diárias de um mesmo trabalho, estendendo a própria jornada externa de trabalho, por meio de um treinamento realizado por uma figura feminina, igualmente explorada e não remunerada.

A conceituação de cozinha doméstica, instintivamente relacionada à figura feminina, é fornecida por Dória (2014), em oposição com a gastronomia, dito lugar do masculino. Somos levados à uma percepção de alteridade entre esses espaços, pois a fala do autor revela o caráter exploratório da cozinha doméstica quando o exercício desta não é reconhecido enquanto profissão, ou produtora de algo “vendável”, ao mesmo tempo em que serve como parâmetro avaliativo do trabalho masculino. Nas palavras de Dória:

A clivagem entre a cozinha doméstica e a gastronomia – considerando-se que esta última é, essencialmente, fruto da comparação entre vários trabalhos culinários na esfera pública – esconde outra oposição, entre as cozinhas femininas e masculinas [...]. A cozinha doméstica, feminina, não gera a “gastronomia” no sentido usual do termo; mas fornece as métricas pelas quais somos levados a julgar o trabalho masculino dos restaurantes (DÓRIA, 2014, p. 206).

Para Federici (2017), esse “não reconhecimento” é uma forma de ocultação do trabalho desenvolvido por mulheres, resultado de um trabalho de domesticação feminina, no qual tudo o que é produzido no ambiente privado, apesar de essencial para o sistema capitalista, não é reconhecido como um trabalho produtivo. Contrariando essa proposta, Cora, ainda que não intencionalmente, subverte o confinamento e a invisibilidade da cozinha doméstica ao comercializar a sua produção caseira ao vender não apenas os doces, como também aquilo que a doçaria produzida por uma figura materna simboliza no imaginário coletivo.

De acordo com Mennel (1958), a ideia de “mulher na cozinha” é associada a um “não profissionalismo” por conta do condicionamento cultural pelo qual passam os saberes e fazeres da cozinha doméstica, explicados por um dito viés biológico, um trabalho ligado à natureza feminina. Simultâneo a isso, essa prática não estaria em conformidade com a gastronomia, formulada a partir de conhecimentos e técnicas europeias, resultando num certo desajuste do saber doméstico no campo gastronômico. Desse modo, as mulheres estariam, em diversas culturas, associadas à alimentação cotidiana, enquanto a figura masculina domina qualquer cozinha considerada diferenciada pelo grupo social.

Essa cozinha desenvolvida por mãos femininas invoca um dinamismo entre o passado e o presente, tradição e inovação. A tradição atende a uma necessidade do presente, remetendo ao sentimento de um momento vivido relacionado a um conjunto de recordações, valores e formas de pertencimento, inicialmente vistas como construções individualizadas, mas

que também são representações coletivas (FERREIRA; WAYNE, 2018, p. 06). A culinária seria perpassada então por construções marcadas pelos sentimentos evocados por sensações organolépticas, emergindo ao consciente dependendo dos rituais, espaços e pelo tempo envolvidos.

Esta culinária doméstica marcada não por um objeto delimitado, mas por uma construção simbólica, nos remete ao conceito de trabalho afetivo apresentado por Federici (2019), e que constitui o chamado “Trabalho Imaterial” proposto por Hardt e Negri, focado em produzir símbolos e ideias, ao invés de objetos físicos. O trabalho afetivo engloba novas atividades de trabalho no setor de serviços, inclusive agindo como um artifício que remete ao lar, à memória afetiva, resultando no comércio das ditas “experiências”. Tal consideração nos ajudaria a compreender o porquê de, por exemplo, a cozinha doméstica portar-se como a métrica avaliativa da cozinha profissional como proposto por Dória (2014).

É importante salientar ainda que a cozinha doméstica não é uma área menos reflexiva que a gastronomia. Com relação aos conhecimentos práticos e teóricos, a cozinha doméstica é repleta deles, não demandando apenas um saber fazer, mas a adoção de comportamentos como “a extensão da jornada de trabalho [...], a rapidez para executar determinadas tarefas, o uso de força física para transportar “carcaças” ou grandes pedaços de carne, panelas cheias; e principalmente, a capacidade de suportar altas temperaturas e a dor” (BRIGUGLIO, 2017, p.05). Podemos compreender como uma distinção crítica entre áreas, o fato da gastronomia ser constituída por conhecimentos eurocêntricos, tornando universais os saberes, insumos europeus e a dominação masculina.

Ainda que as mulheres estejam assumindo um espaço no âmbito da cozinha profissional, a associação com a esfera doméstica ainda é um fator dominante, perpetuando a desvalorização desse trabalho. Segundo Collaço (2009):

Os contornos adquiridos pelo trabalho feminino permanecem ainda presos a hierarquias da esfera doméstica transpostas ao domínio público. A cozinha de todo dia, considerada uma tarefa quase que obrigatoriamente feminina, estendeu-se ao universo das relações de trabalho. Restaurantes de caráter mais popular para atender refeições cotidianas incorporam maior número de mulheres, ao contrário de restaurantes que servem refeições mais elaboradas, onde a maioria dos chefs é masculina, assim como os funcionários que ali trabalham e servem comensais em busca de experiências distintas (COLLAÇO, 2009, p.145).

Mais um indício dessa desvalorização do trabalho feminino é a alocação dessas profissionais em praças⁷ consideradas de “menor prestígio” dentro da cozinha. Segundo Santos e Minuzzo (2019), a divisão do trabalho dentro da cozinha profissional é baseada nos estereótipos de gênero, na qual as mulheres, naturalmente associadas a características como a delicadeza, a paciência e o cuidado, são destinadas, por exemplo, à área da confeitaria. As autoras corroboram essa afirmação a partir da seguinte ideia proposta por Burros (1992, NY TIMES):

Existem diversas explicações para a concentração de mulheres no campo da confeitaria, e alguns deles são baseados em estereótipos: mulheres têm mais paciência

⁷ Estruturas que compõem o sistema de Brigada Gastronômica, criado por Auguste Escoffier para simplificar o funcionamento e especializar as técnicas na cozinha.

e melhor destreza, elas são mais precisas, elas preferem um trabalho mais delicado e não conseguem aguentar a pressão de trabalhos na cozinha quente. (BURROS, 1992, NY TIMES apud SANTOS; MINUZZO, 2019, p.192)⁸.

A alocação dessas profissionais em áreas de trabalho focadas em conceitos como cuidado e paciência, além da priorização destas mulheres em segmentos de restaurantes de menor prestígio, ou que buscam a reprodução de uma cozinha terna nos remete novamente ao trabalho afetivo. Podemos interpretar essas ações enquanto tentativas de atingir o imaginário coletivo por meio da invocação das sensações agradáveis que uma “comida feita com amor” proporcionaria ao comensal, fruto de uma construção simbólica produzida pela cozinha doméstica.

Neste cenário na qual a confeitaria, praça integrante da brigada de cozinha, está associada à figura feminina não só pelos estereótipos de gênero, como também por uma perpetuação da hierarquia da cozinha doméstica, a doçaria se torna uma “subárea” completamente invisibilizada e menosprezada. A cozinha praticada por Cora parece se encaixar não apenas nesta descrição, como também na de não seguir um padrão da linha de produção, indo de encontro ao apresentado por Federici (2019) como a natureza do trabalho típico da era “pós-fordista”, nos apresentando um desvio da suposta “gastronomia”.

A DOÇARIA

No Brasil, a noção de formação da nossa cozinha é posta no imaginário social, conforme nos alerta Dória (2014)⁹, como um sistema resultante de marcas étnicas delimitadas. Alguns autores ainda propagam essa visão linear, como é o caso de Leal (2019) que faz uma leitura freyreana da cultura do doce no Nordeste, tendo como objetivo traçar as influências, misturas e produções socioculturais que deram base à doçaria do Brasil. Contudo, essa visão de miscigenação culinária é contestada atualmente e vista como mito dentro das ciências sociais. O fator multicultural presente no território brasileiro é uma realidade complexa, incompatível com a abordagem simplista de traçar “contribuições” vindas de cada cultura para formar o sistema alimentar.

Nos últimos quinhentos anos travou-se, no território brasileiro, um enorme encontro de culturas – centenas de etnias indígenas; dezenas de etnias africanas transplantadas para cá; portugueses e europeus de outros países –, cujo resultado está longe de ser uniforme ou linear. A ideia de miscigenação pode ser muito confortável, mas é um conceito carente de poder explicativo (DÓRIA, 2014, p. 17.)

⁸ Tradução produzida por Santos e Minuzzo.

⁹ É imprescindível mencionar que o autor, embora consciente da pluralidade étnica na formação da culinária brasileira, apresenta visões polêmicas sobre o assunto. Segundo Dória (2014, p. 67), esse processo de múltiplas influências não contou com a mão das populações de origem africana, como descreve na seção – problemática desde o título – “Por que os escravos não contribuíram para a cozinha brasileira”. O sociólogo tenta defender essa tese ao argumentar que o processo escravagista não permitiria a liberdade criativa que se espera da culinária e que, sendo assim, restava apenas o trabalho braçal para o escravizado. A esse ponto da História, tal fala nos soa como contradição, uma vez que, passado tanto tempo, é irrealizável a tarefa de traçar ou negar contribuições.

O que a perspectiva atual nos mostra acerca da produção de doces é que se trata de uma arte de continuidade, originada da doçaria desenvolvida por freiras em conventos¹⁰, transmitida de modo matrilinear pela forma de cadernos de receitas, muitas vezes como presente de casamento das mães às suas filhas. A medida em que os saberes culinários se tornam uma herança, os cadernos de receitas se apresentam como uma sobrevivência do conhecimento feminino, conforme nos apresenta Dória (2014).

A doçaria enquanto produção não rompe os limites da esfera privada, pois os doces originados a partir dela constituem o consumo do cotidiano – característica base da cozinha doméstica – e utiliza insumos mais abundantes e economicamente acessíveis. E assim é a cozinha exercida por Cora Coralina. Tal qual a sua poesia, seus doces eram marcados pela simplicidade e por uma relação profunda com os costumes de uma “Goiânia rural”, produzidos, principalmente, à base de frutas como figo verde, mamão verde e vermelho, laranja da terra e caju.

O segredo do sucesso dos doces de Cora ainda é debatido por quem se dedica a investigar a sua obra, sendo justificado pelos tachos de cobre, as longas horas de fogo brando no fogão a lenha até o ponto desejado e até pelo escaldante sol goiano, o qual seria o responsável por conferir a casquinha crocante aos doces, mas ainda preservando a cremosidade interna, segundo Nunes (2009).

Apesar do importante trabalho feito na escolha das frutas, da qualidade dos instrumentos culinários e das primorosas embalagens, Nunes (2009) destaca não apenas o aperfeiçoamento da técnica, mas também o amor e a obstinação investidos por Cora na produção artesanal dos doces. Tal ideia revela uma visão superficial sobre o saber-fazer envolvido na produção de doces, ainda que artesanal e doméstica, como é o caso de Cora.

Para McGee (2012), as frutas representam, simultaneamente, inspiração diária e um certo desafio para os cozinheiros em geral. Inspiradoras, “porque nos lembram como os alimentos podem ser simplesmente saborosos e bonitos”, mas desafiantes quando questionamos quais técnicas aplicar para tornar o consumo mais criativo, o que sugere que, ainda que desenvolvida no ambiente doméstico, a doçaria é uma prática que requer um certo rigor e a junção de conhecimentos teóricos e práticos. Este é aspecto importante identificado na doçaria de Cora, a de ser um “trabalho vivo”, típico do trabalho imaterial, marcado pela autonomia e a criatividade.

Num plano mais racional, uma doceira precisa atentar-se primeiramente para os detalhes acerca da maturação das frutas, aproveitando ao máximo o sabor e a proporção de açúcar e acidez na preparação dos doces: “as frutas que amadurecem no pé não desenvolvem muito sabor depois de serem colhidas” (McGee, 2012, p. 135). É o caso das frutas cítricas, como o abacaxi, a ameixa e as frutas vermelhas, por exemplo. Por outro lado, há também as frutas com amadurecimento tardio, que continuam a desenvolver sabor e maciez mesmo após a colheita, como os damascos e as bananas.

As técnicas aplicadas também variam conforme as características organolépticas das frutas, assim como a combinação com outros insumos. No Brasil, as aplicações mais comuns

¹⁰ Origem de algumas nomenclaturas de doces como papos-de-anjo e toucinho-do-céu (BENJAMIN 2005).

das frutas são para a produção de geleias, compotas, doces cristalizados, doces em massa/barra. No caso da Cora, seus doces mais famosos eram os cristalizados de figo verde, mamão verde e vermelho, laranja da terra e caju, sendo possível notar um uso considerável de açúcar na produção.

Por exemplo, para o doce de mamão, receita inserida no livro *Cora Coralina: doceira e poeta* (2009), há a proporção de um quilo de açúcar cristal a cada dois quilos de mamão e uma colher (sopa) de bicarbonato ou cal virgem de construção¹¹. O açúcar cristal é o açúcar padrão utilizado na produção de doces, e o de menor custo de mercado. O processo de cristalização ocorre por meio da troca do suco da fruta pelo açúcar, impulsionado pelo calor. Ao ocorrer a saturação, o xarope resultante do processo encontra-se denso, e as frutas têm aspecto brilhante e textura macia. Cora finaliza o procedimento ao expor os doces ao sol para secá-los.

Uma justificativa para a proporção entre açúcar e os demais insumos seria o sabor das frutas do cerrado, naturalmente menos açucaradas do que as demais. Ao tratar sobre as frutas para além do Nordeste canavieiro, Freyre (2007, p.189) inclui em suas considerações trechos de um artigo jornalístico¹², no qual a autora trata com certo teor humorístico a cozinha goiana, citando os doces: “o extremo do doce agreste cozinhado: tão agreste que é o açúcar o da própria fruta”. Cora vai contra esse pré-conceito estabelecido aos doces do cerrado, com uma produção que em nada deve aos doces das demais regiões brasileiras se tratando de açúcar.

A fabricação de doces a partir das frutas nativas do cerrado foi observada como um costume tradicional das famílias goianas, registrado por viajantes no século XX, agindo também como um suporte financeiro para as mulheres. Entretanto, foi Cora a responsável por associar essa arte ao turismo, transfigurando o doce em *souvenir* local de acordo com Delgado (2002). Essa ação é considerada por Benjamim (2005) como uma atual tentativa de resgate e valorização da arte da doçaria, de maneira em que ocorra uma conversão do alimento em um ícone regional, com a finalidade de despertar a curiosidade e o interesse do turista.

Nota-se que os doces de Cora promovem a união do açúcar com as frutas tropicais, possibilitando o que Freyre (2007) chama de “manifestações de arte simbiótica, nas quais o açúcar vem juntando gostos tradicionalmente europeus a sabores tropicais” (apud DELGADO, 2002, p. 67). A doçaria é considerada por alguns autores como uma das mais fortes facetas de nossa miscigenação no quesito Gastronomia, e uniria conhecimentos e técnicas portuguesas, insumos típicos dos hábitos alimentares indígenas¹³ e a mão de obra africana, conforme a argumentação proposta por Menegale (2004) e Leal (2019). Porém, Dória (2014) contesta esse modelo de explicação armado no entorno não apenas da doçaria, mas da cozinha brasileira como um todo:

Ainda hoje achamos pertinente a pergunta que hierarquiza a cultura: de onde vem isso ou aquilo – dos índios, dos negros ou dos brancos? Quando se trata de estabelecer a origem de algo, raramente admitimos que possa já ter sido suficientemente mastigado

¹¹ O bicarbonato de sódio ou o cal virgem de construção agem na texturização do doce, possibilitando que o exterior do fruto fique durinho, enquanto o interior se preserva macio.

¹² O artigo intitulado *Cozinha regional: a geografia em nossa mesa* foi publicado na edição de 16 de junho de 1968, em número da *Gazeta Comercial*, escrito por Jaciara de Sousa Fragata.

¹³ Goma de mandioca e as frutas típicas que se tornaram base para marmeladas, compotas e doces cristalizados (CASCUDO, 1972).

pelo tempo, até o ponto de as marcas originais terem sido digeridas (DÓRIA, 2014, p. 34).

Percebe-se na definição fornecida por Freyre (2007) sobre “que é doce, afinal?” um determinado critério sociocultural influenciando na estética das sobremesas produzidas pela doçaria, confeitaria e pastelaria

Que é doce, afinal? Dizem os dicionários que é aquilo que tem um sabor como o de açúcar ou de mel; e que, assim sacarino, não é amargo, nem salgado, nem picante; e – ainda – a composição que é temperada com açúcar, mel ou outro ingrediente sacarino. À base dessas composições é que, para o sociólogo da cultura, há uma doçaria, uma confeitaria, uma pastelaria, uma estética de sobremesa com implicações socioculturais: toda uma parte da arte-ciência da culinária com um estilo, uma etiqueta, uma forma de ser alimentação sendo também recreação que diferencia da outra (FREYRE, 1997, p. 48).

Assim, distinguimos a doçaria das outras artes a partir da dicotomia feita pelo etnólogo Câmara Cascudo (1967 e 1983) entre os “doces vulgares” e os “doces civilizados”. Os “doces vulgares” teriam como origem o sistema alimentar indígena, tendo como base as frutas tropicais, o mel, a farinha de mandioca e, posteriormente, o açúcar. Por sua vez, os “doces civilizados” têm em suas receitas ingredientes portugueses, raros e caros no período colonial, como os ovos, o leite e a farinha de trigo, atuando como um meio de distinção socioeconômico.

Seguindo a linha construída por Cascudo, o antropólogo Martín César Tempass (2008) fundamenta a concepção dos “doces do cotidiano” e dos “doces festivos”. Pelo alto custo de produção, os doces portugueses eram reservados às festividades, enquanto os doces de origem indígena constituíam a alimentação rotineira. Em 2019, o antropólogo adensou o debate e teorizou acerca da desvalorização dos sistemas culinários indígenas, pois mesmo na narrativa “de que a culinária nacional foi formada a partir das contribuições de índios, negros e brancos (portugueses)” (TEMPASS, 2019, p. 79) ainda há o menosprezo à “contribuição” indígena. Se a história amplamente divulgada seria que as etnias indígenas teriam confluência somente no que tange o fornecimento de matérias primas, o antropólogo nos recorda da importância desse sistema alimentar para a nossa sociedade:

Por séculos a cozinha de base indígena foi a que mais vigorou no Brasil e continua muito presente inclusive nos dias atuais. Tal fato é raramente reconhecido na história da alimentação brasileira porque no processo civilizatório os indígenas, ou quem se alimentasse de forma semelhante a eles, foram estigmatizados como selvagens (TEMPASS, 2019, p. 79).

A dualidade na doçaria nacional é debatida também por Dória (2014). O sociólogo nos apresenta os reflexos de uma sociedade submetida às várias formas de dominação na formação de um sistema alimentar, dividido em dois vieses: o popular e o das elites. Dória nos ressalta que a origem conventual portuguesa desse conjunto, doçaria, é bastante clara, mas que as preparações se aninharam na sociedade de formas diferentes. Pratos entendidos como menos elaborados, como as compotas e os bolos, ainda estão ligados ao signo da dominação colonial – o açúcar –, mas mostram modos de fazer e educação do paladar ligados ao popular.

Os doces produzidos por Cora podem facilmente serem enquadrados como os ditos “doces vulgares” e “doces do cotidiano” ao observarmos os insumos e técnicas utilizadas em sua confecção. Essa perspectiva insere Cora numa posição “inferior”, uma vez que seus doces

não eram produzidos a partir de insumos dispendiosos e raros, não possuíam uma nomenclatura distinta, tampouco compunham eventos e ocasiões especiais. Apesar disso, sua doçaria se distinguia ao ser comercializada, ato que rompia com as fronteiras entre o doméstico e o público ao mesmo tempo que se transformava em produto que gerava lucro.

Ainda que o cozinhar doméstico socialmente represente a cozinha do cotidiano, baseada apenas no suprir de uma necessidade básica familiar, a doçaria de Cora Coralina pode ser interpretada como uma cozinha híbrida, desenvolvida no ambiente doméstico, mas sem se limitar a ele, pensando não na satisfação familiar, mas na satisfação de um público que pagava para consumir as iguarias feitas pela poeta goiana, o que demanda uma percepção diferente de uma tarefa tida anteriormente como rotineira. Tal fato pode ser corroborado pela presença da doçaria e da cozinha em geral na sua poesia, evocando uma memória afetiva.

A busca incessante por reviver os sabores elaborados por mãos femininas pode ser ocasionado por algumas mudanças de perspectiva, inclusive sociais, pelas quais passam a sociedade brasileira. Benjamin (2005) aponta que certas mudanças ocorridas no Brasil durante o século XX se apresentam como fatores de risco, ameaçando a tradição da doçaria no Brasil, como o processo de renovação tecnológica e a extinção de espécies da flora utilizadas como matéria-prima ou como especiarias na nossa culinária, mas, principalmente, a mudança do papel social da mulher na família e na sociedade brasileira. A adesão masculina à prática da culinária, que se propaga no Brasil como uma novidade do século XXI, não promete contrabalancear a ausência da mulher.

Gilberto Freyre (2007, p. 192) indica a “adaptação das tradições da doçaria ou da cozinha patriarcal às atuais condições de vida e de economia doméstica” como a arte da mulher de seu tempo, em repúdio à substituição dessa tradição por comidas industrializadas. Cora Coralina aparenta exercer essa arte, representando uma resistência aos riscos apresentados por Benjamin (2005), mas sofre com a ameaça de se tornar um produto mercadológico à medida em que a cozinha tradicional se torna uma exceção à regra.

Podemos compreender essa cozinha arcaica praticada por Cora Coralina enquanto um “bem comum”, um produto coletivo da cultura sistematizado por meio da “miscigenação” de conhecimentos. Ao falar sobre os “novos cercamentos” que mediam o acesso aos bens naturais, Federici (2019, p. 380) aborda uma questão importante que pode servir como um fio condutor: “Os “novos cercamentos” tornaram visíveis um mundo de propriedades e relações comunais que pareciam estar extintas ou que já não eram valorizadas até uma ameaça privatizadora acontecer”. Seguindo por essa lógica, a doçaria desenvolvida por Cora Coralina é uma lógica oposta ao advento da industrialização contemporânea a ela, sinalizando uma oportunidade econômica baseada na lógica de “experiência gastronômica”.

Ao analisarmos o livro *Cora Coralina: doceira e poeta* (2009), desenvolvido pela filha de Cora a partir dos cadernos de receitas escritos pela mãe, podemos vislumbrar uma edição produzida com o objetivo não de manter e propagar um estilo de saber, mas de adaptar o melhor possível para a reprodução nas cozinhas do século XXI e por pessoas que vivem a realidade atual, visando uma otimização do tempo e o uso de eletrodomésticos aos quais Cora não tinha acesso, apesar da foto de abertura do livro ser de ferramentas e utensílios rústicos – fogão à lenha, colher de madeira e o tacho de cobre – itens de uma cozinha doméstica do lapso temporal em que viveu a poeta.

A tradição é marcada visualmente pelos registros fotográficos da cozinha arcaica de Cora, e aparenta ser o fio condutor utilizado pelos editores para a construção do livro. O termo é empregado pelos editores ao tecerem uma crítica aos novos cozinheiros, que supostamente buscam uma desconstrução da confeitaria tradicional. Os editores não são pontuais na argumentação, deixando em aberto por onde se daria a desconstrução, mas que aparentemente não se dá pela inserção de aparatos tecnológicos na produção – artifício utilizado na adaptação de determinadas receitas. Apesar disso, sendo um trabalho imaterial, a doçaria de Cora é um trabalho vivo, o qual a tecnologia não é capaz de libertar ou aprisionar quem a exerce.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tentamos, a partir dessa segmentação (trabalho doméstico, cozinha doméstica e doçaria) dar conta de diferentes perspectivas que perpassam a produção – poética e gastronômica – de Cora. Nesse sentido, buscamos traçar reflexões que contemplassem a posição da mulher nessas estâncias, problematizando-as e trazendo à tona um debate que se faz pertinente. O trabalho Coralino abre um leque de possibilidades de debate acerca do confinamento feminino no ambiente doméstico e suas implicações sociais, a demarcação territorial refletida na doçaria e na poesia, assim como o limite tênue entre valorização profissional e exploração mercadológica. A cozinha desenvolvida por Cora nos leva a questionar o paradigma da construção de uma cozinha profissional que simultaneamente se inspira e invisibiliza uma cozinha tradicional exercida por mulheres.

REFERÊNCIAS

- BENJAMIN, Roberto. **Doçaria e Civilização: a preservação do fazer**. 2005. 4f. Artigo – Fundação Gilberto Freyre, Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre.
- BRIGUGLIO, Bianca. Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais. **Seminário Internacional Fazendo Gênero 11 & 13th Women's Worlds Congress** (Anais Eletrônicos), Florianópolis, 2017.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. v. 1.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil: cozinha brasileira**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1983. v. 2.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo**. Tese de Doutorado apresentada ao Departamento de Antropologia da FFLCH/USP, 2009.
- CORALINA, Cora. **Vintém de cobre: meias confissões de Aninha**. Goiânia: Ed. da Universidade Federal de Goiás, 1984.
- CORALINA, Cora. **Meu livro de cordel**. São Paulo: Global, 2012. 1ª edição digital.

DAVIS, Angela. A obsolescência das tarefas domésticas se aproxima: uma perspectiva da classe trabalhadora. In: DAVIS, Angela. **Mulheres, Raça e Classe**. São Paulo: Boitempo, 2016.

DELGADO, Andréa Ferreira. Cora Coralina: a Poética do Sabor. **Ilha Revista de Antropologia**, Florianópolis, v. 4, n. 1, p. 059-083, jan. 2002.

DENÓFRIO, Darcy França. Retirando o véu de Ísis: contribuição às pesquisas sobre Cora Coralina. In: DENÓFRIO, Darcy França; CAMARGO, Goiandira Ortiz. **Cora Coralina: celebração da volta**. Goiânia: Cãnone Editorial, 2006.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE; Lara Steigleder. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. Natal: **Revista Espacialidades** [online]. 2018, v. 13, n. 1.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.

FEDERICI, Silvia. O feminismo e a política dos comuns. In HOLANDA, Heloísa Buarque. **Pensamento Feminista: conceitos fundamentais**. Rio de Janeiro: Bazar do tempo, 2019.

_____. **O ponto zero da revolução**. São Paulo: Elefante, 2019.

_____. **Calibã e a Bruxa: Mulheres, Corpo e Acumulação Primitiva**. São Paulo: Elefante, 2017.

LEAL, Rosana Eduardo da Silva. A interculturalidade da doçaria brasileira sob a perspectiva de Gilberto Freyre. **Ágora**. Santa Cruz do Sul, v. 21, n. 1, p. 83-92, jan./jun. 2019.

MCGEE, Harold. **Dicas para cozinhar bem: um guia para aproveitar melhor alimentos e receitas**. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.

MENNEL, Stephen. **All Manners of Food: eating and taste in England and France from the middle ages to the present**. London: Brasil Blackwell, 1985.

NUNES, Lucinéia. Doces histórias e receitas de Cora Coralina. **Estadão**, 2009. Disponível em <<https://www.estadao.com.br/noticias/geral,doces-historias-e-receitas-de-cora-coralina,3334>>. Acesso em 30 de julho de 2019.

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

RUBIN, Gayle. **Políticas do sexo**. São Paulo: Ubu Editora, 2017.

SANTOS, Letícia Madeira de Castro; MINUZZO, Daniela Alves. "A mulher é mais delicada": um estudo sobre a associação da figura feminina à área da confeitaria profissional. **Revista Iluminuras** v. 20, n. 51, 2019.

TEIXEIRA, Cristiane Pires. A construção da identidade feminina em Vintém de cobre: meias confissões de Aninha. In: DENÓFRIO, Darcy França; CAMARGO, Goiandira Ortiz. **Cora Coralina: celebração da volta**. Goiânia: Cãnone Editorial, 2006.

TEMPASS, Martin César. **"Quanto mais doce, melhor": um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani**. 2010. 395f. Tese (Doutorado em

Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

_____, Martín César. Antes importantes, agora estigmatizados: a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização. **Revista Eletrônica Interações Sociais**, v. 3, n. 2, p. 62-81, 2019.

Avaliação das boas práticas de fabricação em uma pizzaria no município de Niterói (RJ)

Evaluation of good manufacturing practices in a pizzeria in city of Niterói (RJ)

Evaluación de las buenas prácticas de fabricación en una pizzeria de la ciudad de Niterói (RJ)

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.55625>

Erika Cristina Silva dos Santos | santos.erikanutri@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-4969-2971>

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

Yasmin Sampaio Terence | yasminsampaiotr@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-1053-5087>

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

Tânia Muzy da Silva | tmuzy@nutricao.ufrj.br

<https://orcid.org/0000-0001-8334-878X>

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

Recebimento do artigo: 16-novembro-2022

Aceite: 07-junho-2023

SANTOS, E. C. S.; TERENCE, Y. S.; SILVA, T. M. Avaliação das boas práticas de fabricação em uma pizzaria no município de Niterói (RJ). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.1, p. 102-113, jun. 2023.



RESUMO

Esse estudo teve como objetivo avaliar a conformidade das boas práticas de fabricação (BPF) em uma pizzeria *delivery* no município de Niterói (RJ). A pesquisa foi realizada em setembro e outubro de 2022 com aplicação de 2 *checklists*: um para o setor de produção e outro para o *delivery*. Os critérios foram definidos pelas pesquisadoras junto com o gestor do estabelecimento, sendo excelente > 90%; bom ≥ 70 - 89%; regular ≥ 50 - 69%; ruim ≥ 20 a 49% e péssimo < 19%. No setor de produção, houve não conformidade em análise estrutural (53%), higienização de equipamentos, móveis e utensílios (57%); controle integrado de vetores e pragas urbanas (75%); abastecimento de água (50%), armazenamento (50%) e 0% para documentação e registro. 100% de conformidade para manejo de resíduos; manipuladores; matérias primas, ingredientes e embalagens; preparação do alimento e responsabilidade. Para o *delivery*, houve conformidade em 71% para os itens de entrega, 67% da estrutura para funcionários, 75% para o entregador e 60% para o armazenamento. Destaca-se, assim, a importância da implementação das BPF, capacitação da equipe, controle e supervisão em todo o processo, incluindo a entrega.

Palavras-chaves: Gastronomia; Boas práticas de fabricação; *Delivery*; Higiene dos alimentos; Serviços de alimentação.

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the compliance of good manufacturing practices (GMP) in a pizzeria delivery in the city of Niterói - RJ. Method: Research carried out in September and October 2022 with application of 2 checklists; one for the production sector and another for delivery. The criteria were defined by the researchers together with the manager of the establishment, being excellent > 90%; good ≥ 70 - 89%; fair ≥ 50 - 69%; poor ≥ 20 to 49% and terrible < 19%. Results: In the production sector, there was non-compliance in structural analysis (53%), hygiene of equipment, furniture and utensils (57%); integrated control of vectors and urban pests (75%); water supply (50%), storage (50%) and 0% for documentation and registration. 100% compliance for waste management; handlers; raw materials, ingredients and packaging; food preparation and responsibility. For delivery, there was compliance in 71% by items, 67% for the structure for employees, 75% for the delivery person and 60% for storage. Conclusion: The importance of implementing GMP, team training, control and supervision throughout the process, including delivery, is highlighted.

Keywords: Gastronomy; Good manufacturing practices; *Delivery*; Food hygiene; Food services.

RESUMEN

Este estudio tuvo como objetivo evaluar el cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación (BPM) en una pizzería de entrega en la ciudad de Niterói - RJ. Método: Investigación realizada en septiembre y octubre de 2022 con aplicación de 2 listas de cotejo; uno para la producción y otro para la entrega. Los criterios fueron definidos por los investigadores junto con el gerente del establecimiento, siendo excelente > 90%; bueno ≥ 70 - 89%; regular ≥ 50 - 69%; pobre ≥ 20 a 49% y horrible < 19%. Resultados: En el sector producción hubo incumplimiento en análisis

estructural (53%), higiene de equipos, muebles y utensilios (57%); control integrado de vectores y plagas urbanas (75%); suministro de agua (50%), almacenamiento (50%) y 0% para documentación y registro. 100% de cumplimiento para la gestión de residuos; manipuladores; materias primas, ingredientes y envases; preparación de alimentos y responsabilidad. Para la entrega, se cumplió en un 71% para los artículos de entrega, un 67% para la estructura para los empleados, un 75% para el repartidor y un 60% para el almacenamiento. Conclusión: Es importante implementar BPM, capacitación de equipos, control y supervisión en todo el proceso, incluyendo la entrega.

Palabras claves: Gastronomía; Buenas prácticas de manufactura; Entrega; Higiene alimenticia; Servicios de comida.

INTRODUÇÃO

A preocupação do consumidor em adquirir um alimento seguro é crescente em relação à qualidade dos produtos, pois o cenário atual se apresenta com a alta demanda de pessoas fazendo suas principais refeições fora de casa (IBGE, 2018). Com isso, ganha espaço a preocupação dos consumidores com relação à segurança do alimento vendido e consumido por eles, além da necessidade de políticas de vigilância e monitoramento da qualidade dos alimentos oferecidos (LEAL, 2010).

O alimento pode ser veículo de doença por contaminação oriunda de perigos biológicos (bactérias, fungos, vírus e/ou parasitas), físicos (cabelos, pedras, insetos etc.) e químicos (toxinas, produtos de limpeza, agrotóxicos, dentre outros), e/ou por condições favoráveis à multiplicação e sobrevivência de microrganismos patógenos presentes nele desde o início do ciclo, na extração da matéria prima, percorrendo todo processo de produção até a sua distribuição (VEIGA; ANTONACIO; BELMONTE, 2020).

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são problemas de saúde pública no mundo inteiro, frequentes em âmbito residencial e em restaurantes (MELO et al., 2018), e apresentam como principais causas, a manipulação inadequada de alimentos, em especial, pelas mãos do manipulador, a exposição prolongada dos alimentos à temperatura ambiente, a refrigeração e a cocção inadequadas (OLIVEIRA et al., 2010).

Tendo em vista esse contexto, torna-se necessário que em serviços de alimentação, a qualidade sanitária esteja presente em todo o processo de produção, pois qualquer falha em fluxo (equipamentos, matérias-primas, manipulação, ingredientes, embalagem, armazenamento, transporte e comercialização) pode comprometer os padrões de qualidade e identidade do produto (VEIGA; ANTONACIO; BELMONTE, 2020).

Mecanismos de prevenção e controle devem fazer parte do rol de procedimentos para a garantia da qualidade da alimentação oferecida por estabelecimentos fornecedores deste tipo de serviço. Neste sentido, a implementação das Boas Práticas de Manipulação (BPM) ou de Fabricação (BPF) se torna essencial em toda a cadeia de recebimento, produção, armazenamento e distribuição dos alimentos (GUIMARÃES; FERREIRA; SOARES, 2018).

Durante a pandemia da Covid-19, os serviços de alimentação precisaram intensificar a utilização das BPF em toda a cadeia de produção. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), publicou instruções normativas com orientações e medidas a serem adotadas pelos serviços de alimentação, mesmo ainda não havendo comprovação de contaminação pelo coronavírus por alimentos, de forma a evitar uma possível transmissão do vírus entre os colaboradores e a clientela (BRASIL, 2020a,b,c).

Essas instruções normativas reforçaram as recomendações das BPM em toda a cadeia produtiva, além de novos procedimentos com relação ao distanciamento físico e uso de máscaras, álcool em gel e, incluiu orientações específicas para a modalidade de *delivery* considerando o destaque de crescimento desse tipo de serviço no cenário pandêmico (SANTOS; RIBEIRO; FORTUNA; ABRASEL, 2021).

Orientações sobre a lavagem frequente das mãos e a utilização de álcool a 70% na ausência da estrutura de lavatório, higienização das superfícies como balcões nos quais os alimentos são entregues, maçanetas e bolsas utilizadas para o transporte com uso de um *spray* com saneante desinfetante para esta finalidade, seguindo as recomendações fornecidas pelo fabricante foram dadas por Nota Técnica específica (BRASIL, 2020a).

Em relação aos alimentos, precisavam ser conservados em temperaturas conforme a legislação vigente, acondicionados em embalagens e meios de transporte devidamente adequados, como bolsas com isolamento térmico e materiais de refrigeração caso houver a necessidade, evitando qualquer tipo de contaminação do alimento e risco a saúde do consumidor na entrega do *delivery* (BRASIL, 2020b).

Existem diversos estudos sobre a segurança do alimento em serviços de alimentação, mas para serviços tipo *delivery* ainda são escassos, oportunizando novas investigações. Esse estudo teve como objetivo avaliar a conformidade das BPF no setor de produção e distribuição (entrega) de uma pizzeria *delivery* em relação à legislação sanitária vigente.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa descritiva de abordagem qualitativa realizada em uma pizzeria do tipo *delivery*, situada no bairro de Icaraí, município de Niterói - RJ. O empreendimento apresenta um *menu* de 28 sabores salgados e 9 sabores doces, em 3 tamanhos de pizza e 1 tamanho de esfiha. Funciona de terça a domingo em horário das 17:30h às 23:00h, e apresenta uma média de venda de 650 pizzas por mês.

Foram elaborados dois *checklists* para diagnóstico situacional: o primeiro (Anexo 1) para avaliar a área de produção de pizzas, utilizando como critérios de adequação as recomendações da RDC nº 216 da ANVISA (BRASIL, 2004) e do Roteiro de Inspeção Sanitária em Serviços de Alimentação do município do Rio de Janeiro (PREFEITURADORIODEJANEIRO, 2022); e o segundo (Anexo 2) para o *delivery*, com base nos critérios na Nota Técnica nº 49, da ANVISA (BRASIL, 2020b).

Os *checklists* contemplaram as seguintes dimensões: 1) Análise estrutural; Higienização de equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Abastecimento de água; Manejo de resíduos; Manipuladores; Matérias primas, ingredientes e

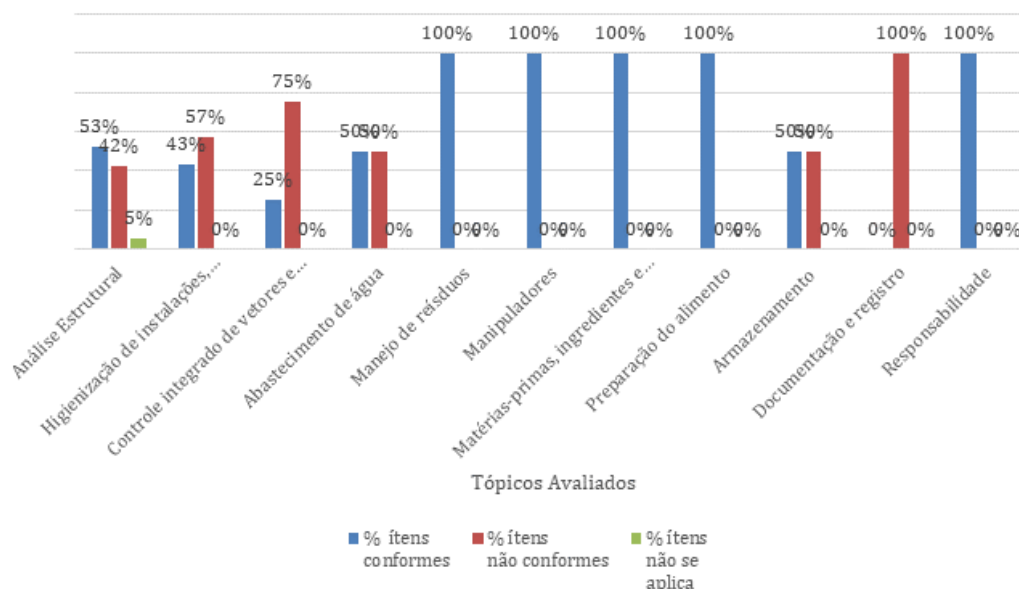
embalagens; Preparação do alimento; Armazenamento; Documentação e registro; Responsabilidade; 2) Transporte dos alimentos com os tópicos: *Delivery*; Estrutura para funcionários; Entregador e Armazenamento. Ambos os *checklists* foram aplicados pelas próprias pesquisadoras em visitas técnicas presenciais à pizzaria nos meses de setembro e outubro de 2022.

A análise de conformidades e não conformidades foi realizada com base nos critérios definidos pelos pesquisadores juntamente com o gestor da pizzaria, sendo excelente > 90%; bom $\geq 70 - 89\%$; regular $\geq 50 - 69\%$; ruim ≥ 20 a 49% e péssimo < 19%. Os resultados foram compilados em planilhas do Microsoft Excel®, versão 2010 e apresentados em expressão gráfica. Ao final, foi elaborado e entregue ao gestor um relatório contendo um plano de ação com sugestões de melhorias para as não conformidades. A pesquisa foi autorizada pelo proprietário da pizzaria que assinou um Termo de Autorização.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados referentes aos itens: Análise estrutural; Higienização de equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Abastecimento de água; Manejo de resíduos; Manipuladores; Matérias primas, ingredientes e embalagens; Preparação do alimento; Armazenamento; Documentação e registro e Responsabilidade do *checklist* aplicado na pizzaria estão apresentados no Gráfico 1.

Gráfico 1. Avaliação do *check list* das bpf (área de produção)



Fonte: dados da pesquisa

A pizzaria apresentou 53% de conformidade em relação ao item de Análise Estrutural, sendo classificado como regular considerando as não conformidades apresentadas. Pode-se destacar irregularidades como lixeira posicionada próxima à bancada de manipulação, teto e paredes sem revestimento liso, impermeável e lavável em toda cozinha, nem todas as janelas estavam protegidas por telas, ralos sem grades, ausência de cartazes com procedimento

correto de lavagem das mãos e não apresentarem portas ajustadas aos batentes, tornando assim um risco para possíveis contaminações e presença de pragas.

A legislação prevê que as edificações devem ser pensadas e planejadas não somente para o funcionamento operacional do estabelecimento, mas também adequadas às recomendações da legislação sanitária, a fim de garantir uma rotina de produção segura para o alimento (BRASIL, 2004). Um dos motivos apresentados pelo proprietário do estabelecimento foi de que a arquiteta responsável pela obra não considerou a recomendação da legislação sanitária no planejamento da obra por não entender a sua real importância na rotina de um estabelecimento que produz refeição. Tal fato aponta para a importância de uma equipe multidisciplinar no planejamento físico-funcional de cozinhas com a participação do nutricionista (CFN, 2018)

O item de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios obteve somente 43% de conformidade e 57% de não conformidade, sendo assim classificado como ruim. Como procedimentos irregulares notou-se a não realização do Procedimento Operacional Padronizado (POP) de controle de frequência de higienização de superfícies, equipamentos e utensílios por parte do estabelecimento. Desta forma, são higienizados de acordo com a necessidade de uso estipuladas pelos manipuladores. Outro fato observado foi a ausência de limpeza periódica da caixa de gordura conforme recomenda a legislação. Foi realizada uma limpeza apenas no início da obra e também não havia documento para o controle dessa rotina. A RDC nº 216 da ANVISA define POP como procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos e devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos (BRASIL, 2004).

No estudo de Silva e colaboradores (2020), realizado no município de Aracaju (SE) com a finalidade de avaliar as BPM no controle de qualidade em pizzarias, foi observado que os itens avaliados referentes à higienização de instalações, equipamentos e utensílios atingiu 50% de não conformidades em uma das unidades, pois não era realizada etapa de desinfecção correta e a frequência de limpeza adequada. Mesmo com o estabelecimento apresentando POP para as atividades, os manipuladores não cumpriam com os procedimentos corretos de higienização e desinfecção dos equipamentos, por não ter um treinamento, aumentando o risco de contaminação do alimento.

Na pizzaria desse estudo, os produtos saneantes utilizados na higienização de frutas, legumes e verduras não possuíam identificação com a validade após aberto, como recomendado pelo fabricante. Durante a coleta de dados, foi realizada pelas pesquisadoras orientação sobre os procedimentos adequados e a importância dos mesmos. Outro ponto de destaque foi a não diferenciação de uniformes entre as funções devido a inexistência no quadro de funcionários de um específico para limpeza, sendo atribuição de todos os demais.

Com relação ao item controle integrado de vetores e pragas urbanas, 75% apresentou não conformidade, resultando em uma classificação ruim. Durante a visita das pesquisadoras não foi observada a presença de vetores e pragas, contudo o estabelecimento não apresentou nenhum protocolo de ações e medidas preventivas para impedir o acesso e a proliferação.

A legislação recomenda aos estabelecimentos do tipo a necessidade de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle e pragas urbanas como as medidas preventivas e

corretivas, podendo ser realizadas através de barreiras físicas junto a um controle químico executado por uma empresa especializada com a finalidade de evitar acesso, abrigo e proliferação das pragas, minimizando os possíveis riscos de contaminação no alimento (BRASIL, 2004).

Com relação ao item abastecimento de água verificou-se 50% de conformidade, assim obteve uma classificação regular. O estabelecimento não dispunha da documentação de potabilidade da água, porém o reservatório de água era acessível, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso.

Os resultados referentes aos itens: Manejo de resíduos; Manipuladores; Matérias primas, ingredientes e embalagens; Preparação do alimento e Responsabilidade foram classificados como excelentes, pois apresentaram 100% de conformidade. Durante a visita técnica não foram observadas não conformidades em relação aos respectivos itens. Foram identificados depósitos de lixo organizados e limpos com resíduos coletados corretamente; os manipuladores estavam devidamente uniformizados, sem adornos e ausência de lesões e/ou sintomas de enfermidades.

O item armazenamento atingiu um percentual de 50% de conformidade, constituindo em uma classificação regular em relação a alguns aspectos encontrados na pizzaria, visto que os alimentos preparados aguardando o transporte, não possuíam um local adequado para espera do *delivery*.

Para o item de documentação e registro, a pizzaria não alcançou nenhum percentual de conformidade (0%), pois não foi identificada nenhuma planilha de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamentos térmicos, ou mesmo, documentos como Manual de Boas Práticas (MBP) e POPs, registro de capacitação dos funcionários e comprovante atualizado de execução de higienização do reservatório de água.

De acordo com a legislação vigente, os serviços de alimentação devem dispor de MBP e POPs, sendo acessíveis aos colaboradores e à disposição da autoridade sanitária, quando solicitado. Além da sua obrigatoriedade, o POP deve ser implantado no estabelecimento para a padronização de algumas atividades a serem realizadas, com o objetivo de garantir resultados satisfatórios na rotina diária de um serviço de alimentação (BRASIL, 2004).

A fim de conter possíveis contaminações por diferentes meios, são necessárias importantes estratégias no controle de proliferação, como por exemplo, a higienização frequente e adequada das mãos, com produtos adequados, e na frequência correta. As etapas da higienização das mãos devem estar fixadas próximas aos locais de higienização, e os funcionários devem passar por treinamentos rotineiros.

A principal forma de garantir a qualidade das atividades realizadas pelos manipuladores é através de constante capacitação (GUIMARÃES; FERREIRA; SOARES, 2018). Diante da inadequação das práticas, as pesquisadoras realizaram treinamento rápido no local, apresentando de forma prática, a adequada higienização das mãos para que não existissem dúvidas no processo.

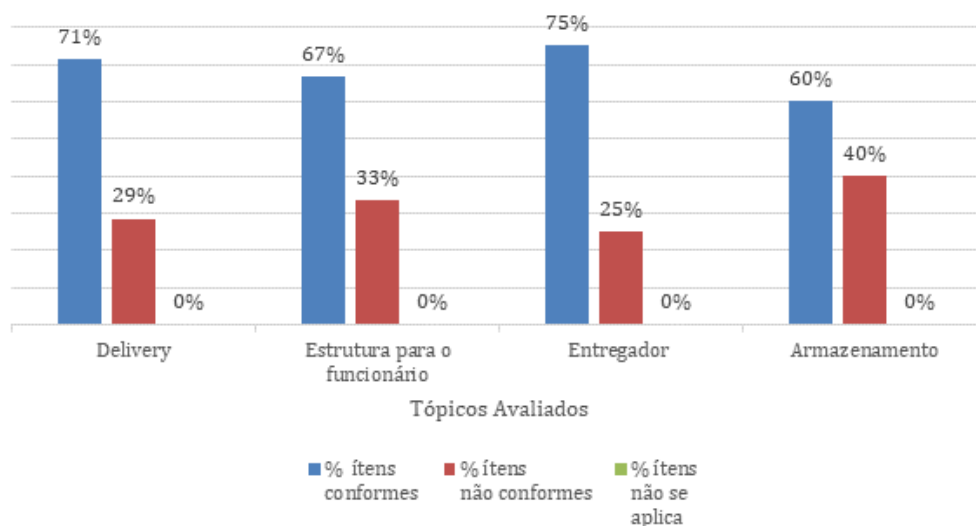
Uma das maneiras mais eficazes de garantir a higienização de forma adequada é a utilização de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Estes devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o

cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Porém, verificamos a não utilização de POP em nenhum dos processos identificados na pizzaria. A equipe conversou com proprietária da necessidade da utilização do mesmo e sugeriu a realização de um treinamento a fim de informar da elaboração deste com monitoramento constante (dados e assinados) pelo responsável do estabelecimento.

Os POPs permitem uma maior garantia da realização da higienização de maneira certa, com os produtos adequados e com a frequência necessária, para haver segurança microbiológica (BRASIL, 2010). A RDC nº 216, de 2004, determina que os serviços de alimentação, definidos como estabelecimentos onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local, devem ter POP relacionado a, no mínimo os seguintes itens: higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório e higiene e saúde dos manipuladores. Dessa forma, é papel dos responsáveis pelos serviços de alimentação a garantia da realização dos POPs, com fiscalização e checagem frequentes (BRASIL, 2004).

Os resultados referentes aos itens: *Delivery*; Estrutura para funcionários; Entregador e Armazenamento do *checklist* aplicado na pizzaria para avaliação do transporte do alimento estão apresentados no Gráfico 2.

Gráfico 2. Resultado do *check list* do *delivery*



Fonte: dados da pesquisa

A pizzaria apresentou um percentual de 71% de conformidade em relação ao item *delivery*, alcançando uma boa classificação com seu serviço próprio de entrega de pizzas e esfihas. Com a visita técnica no estabelecimento foi possível avaliar as condições das embalagens, bolsas e caixas usadas para o transporte e não foram identificadas nenhuma sujidade, objetos estranhos ou pragas, mesmo com a ausência de controle de higienização das *bags*, sendo limpas de acordo com a necessidade do estabelecimento e entregador.

O item estrutura para funcionários no setor de entregas obteve 67% de conformidade e 33% de não conformidade, atingindo uma classificação regular. De acordo com a Nota técnica nº49 (BRASIL, 2020b), o estabelecimento possuía uma estrutura disponível aos entregadores

do *delivery* para a lavagem das mãos, assim como desinfetante 70% de álcool, porém, não foi identificado no local nenhum cartaz para a orientação correta da higienização das mãos.

De acordo com o Gráfico 2, o item entregador apresentou 75% de conformidade sendo classificado como bom. Verificou-se durante a avaliação na pizzaria que os colaboradores responsáveis pelas entregas estavam com uniformes de trabalho compatíveis à atividade, conservados e limpos. No entanto, pode-se observar que esses funcionários não eram capacitados periodicamente em assuntos relacionados às boas práticas.

O resultado referente ao item armazenamento antes da entrega foi classificado como regular, pois obteve 60% de conformidade. O estabelecimento não fornecia um local adequado em quantidade suficiente para o armazenamento e não era realizado o controle de temperatura dos alimentos que aguardavam para serem entregues no *delivery*, oferecendo possível risco de sobrevivência e multiplicação de microrganismos no produto.

A Nota Técnica nº 49/2020, reforça a necessidade de intensificar os cumprimentos das BPF, especialmente no procedimento da lavagem das mãos e no serviço de entrega (*delivery*) visando garantir a segurança sanitária do produto (BRASIL, 2020b).

O crescimento do *delivery* em tempos de pandemia trouxe luz para uma etapa importante do processo: a chegada do alimento até o cliente. Destaca-se a importância dos cuidados no armazenamento e transporte do alimento preparado em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária (SOARES; LIM, 2020).

Deve-se ainda enfatizar que o profissional responsável pelo transporte também é considerado um manipulador de alimentos, devendo seguir os mesmos procedimentos adotados na produção (BRASIL, 2010). Com relação à higienização das mãos no local de expedição do alimento, observou-se ausência de pia específica para esse procedimento, tendo sido dada pelas pesquisadoras orientação aos funcionários a utilizarem uma pia nos fundos da loja.

A respeito da higienização de utensílios e equipamentos, foram feitas orientações para correta limpeza e higienização das caixas de transporte utilizadas para o *delivery* (SÃO JOSÉ, 2012). As caixas transportadoras de alimentos para entrega em domicílio de alimentos prontos, em serviços chamados de "*delivery*", devem ser tratadas como meios de transporte de alimentos e o manipulador do estabelecimento deve respeitar as devidas recomendações de higiene e manuseio em conformidade com as recomendações de boas práticas de acordo com a de serviços de alimentação (SOARES; LIM, 2020).

Um estudo realizado por Alencar e colaboradores (2020) com objetivo de detectar microorganismos presentes nas caixas de transporte de uma unidade produtora de alimentos do ramo de *delivery*, identificou a presença de bactérias patogênicas relacionadas à DTAs, demonstrando falhas nas BPF durante o processo das entregas. Os pesquisadores reforçam a necessidade da capacitação sobre as boas práticas, incluindo a higienização das caixas de transporte aos entregadores, pois essa falha se torna um agravante para contaminação do alimento.

Ao analisar o perfil dos funcionários de restaurantes serviços de *self service* e *delivery*, no município de Itaqui – RS, Ramos (2017) observou a predominância de funcionários do sexo feminino com idade entre 21 e 49 anos, sendo a primeira oportunidade de emprego como

manipuladores de alimentos e com baixo nível de conhecimento em BPM. De fato, o baixo conhecimento das BPM e a ausência da capacitação contribuem para um maior risco à segurança do alimento dentro dos serviços de alimentação e se apresenta como uma questão para reflexão e ações de melhoria desse perfil no segmento de *Food Service*.

Segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL, o sistema de *delivery* movimentou durante o pico da pandemia, no ano de 2019 cerca de R\$11 bilhões por ano. Considerando o momento pandêmico em 2020, esse número aumentou de forma exponencial. Sabemos que o formato *delivery* tem sido uma oportunidade para pessoas interessadas em investir no ramo de alimentação, pois flexibiliza a abertura do empreendimento. Essa prática também facilita a vida do consumidor, podendo realizar seu pedido sem sair de casa (ABRASEL, 2021).

Um levantamento feito pelo SEBRAE reforça a preferência dos consumidores por locais com entrega em domicílio. Metade dos restaurantes e lanchonetes em todo o país oferecem o serviço, sem terceirização, para dar mais comodidade ao cliente. Ainda segundo a pesquisa, 12% deles não possuem loja física, trabalhando exclusivamente por meio de entregas, sem portas abertas para a rua (SEBRAE, 2020).

Percebe-se a expansão do mercado de *delivery*, merecendo atenção dos empresários e profissionais em relação à responsabilidade da qualidade sanitária dos alimentos oferecidos, além de melhoria da regulamentação por parte dos órgãos de controle.

CONCLUSÃO

A pizzaria analisada apresentou índices inadequados, tanto da área de produção quanto no *delivery* devido a algumas deficiências causadas pela estrutura físico-funcional e ausência de BPF, em especial de documentos importantes como o Manual de BPF e dos POP's.

Destaca-se a importância da aplicação do *check-list* incorporado à rotina do estabelecimento como instrumento de controle, assim como as efetivas ações corretivas. Ficou evidente a necessidade de os proprietários direcionarem ainda mais a atenção para o serviço *delivery*, realizando um maior controle da higienização das caixas de transporte para a garantia da biossegurança do alimento oferecido.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Delivery chega a 89% dos restaurantes brasileiros com a pandemia da Covid, 2021. Disponível em: <https://abrase.com.br/noticias/noticias/delivery-chega-a-89-dos-restaurantes-brasileiros-com-a-pandemia-da-covid/>. Acesso em: 18 de fevereiro de 2022.

ABRASEL. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Brasileiro volta a frequentar restaurantes, mas não deixa o delivery, 2022. Disponível em: <https://pe.abrase.com.br/noticias/noticias/brasileiro-volta-a-frequentar-restaurantes-mas-nao-deixa-o-delivery/>. Acesso em: 17 de agosto de 2022.

ALENCAR, A. P. et al. Detecção de microrganismos em caixas de delivery à luz da coloração Gram. **Brazilian Journal of Development**. Curitiba, v. 3, n. 3, p.4890-4899, 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Brasília: Ministério da Saúde, 2010, 158p.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19, 2020a. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/311json-file-1>. Acesso em: 14 de fevereiro de 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19, 2020b. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/312json-file-1>. Acesso em: 10 de fevereiro de 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 19 de fevereiro de 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (Brasil). Resolução CFN nº 600 de 09 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 10 jan. 2006. Seção 1, p.66-71.

GUIMARÃES, B. S., FERREIRA, R. S., & SOARES, L. S. Perfil microbiológico de utensílios em unidade de alimentação e nutrição comercial e institucional de Salvador, BA. **Higiene Alimentar**; Vol.32: p.284/285 - Setembro/Outubro, 2018.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: primeiros resultados. Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>. Acesso em: 28 de março de 2022.

LEAL, D. 2010. Crescimento da Alimentação Fora do Domicílio. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Campinas, v.17(1): p.123-132, 2010.

MELO, E.S. et al. Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil: revisão. **PUBVET** v.12, n.10, a191, p.1-9, Out., 2018.

OLIVEIRA, A.B.A. et al. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. **Rev. HCPA**; v.30, n.3, p.279-285, 2010.

PREFEITURA DO RIO DE JANEIRO. Roteiro de inspeção sanitária em serviços de alimentação do município do Rio de Janeiro, 2022. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/10517050/4258089/1.SERVICOSDEALIMENTACAO.pdf>. Acesso: 20 de fev. 2022.

RAMOS, Luana Maia Martinelli. Perfil, condições higiênicas e conhecimento de boas práticas de colaboradores de UANs do tipo self service e delivery no município de Itaqui - RS. 2022. 33 f. **Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição)** - Universidade Federal do Pampa, Itaqui, 2017.

SANTOS, A.P.G.F., RIBEIRO, C.S., FORTUNA, G.M. Boas Práticas de Fabricação de Alimentos no Contexto da Covid-19. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**; v.16, e.61905, 2021.

SÃO JOSÉ, J. F. B. Contaminação microbiológica em serviços de alimentação. **Nutrire**. São Paulo, v.37, n.1, p.78-92, abr. 2012.

SEBRAE. Delivery cresce e se torna oportunidade para setor de alimentação, 2020. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/sebraeaz/delivery-cresce-e-se-torna-oportunidade-para-setor-de000004c00210aRCRD>. Acesso em: 19 de fevereiro de 2022.

SILVA, S. K. D da; ANJOS, H. A dos. Avaliação de boas práticas de fabricação no controle de qualidade em pizzarias do município de Aracaju- SE: Um estudo de caso. **Ideias & Inovação**; v.6, n.1 p. 29 -35, Set 2020.

SOARES, A.C.N; LIM, M.R.S. Serviços de delivery alimentício e suas precauções em tempos de pandemia de SARS-COV2 (Covid-19). **Braz. J. Hea. Rev.**, Curitiba, v.3, n.3, p.4217-4226, mai/jun, 2020.

VEIGA, S. M. O. M., ANTONACIO, N. R., BELMONTE, M. G. Qualidade microbiológica de alimentos oriundos do comércio ambulante e intervenção educativa. **Brazilian Journal of Development**, v.6, n.3, p.14979-14997, 2020.

Entre a comida, a dança e a luta pelo território: o Festival do Coco e os Anacé da Aldeia Parnamirim (CE)

Between food, dance and territorial struggles: Coconut Festival and the Anacé from Parnamirim (CE)

Entre la comida, la danza y la lucha por el territorio: el Festival del Coco y los Anacé de la Aldea Parnamirim(CE)

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.57422>

Luciana Nogueira Nóbrega | lunobrega.adv@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-4766-2418>

Universidade Estadual do Ceará (UECE), Fortaleza, CE, Brasil.

Lia Pinheiro Barbosa | lia.barbosa@uece.br

<https://orcid.org/0000-0003-0727-9027>

Universidade Estadual do Ceará (UECE), Fortaleza, CE, Brasil.

Recebimento do artigo: 08-novembro-2022

Aceite: 15-maio-2023

NOBREGA, L. N.; BARBOSA, L. P. Entre a comida, a dança e a luta pelo território: o Festival do Coco e os Anacé da Aldeia Parnamirim (CE). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.1, p. 114-134, jun. 2023.



RESUMO

A partir da década de 1990, diversos empreendimentos passaram a se instalar no território reivindicado pelo povo indígena Anacé, localizado nos municípios de Caucaia e de São Gonçalo do Amarante, a oeste da capital cearense. Como consequência, muitas famílias indígenas foram forçadas a sair do território, passando a viver em assentamentos e em uma Reserva Indígena. Em razão de uma nova tentativa de despojo dos Anacé da Aldeia Parnamirim, os indígenas articularam diferentes estratégias para resistir, realizando, em 2022, o Festival do Coco. Com base em análise documental, de entrevistas realizadas com lideranças indígenas e da observação participante, investigamos essas formas de resistência, percebendo como a luta indígena vai sendo complexificada e como, nesse contexto, a cultura alimentar, entrelaçada com danças e rituais, é acionada como um importante instrumento de luta, gerando redes de pertencimento e de engajamento. Ao compartilharem as danças e as comidas, os Anacé vão criando espaços em comum, construindo e reconstruindo sensibilidades mobilizadas para a luta pelo território, articulando a política dos alimentos com a política dos territórios.

Palavras-chaves: Gastronomia; Gastropolítica; Povo Anacé; Festival do Coco; Artevismo alimentar.

ABSTRACT

Since the 1990 decade, many enterprises settled in the territory claimed by the Anacé Indigenous People, located between Caucaia and São Gonçalo do Amarante municipalities, to the west from Fortaleza. As a consequence, many indigenous families were removed from the territory into new settlements and into an indigenous reservation. Due to a new attempt to remove the Anacé from Parnamirim, the indigenous people began to articulate new strategies of resistance, thus, performing, in 2022, the Coconut Festival. Based on document analysis, interviews with indigenous leaders and participant observation, an investigation was conducted on this resistance form, noticing the way this indigenous struggle is being complexified and how food culture, intertwined with dance and rituals, is triggered as an important means of struggle, creating networks of belonging and engagement. By sharing dance and food, the Anacé People are creating common spaces, constructing and reconstructing sensibilities mobilized for the struggle for the territory, articulating the food politics with the territories politics.

Keywords: Gastronomy; Food Politics; Anacé People; Coconut Festival; Food Activism.

RESUMEN

Desde la década de 1990, varios emprendimientos se han instalado en el territorio reivindicado por el pueblo indígena Anacé, situado en los municipios de Caucaia y São Gonçalo do Amarante, al oeste de la capital de Ceará. Como consecuencia, muchas familias indígenas se vieron obligadas a abandonar el territorio, trasladándose a asentamientos y a una Reserva Indígena. Debido a un nuevo intento de despojo de los anacé de la Aldeia Parnamirim, los indígenas articularon diferentes estrategias para resistir, realizando, en 2022, la Fiesta del Coco. A partir del análisis documental, entrevistas con líderes indígenas y observación participante,

investigamos estas formas de resistencia, constatando cómo la lucha indígena se complejiza y cómo, en este contexto, la cultura alimentaria, entrelazada con danzas y rituales, es utilizada como un importante instrumento de lucha, generando redes de pertenencia y compromiso. Al compartir danzas y alimentos, los Anacé crean espacios comunes, construyendo y reconstruyendo sensibilidades movilizadas para la lucha por el territorio, articulando la política de los alimentos con la política de los territorios.

Palabras claves: Gastronomía; Gastropolítica; Pueblo Anacé; Festival del Coco; Artevismo alimentario.

INTRODUÇÃO

O povo indígena Anacé ocupa tradicionalmente um território localizado nos municípios de Caucaia e de São Gonçalo do Amarante, a oeste da capital cearense. A partir da década de 1990, uma série de empreendimentos vêm sendo instalados no território reivindicado pelos Anacé, como um porto, rodovias, ferrovia, siderúrgica, zona de processamento para exportação, termelétricas a carvão mineral, dentre outras que integram o Complexo Industrial e Portuário do Pecém – CIPP (NÓBREGA, 2020).

Nesse contexto, de modo a viabilizar o projeto do CIPP, parte das famílias Anacé foi despojada do seu território, passando a residir em assentamentos e em uma Reserva Indígena, constituídos pelo Governo do Estado do Ceará. A experiência da desterritorialização está entranhada na memória dos indígenas, levando-os a estar em constante vigilância. Quando se intensifica a ameaça de desapropriações, que tem ocorrido em ciclos à medida da instalação de novos empreendimentos, os Anacé acionam novas e velhas redes e repertórios de mobilização (LOSEKANN, 2016).

A partir de intenso diálogo com os Anacé, para fins de desenvolvimento de pesquisa doutoral iniciada em 2019 por uma das autoras, passamos a acompanhar as dinâmicas desse povo indígena para garantir a visibilidade de suas lutas e a busca por permanecer no seu território de ocupação tradicional. Em 2021, considerando a publicação de um Decreto de Desapropriação pela Prefeitura de Caucaia, os Anacé da Aldeia Parnamirim passaram a desenvolver diferentes estratégias para resistir ao despojo, articulando os rituais, as danças e a cultura alimentar como importantes mecanismos de coesão comunitária e de reforço à identidade mobilizada para a luta pelo território.

Nesse sentido, em razão dessa experiência vivenciada pelos indígenas, que teve como culminância a realização do Festival do Coco, desenvolvemos este artigo, com base i) na análise documental, especialmente nos documentos produzidos pelos indígenas e nos decretos de desapropriação emitidos pelo Governo do Estado e pela Prefeitura de Caucaia; ii) em entrevistas realizadas com lideranças indígenas e iii) na observação participante. O objetivo do presente estudo é investigar como a luta indígena vem sendo complexificada e como, nesse contexto, a cultura alimentar, entrelaçada com danças e rituais, é acionada como um importante instrumento de resistência, gerando redes de pertencimento e de engajamento na luta.

Por quatro vezes, estivemos presentes na Aldeia Parnamirim, entre 2021 e 2022, antes da data de realização do Festival do Coco, ocorrida em agosto de 2022, oportunidades nas quais conversamos sobre a história do lugar e das famílias, além dos problemas vivenciados pelos Anacé. Guiadas pelas lideranças da Aldeia, percorremos locais importantes para a comunidade, como a Lagoa do Parnamirim, os coqueirais e as barracas às margens da lagoa, onde os indígenas realizam atividades de turismo comunitário.

Nessas primeiras incursões, entrevistamos três lideranças da Aldeia Parnamirim, sendo duas mulheres e um homem, os quais não serão nominados neste artigo por razões de segurança dos próprios indígenas. Considerando os conflitos existentes com grandes proprietários de terras da região e com o poder público, diversos Anacé estão incluídos no Programa de Proteção a Defensoras e Defensores de Direitos Humanos, sendo um deles pertencente à Aldeia Parnamirim. O contexto conflituoso foi um desafio a mais na realização da pesquisa, pois colocava em risco não apenas a vida dos indígenas como também das pesquisadoras, que assumiram um lugar de apoio à luta dos Anacé.

Destacamos a construção desse artigo como reflexo do intenso diálogo com o povo indígena Anacé. As pessoas entrevistadas autorizaram a reprodução de suas falas, sendo o resultado final do trabalho apresentado para as lideranças indígenas, antes da submissão à Revista. Apesar de as autoras do artigo não serem antropólogas vinculadas à Associação Brasileira de Antropologia (ABA), buscamos atender às normas insertas no Código de Ética da ABA, tendo sido o desenvolvimento da pesquisa autorizado e acompanhado, desde o início, pelos indígenas, conforme anuências emitidas pela Associação Indígena Japiman, pelo Cacique do Povo Anacé da Terra Tradicional e pelas lideranças da Aldeia Parnamirim.

O POVO INDÍGENA ANACÉ E SUA MEMÓRIA DE RESISTÊNCIA AO DESPOJO

Desde a década de 1990, os Anacé vêm sendo impactados pela construção do CIPP, na região oeste do Estado do Ceará.¹ Dentre as ações de resistência ao despojo, podemos mencionar a mobilização de famílias impactadas das localidades de Gregório (os Rocha Moraes), Paú, Torém, Madeiro, Matões, Bolso, Coqueiro, Coité, Pitombeira, Cambeba (Pereira), Caraúbas (os "Naila") (AIRES; ARAÚJO, 2010), as quais, a partir de um trabalho proposto pela Pastoral do Migrante, começaram a recontar suas histórias. De acordo com Lima (2017, p. 42):

O objetivo inicial desta gincana era provocar um despertar para a possibilidade de resistência ao processo de desapropriação por meio da valorização da história do lugar. Quando os professores (muitos deles não indígenas) perceberam que o resultado foi

¹ Até o início da década de 1990, o estado do Ceará afirmava não haver indígenas, resultado de um amplo processo de extermínio físico e simbólico dessas sociedades (TAVARES, 2015). Entretanto, a mobilização dos povos Tapeba, Pitaguary, Jenipapo-Kanindé e Tremembé rompeu com esse silenciamento, permitindo que, na atualidade, falemos de mais de 15 povos indígenas no Ceará, articulados em torno da Federação dos Povos e Organizações Indígenas do Ceará (Fepoince). Desse modo, nominar os povos e suas lideranças faz parte da estratégia atual do movimento indígena de se afirmar no presente, acessando uma memória longa não subsumida ao silenciamento a que foram expostos.

além do esperado, muitos passaram a incentivar que os alunos e outras lideranças comunitárias aprofundassem a proposta e pesquisassem sobre as origens destas comunidades.

Um pouco mais afastados do centro nevrálgico do CIPP, onde viviam os Anacé de Matões, Bolso, Baixa das Carnaúbas, Currupião, Chaves, dentre outras localidades e aldeias listadas acima, os Anacé de Japuaara e de Santa Rosa, em Caucaia, tiveram um “despertamento” diferente. Nas obras escritas pelo cacique Antônio Anacé e publicadas no livro *Idade e vida construída e vivida* (FERREIRA DA SILVA, s/d), esse momento é descrito a partir de uma agência² dos próprios indígenas que, em 2004, ao descobrirem uma Carta de Sesmaria em nome do povo Anacé, tiveram o encanto quebrado, restabelecendo as forças para lutar:

[...] por muito tempo este povo ficou escondido e protegido por vários encantos, quando no ano de 2004, no mês de setembro, o senhor Antônio Ferreira da Silva com seu primo Jonas Gomes de Azevedo e seu outro primo Moises Gomes de Azevedo procurando por histórias para construir um livro de cordel encontraram um documento de 1712, documento este com o nome de Sesi Maria³ que limitava terras indígenas de um povo que habitava aquela região chamado de Anassé, começa assim a luta por reconhecimento deste povo, pois, contava a aldeia central em Japoara, localidade onde o Sr. Antônio nasceu e se criou, desde então esta luta por seus direitos não para e nas forças de nosso pai Tupã vamos conseguir nossos objetivos (FERREIRA DA SILVA, s/d, p. 12).

Em outro trecho da obra, Seu Antônio aprofunda a narrativa desse momento em uma dimensão cosmológica, do pacto estabelecido entre os Anacé e a figura demiúrgica central, o Pai Tupã:

Assim aconteceu, os Anacé fizeram pacto com o pai Tupã de encanto porque perderam sua resistência por algum tempo, mas aí fica toda sua força em dois encontros, um na lagoa do Parnamirim e outro na Pedra Branca da Serra da Japuaara até quando der licença o pai Tupã, que renasça um cacique do dito povo dos Anacé que só assim os Anacé com a licença de pai Tupã desencanta um dos contos com o nosso ritual sagrado. Da costa da praia aos 8 léguas para o sertão até Parnaíba as terras que os Anacé andavam e todos estes indígenas da costa da praia a 8 léguas para o sertão pertencem ao povo dos Anacé que foram os primeiros da história do Ceará. Este pacto que os Anacé fizeram com o pai Tupã foi para que quando fossem renascendo os povos eles

² Utilizamos, aqui, o conceito de agência em aproximação à ideia de agenciamento, formulada a partir das contribuições de Deleuze e Guattari (1995), para os quais os agenciamentos são sempre coletivos, pressupondo segmentos, linhas de fuga e coexistências conectoras de multiplicidades, ao mesmo tempo os formando e sendo formados por eles. Refletindo sobre os agenciamentos indígenas Xakriabá, em Minas Gerais, Fernandes (2020, p. 26) destaca que “os agenciamentos coletivos pressupõem a relação entre diversas entidades, que, em nosso caso, incluem seres humanos, não-humanos e o que, da perspectiva ‘ocidental’, costuma-se compreender por ‘natureza’. As relações entre essas entidades são, ao mesmo tempo, sujeito, objeto e expressão de uma experiência. Nesse sentido, a noção de ‘agenciamento’ afasta-se das análises centradas na dicotomia sujeito-objeto ou causa-efeito, que implicam uma separação entre realidade, representação e subjetividade”. A descoberta da carta de Sesmaria pelos indígenas não se trata apenas de uma ação direta de uma pessoa, mas articula tempos (presente, passado e futuro) e múltiplos sujeitos, inclusive encantados e não-humanos, em um processo complexo de redescobrir-se e de reconectar-se. Ao longo de todo o texto, utilizaremos as expressões agência e agenciamento neste sentido.

³ Mantivemos a escrita original da obra do Cacique Antônio.

não sofressem mais, como eles sofreram. Não sofrer escravidão, nem matança, nem perseguição, nem peia. Para ter de volta sua liberdade e de ter suas terras para viver de maneira com seu direito sem ser sujeito a ninguém dentro do seu direito, por isso um pouquinho dos Anacé nunca se foi. [...] Custou muito, mas aconteceu no dia 12 de setembro de 2004, às 3 horas da tarde pelo senhor Antônio Ferreira da Silva, nascido em Pau Branco, Japuara, Caucaia do dito povo dos Anacé que foi preparado e concedido pelo pai Tupã o desencanto e renascimento histórico dos Anacé (FERREIRA DA SILVA, s/d, p. 19-20).⁴

A agência, portanto, do Cacique Antônio, ao restabelecer o pacto entre os Anacé e pai Tupã, promoveu um processo de desencanto e de renascimento histórico do povo Anacé. Nascido e criado na Japuara, caberia ao Seu Antônio, que estava sendo preparado por seu avô (João Batista), desencantar um dos contos do povo indígena com o ritual sagrado, o toré Anacé.

Assim, tanto a gincana para fazer "aflorar" as histórias do lugar quanto a agência do Seu Antônio para o despertar Anacé, possibilitaram o afloramento da memória, soterrada pelo discurso do apagamento. Como afirma Pollak (1989, p. 4), "as memórias subterrâneas que prosseguem seu trabalho de subversão no silêncio e de maneira quase imperceptível afloram em momentos de crise em sobressaltos bruscos e exacerbados". A memória entra em disputa".

Embora fizesse muita questão de se afirmar evangélico, Seu Antônio Anacé criava os rituais e *puxava o toré* entre os indígenas. Sobre o despertar do povo, costumava cantar o seguinte ritual nas rodas de toré:

Os Anacé renasceram foi como um estrondo do mar
Que mandou foi pai Tupã
Ele se manifestar
Só ele é o verdadeiro e que os índios tem fé.
Já estão todos reunidos na aldeia
Com o cacique Anacé e o pai Tupã
Derrama graças Tupã
Para os índios se fortifiquem
Pois a corrente está feita
E Tupã não deixa quebrar
Afasta todos os males e defende do perigo
Com a força de Deus Tupã,
Vamos vencer os inimigos (TORÉ ANACÉ).

Paralelo a esse movimento e resistindo às remoções, muitas famílias localizadas em Matões, Bolso, Baixa das Carnaúbas e outras localidades, passaram a se identificar como Anacé, afirmando-se publicamente enquanto grupo diferenciado, ao tempo, articulavam-se com o movimento indígena estadual e nacional, não estando, entretanto, subordinadas ao cacicado de Seu Antônio.

⁴ Interessante perceber que, apesar de transmitida em relato escrito, a memória desse episódio inaugural do povo Anacé não estava presa e enrijecida. Seu Antônio mantinha a vitalidade criadora de suas memórias apesar de elas estarem em livros por ele escritos. Sempre havia um pouco mais a falar, a indicar que um mesmo episódio contado mais uma vez estava sempre em (re)elaboração.

Embora se organizassem politicamente de forma distinta, ambos os grupos Anacé, localizados em Caucaia e em São Gonçalo do Amarante, reconheciam-se sob o mesmo etnônimo, havendo relações comuns de parentesco e ritualísticas responsáveis por aproximá-los enquanto troncos familiares Anacé (FERREIRA DA SILVA, s/d; GOMES DE LIMA, 2018). A consciência de que constituíam e de que constituem um povo indígena parte das relações peculiares que tecem com o território habitado; de uma memória coletiva interligando-os a uma população ancestral; das danças, ritos e tradições reconhecidas por eles como indígenas, como o toré, a dança do coco, a dança do São Gonçalo⁵ e, mais recentemente, o maculelê; e de uma matriz simbólica peculiar: a corrente dos encantados (NÓBREGA, 2020).

A corrente de índios ou corrente dos encantados é um dos elementos reiteradamente presentes nas narrativas entre os Anacé. O Cacique Antônio Ferreira Anacé a descreve do seguinte modo:

Temos mais novidades dos nossos antepassados que choram, nossos espíritos sentindo falta das matas que foram desativadas pelos invasores estranhos de sangue diferente que nos contaminaram de doenças malignas e o choro dos nossos espíritos sai do São Carro passando acima da Mangabeira abaixo da Araticuba passando no Pau Branco, sai abaixo do Garrote acima das Pindobas, entrando na Salgada ficando na mata da aldeia até a mata do Tapacaú, a noite sempre ouve o clamor de muitas vozes não podemos entender, mas sabemos que eram nossos antepassados clamando a manifestação dos Anacé que estava próximo o renascer dos Anacé. Toda essa história vinha sendo contada pelo Manuel Inácio da Silva pai de João Batista da Silva que seu avô dizia para seu filho João Batista e ele contava para o seu neto Antônio Ferreira da Silva. (FERREIRA DA SILVA, s/d, p. 20).

O clamor das muitas vozes ouvidas pelos Anacé lembra-os do pacto feito com o Pai Tupã, a partir do qual os indígenas renasceriam na luta. É a corrente dos encantados representante dos antepassados dos atuais Anacé que, ao morrerem, encantaram-se, passando a povoar as matas de seu território tradicional (BRISSAC; NÓBREGA, 2010).

Para esse povo indígena, há um complexo emaranhado articulador dos corpos dos Anacé atuais e dos seus antepassados com o território por eles reivindicado e um universo de choro e lamento. A corrente dos encantados nos permite compreender a relação simbiótica entre corpos-território-emoções⁶, relembrando e ativando os processos de luta, ou o “renascer

⁵ A dança do São Gonçalo performatizada pelos Anacé atravessa a ação política, aglutinando pessoas, narrativas e memórias, dando sentido simbólico, emocional e ritualístico aos argumentos que publicamente – para os não indígenas – justificam a luta em torno da terra, sendo, entretanto, praticada, principalmente, pelos Anacé de Matões.

⁶ A 1ª Marcha das Mulheres Indígenas no Brasil, realizada no ano de 2019, em Brasília, foi convocada sob o tema “Território: nosso corpo, nosso espírito”. No documento final desse grande encontro consta a seguinte afirmação: “A vida e o território são a mesma coisa, pois a terra nos dá nosso alimento, nossa medicina tradicional, nossa saúde e nossa dignidade. Perder o território é perder nossa mãe. Quem tem território, tem mãe, tem colo. E quem tem colo tem cura” (CONSELHO INDIGENISTA MISSIONÁRIO, 2019, online). De acordo com Tavares (2019, p. 59), “com esse grito [Território: nosso corpo, nosso espírito], afrontamos esse sistema-mundo branco/racista/patriarcal/militar/capitalista: dizemos que passa pelos nossos corpos físico-culturais e simbólicos a nossa existência nesse mundo. É pelos nossos corpos que se constituem nossos territórios. E nossos corpos nada o são sem nosso espírito. E podemos falar de espíritos, tantos são os nossos corpos e culturas. Podemos dizer dos nossos mundos, das nossas vivências, do nosso protagonismo no cuidado com a terra, ela, mulher como nós”. A partir dessa potente

dos Anacé”, e gerando assim um fluxo incessante: os atuais Anacé também comporão, quando falecerem na luta, essa mesma corrente, ampliando suas vozes e seu clamor. Destacamos, na dimensão da encantaria Anacé, a presença de outras formas de vida não humanas (GOMES DE LIMA, 2018) também encontradas na simbiose corpos-territórios-emoções.⁷

Apesar de compartilharem tantos elementos significativos para a construção dos mundos Anacé, a atuação do Estado, entendido aqui em uma perspectiva ampliada, implicou em uma cisão dos grupos Anacé. O fato do Estado brasileiro não reconhecer, nos termos da legislação em vigor, parte do território indígena como tradicionalmente ocupado, a despeito de a Funai ter iniciado os estudos de demarcação em 2010, abriu espaço para o despojo de diversas famílias indígenas.

Após os primeiros levantamentos realizados pelo Grupo de Trabalho instituído pela Funai em 2010 para a realização de estudos de identificação e delimitação da Terra Indígena Anacé, o órgão indigenista oficial manifestou-se, em 2012, pela não existência da tradicionalidade na ocupação indígena nas áreas de Matões e Bolso, justamente as mais impactadas pelo CIPP. Ao analisar o fundamento para essa manifestação da Funai, Tófoli (2012) ressalta o contexto político-eleitoral, com eleições presidenciais e estaduais agendadas. Tanto a candidatura de Cid Gomes para Governo do Estado quanto a de Dilma Rousseff para Presidência evidenciavam a promessa de construção de uma refinaria da Petrobrás no Pécem, obras essas articuladas ao Programa de Aceleração do Crescimento (PAC). Para os indígenas, o entendimento da Funai foi um golpe, abrindo espaço para novas remoções (SOUZA, 2019).

Desse modo, em 2018, tendo havido a liberação do território indígena para a implantação da refinaria de petróleo, no contexto da expansão do CIPP, o Estado do Ceará e a Petrobrás constituíram, em contrapartida, uma Reserva Indígena para abrigar 163 famílias Anacé de Matões, Bolso, Baixa das Carnaúbas e Currupião, anteriormente desapropriadas.

Em paralelo a isso, a demarcação da Terra Indígena Anacé permaneceu em suspenso até fevereiro de 2018, quando o Presidente da Funai, em visita aos indígenas, comprometeu-se a reativar o Grupo de Trabalho (GT) de identificação e delimitação da Terra Indígena. Em outubro de 2018, foi publicada portaria instituindo um novo GT, cuja composição foi alterada em 2019, não tendo havido, ainda, providências conclusivas quanto à demarcação. Isso implica dizer que, mesmo após mais de uma década, o processo de demarcação nunca saiu dessa fase inicial. Tal mora tem sido percebida pelos Anacé como um dos fatores responsáveis pela expulsão dos indígenas do seu território de ocupação tradicional (SOUZA, 2019).

Nesse contexto, em nova investida contra o território Anacé, a Prefeitura de Caucaia expediu um Decreto, publicado no Diário Oficial do Município em outubro de 2021, com o objetivo de declarar de interesse social, para fins de desapropriação, toda uma região litorânea com extensas faixas de dunas e de lagoas preservadas, englobando parte das terras de ocupação tradicional Anacé. Apesar do argumento para a publicação deste Decreto ser a

contribuição das mulheres indígenas, pensamos na relação dos Anacé com o seu território, incluindo mais um elemento: as emoções, pois o sentir-se Anacé passa por uma conexão com a encantaria expressa no corpo e no próprio território.

⁷ Sobre essas outras figuras que compõem a encantaria Anacé, identificados por eles como encantados das matas ou das águas, são exemplos o Saci, a Caipora, a Mãe d'água, o Assobiador.

criação de uma unidade de conservação, os indígenas denunciam a articulação da Prefeitura com um grande grupo turístico atuante na região e com pretensão de expandir suas atividades para o Parnamirim e o Cauípe, dois importantes corpos hídricos existentes no território Anacé. A iminente desapropriação pelo ente municipal tem atingido, especialmente, a Aldeia Parnamirim, localizada às margens de Lagoa homônima (Figura 1).

Figura 1. Liderança indígena às margens da lagoa do Parnamirim (07 de agosto de 2022)



Fonte: Acervo pessoal das autoras.

Na Aldeia Parnamirim, situada no território de ocupação tradicional Anacé, e cujo acesso se dá a partir de estrada de chão perpendicular à rodovia CE-085, vivem 42 famílias, as quais retiram seu sustento da agricultura e da pesca de subsistência, das atividades de turismo comunitário e de alguns empregos junto ao município e empresas. A Lagoa que dá nome à Aldeia também é fonte de histórias de encantados, a exemplo da Mãe D'Água e da Cobra grande, transmitidas há gerações (VASCONCELOS, 2022).

Na iminência de serem desapropriados, os Anacé da Aldeia Parnamirim tem acionado um amplo repertório de mobilização, incluindo: 1) a solicitação de reuniões com a Funai, Prefeitura de Caucaia e Assembleia Legislativa do Estado do Ceará; 2) o encaminhamento de ofícios e requerimentos aos órgãos do sistema de justiça, especialmente a Defensoria Pública da União e o Ministério Público Federal; 3) a articulação de rede de apoiadores do movimento indígena, como o Conselho Indigenista Missionário; 4) a solicitação de vistoria do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) para cadastramento de sítio arqueológico; 5) o reforço aos laços de pertencimento e às tradições, a partir do levantamento das histórias e narrativas sobre a aldeia e a Lagoa e realização de encontros, rituais e festas.

Nesse contexto, os Anacé decidiram realizar o Festival do Coco no dia 07 de agosto de 2022, concebido como um importante momento de visibilidade da luta, da identidade e da cultura alimentar indígena. Conforme defende Azevedo (2015, p. 91): "o alimento tradicional

tem o potencial de estabelecer vínculos e estabilizar comunidades tradicionais através da continuidade de suas histórias”.

A ALDEIA PARNAMIRIM E O FESTIVAL DO COCO

O Festival do Coco envolveu uma preparação de meses entre os indígenas. Desde a articulação com os parentes⁸ das demais aldeias, à definição do que seria apresentado, preparado e servido, onde ia ser servido, quem ia cozinhar e o roteiro da festa, tudo foi pensado para gerar envolvimento entre os convidados e as famílias Anacé do Parnamirim.

Além de indígenas de diversas aldeias, compareceram lideranças quilombolas e do movimento negro, apoiadores diversos da causa indígena e um deputado estadual pelo Partido Socialismo e Liberdade. O Festival durou um dia inteiro, iniciando pela manhã com uma caminhada até um local onde os indígenas realizaram um ritual. Neste local, eles haviam construído uma estrutura, uma barraca, para receber os parentes. A cobertura, feita de palha de coqueiros, era sustentada por troncos de carnaúba e de coqueiro (Figura 2). Em seguida, os convidados e os indígenas anfitriões partiram, em caminhada, para as margens da Lagoa do Parnamirim, onde foi possível acompanhar as apresentações artísticas e ritualísticas e participar de almoço coletivo.

Figura 2. Ritual (07 de agosto de 2022)



Fonte: Acervo pessoal das autoras.

⁸ Os Anacé, assim como diferentes povos indígenas no Brasil, utilizam a expressão “parentes” para designar pessoas e coletivos indígenas, sejam eles do mesmo povo ou de povos diferentes, porém aproximados em razão da luta pela garantia e pelo livre exercício dos seus direitos.

Nesse momento, um grupo da Reserva Indígena Taba dos Anacé, convidado pelos parentes da Aldeia Parnamirim, organizou-se para apresentar a dança do Coco. As danças para o povo Anacé, sejam elas do São Gonçalo, do Coco e, mais recentemente, o maculelê, tem uma centralidade muito importante para a própria afirmação de ser indígena. Em um momento de apresentação cultural realizado em 17 de novembro de 2022, durante a XIV Bienal Internacional do Livro no Ceará⁹, Thiago Anacé assim mencionou:

[...] a gente vai discutir um pouco sobre a dança para o povo Anacé, porque o movimento de reorganização política Anacé está muito associado, e a gente vai começar historicamente trazendo isso, muito associado à revitalização da Dança do São Gonçalo. O movimento de juventudes vai estar bastante ligado à dança do Coco e à retomada da própria identidade no que diz respeito à territorialidade do povo Anacé, com a dança do Maculelê. Então, não apenas, não são apenas expressões, manifestações culturais. São elementos da cultura que são utilizados como afirmação política e também afirmação da identidade. São elementos que constituem a identidade do ser Anacé. Então, conhecer sobre a dança do São Gonçalo, nós temos hoje aí um mestre da Dança do São Gonçalo, conhecer sobre a dança do Coco, daí nós temos alguém que mobiliza e articula a dança do Coco entre a juventude Anacé e também sobre o maculelê é conhecer como que se dá a formação da história e também a construção dessa identidade indígena do Povo Anacé (BIENAL DO LIVRO, 2022, s/p).]

Especificamente acerca da Dança do Coco, os mestres, responsáveis por carregar a tradição, contam ser essa uma dança muito antiga e que embalava as farinhadas. Além da torra da mandioca para fazer beijus, tapiocas e farinhas, as farinhadas eram momentos de encontro e de festividade realizadas em casas de farinha existentes nas aldeias e partilhadas pelas famílias indígenas. Levavam, muitas vezes, a noite toda, sendo as pessoas embaladas pelas músicas do Coco¹⁰. “Vamos quebrar o coco!” Dançar implicava em quebrar o coco em metades e bater uma na outra, fazendo sons acompanhados de palmas”.

Foi a liderança Junior Anacé, atualmente residente na Reserva Indígena Taba dos Anacé, um dos primeiros entre esse povo indígena, que, em 2008, em uma Assembleia Estadual dos Povos Indígenas do Ceará, no município de Poranga, deu início a uma roda de Coco, de modo a “entreter o povo”. Lembrando das emboladas cantadas por seu pai, Júnior foi cantando e animando as pessoas reunidas na Assembleia. Posteriormente, durante os ensaios da dança

⁹ A apresentação das danças Anacé na XIV Bienal do Livro no Ceará pode ser acessada no seguinte endereço eletrônico: <https://www.youtube.com/watch?v=X8jNcgrhSHw>.

¹⁰ De acordo com Farias (2022, p. 17): “cada localidade cria uma narrativa diversa para explicar o surgimento desta manifestação cultural [a dança do Coco] em sua localidade. No sertão, por exemplo, fala-se que o dançar surgiu acompanhando o trabalho na roça, durante o semear e o colher e, concomitantemente, era realizado para pisar o chão das casas de taipa [...]; já no litoral, encontramos diversas narrativas, como a associação entre a dança e o trabalho de catar coco, ou que surgiu pelo saltitar dos pés na areia quente, entre, outras”. Nesse sentido, defende a autora que: “O Coco envolve música, com um ritmo de batuque; dança, com passos de sapateado e batidas de palmas; poesia, através das letras cantadas. Além disso, em cada localidade a dança produz uma poética própria, devido às experiências dos brincantes e às particularidades do local/época, portanto, é mais adequado falarmos em cocos” (2022, p. 17), sempre pluralizado.

do São Gonçalo, os jovens Anacé decidiram reativar e fortalecer a Dança do Coco, organizando um grupo de dançadores de modo a não deixar cair a tradição do Coco.

Atualmente, o grupo de Coco Anacé envolve principalmente pessoas jovens, homens e mulheres, que dançam, sendo acompanhados pela voz de Junior Anacé que canta os Cocos e emboladas, e por mulheres e jovens que fazem as segundas e terceiras vozes. Há um caixote, chamado por eles de “carrão”, no qual o tocador se senta em cima e bate as mãos em um som ritmado, acompanhado pelas maracas e palmas. Os e as dançantes do Coco dançam descalços, vestidos com uma blusa vermelha com uma pintura de duas metades de um coco seco e usam, quase sempre, uma saia feita de palha de carnaúba, sendo essa vestimenta utilizada indistintamente por homens e mulheres.

A Dança do Coco Anacé é uma dança de roda, na qual os dançantes ficam em semicírculo e desafiam um ao outro sucessivamente para dançarem ritmados. Há uma apresentação e uma disputa também entre os dançantes, revezando-se ao centro da roda, sempre de dois em dois. De acordo com uma das coordenadoras da Dança do Coco, Manu Anacé, residente na Reserva Indígena Taba dos Anacé, “ela é uma dança muito alegre. Ela é considerada uma brincadeira do nosso povo (FIGURA 3). Não é um ritual, não é uma dança sagrada, mas ela é uma dança dum momento ali de alegria e de animação”. Uma brincadeira que anima e fortalece para os embates e para a luta, fortalecendo a identidade Anacé.¹¹

Figura 3. Dança do coco do povo Anacé (07 de agosto de 2022)



Fonte: Acervo pessoal das autoras.

¹¹ Novamente recorrendo a Farias (2022, p. 19), quando os grupos de Coco no Ceará passaram a emergir publicamente, “modificaram o dançar, que passou a ser institucionalizado e a ocorrer no formato de apresentação, que possibilita, como uma das dimensões da experiência dançante, a enunciação de si. Nesse sentido, a dança passa de uma brincadeira realizada nas comunidades para se materializar como possibilidade de mostrar quem são, ou seja, de expressar a comunidade, sua história e sua gente, mas sem perder a ludicidade que também a fundamenta. Dessa maneira, a dança do coco passa a ser vivida como uma expressão de construção da identidade coletiva dos coquistas, dos pescadores, de sujeitos que constroem as suas vidas por meio da relação entre terra e mar em paisagens litorâneas cearenses”.

Durante a apresentação do Coco no Parnamirim, um jovem Anacé¹² da Aldeia Parnamirim entrevistado por nós mencionou: “A dança do coco tem essa batida, que a gente reproduz com as nossas pisadas no chão e com palmas, por causa do barulho que nossos antepassados faziam. Após ralar o coco seco, eles batiam uma quenga na outra fazendo esse som”. Na dança do coco Anacé atualmente, não se utiliza mais as duas metades do coco seco chocando-se e produzindo um som, mas essa sonoridade específica é acessada a partir das palmas, das batidas no “carrão” e das pisadas, ativando assim uma memória ancestral que possibilita não apenas uma dobra no tempo, conectando passado-presente, mas uma dobra na relação espaço-tempo, criando outras condições de possibilidade nos territórios do agora, em um imaginário encarnado e encorpado em corpos dançantes e que se alimentam de memórias de luta.

Por sua vez, a dança do Coco Anacé não se pretende fechada, apesar de enunciar uma identidade orgulhosa de si. Nas apresentações que acompanhamos entre os Anacé, assim como ocorreu no Parnamirim, os dançantes convidam o público para também experimentarem a alegria da disputa em torno de passos ritmados que embalam os corpos. Assim, quem assiste pode converter-se em participante, em brincante do Coco, sendo ativado pela sociabilidade Anacé a experimentar, interagir e, quem sabe, passar a lutar junto.

Como mencionamos acima, a apresentação da dança do Coco foi realizada pelo grupo Anacé da Reserva Indígena, conectando, assim, duas metades do povo Anacé cindidas por processos de territorialização¹³ diferentes: enquanto um grupo foi desapropriado e reterritorializado na Reserva, outro permaneceu no território tradicional reivindicando a demarcação. A dança do coco possibilitou esse reencontro, pois os Anacé da Reserva foram dançar o Coco no território tradicional Anacé do Parnamirim.

Transcrevemos, a seguir, uma das músicas cantadas no momento da apresentação do Festival do Coco na Aldeia Parnamirim, para dialogarmos em torno da letra e dos temas mais frequentes nas emboladas:

¹² Como afirmamos na introdução, em razão dos conflitos vivenciados pelos Anacé e dos assédios e ameaças sofridos pelas lideranças indígenas, não iremos nominar os entrevistados da Aldeia Parnamirim, como estratégia de resguardo de suas identidades.

¹³ De acordo com Almeida (2008, p. 119): “O processo de territorialização é resultante de uma conjunção de fatores, que envolvem a capacidade mobilizatória, em torno de uma política da identidade, e um certo jogo de forças dos agentes sociais, através de suas expressões organizadas, travam lutas e reivindicam direitos face ao Estado. As relações comunitárias neste processo também se encontram em transformação, descrevendo a paisagem de uma unidade afetiva para uma unidade política de mobilização ou de uma existência atomizada para uma existência coletiva. A chamada ‘comunidade tradicional’ se constitui nesta passagem. O significado de ‘tradicional’ mostra-se, deste modo, dinâmico e como um fato do presente, rompendo com a visão essencialista e de fixidez de um território, explicado principalmente por fatores históricos ou pelo quadro natural, como se a cada bioma correspondesse necessariamente a uma certa identidade. A construção política de uma identidade coletiva, coadunada com a percepção dos agentes sociais de que é possível assegurar de maneira estável o acesso a recursos básicos, resulta, desse modo, numa territorialidade específica que é produto de reivindicações e de lutas”.

Eu vim aqui
 Foi pra cantar
 Vou dançar coco
 Do jeito que tu mandar

No tempo da Lagoa Seca (2x)
 Os cachorro estão uivando
 Penera, Chico, penera
 A onça tá penerando

Os Anacé tem história
 Eu vim lá fora contar
 Vivendo em suas aldeias
 Fazendo seu ritual
 Vivendo o tradicional
 Pescando no alto mar

No tempo da Lagoa Seca (2x)
 Os cachorro estão uivando
 Penera, Chico, penera
 A onça tá penerando

Pescando no alto mar
 No rio e na lagoa
 De tarrafa ou de galão
 No anzol e na canoa
 Trazendo para a família
 Mas, pense, que coisa boa!

Na dança do Coco, os Anacé cantam o seu território, o seu cotidiano e a sua relação com os lugares, as pessoas, os animais. A letra da música cantada no Coco demonstra a centralidade da pesca na vida do povo Anacé. Seja pescando em alto mar, no rio ou na lagoa, utilizando como ferramentas a tarrafa, o galão, o anzol, ou mesmo de canoa, a pesca garante o sustento das famílias Anacé.

Essa também é a realidade das famílias da Aldeia Parnamirim, dependentes da pesca na Lagoa que dá nome à aldeia ou mesmo em alto mar, para garantir a fonte principal de proteína na alimentação: o pescado. Tal configuração foi especialmente relevante no contexto da pandemia da Covid-19, quando os Anacé puderam garantir sua soberania alimentar a partir da pesca.

Ao coco-dança, os Anacé seguiram para o coco-alimento. Assim, apresentaram diversas comidas produzidas a partir do coco e com ingredientes plantados, coletados e pescados na própria aldeia, sendo servidos a todos os participantes de forma compartilhada. São exemplos do cardápio servido: a) doces: melaço do coco, cocada branca e escura; b) licores de coco; c) óleo de coco; d) moqueca de arraia (FIGURA 4) e peixada, feitas com o leite do coco. Durante todo o momento, os anfitriões referenciavam o coqueiro e seu fruto, fazendo paralelos entre eles e a vida dos Anacé do Parnamirim.

Figura 4. Moqueca de arraia com leite de coco (07 de agosto de 2022)



Fonte: Acervo pessoal das autoras.

O coco é a base da alimentação Anacé, ao lado das múltiplas e diversas comidas obtidas a partir da mandioca. Contudo, o coco não só alimenta a barriga, como os Anacé dizem, sendo ainda fonte de cura. Assim, ele é também a base para alguns medicamentos tradicionais indígenas, como o óleo do coco, misturado ou não ao óleo de mastruz, utilizado para doenças de pele, dores nas articulações, queimaduras, etc.

Ao acionarem a cultura alimentar mesclada com a arte-dança, politizando a comida, os Anacé buscavam também apresentar uma analogia entre a resistência deles no território e a resistência dos coqueiros: “Um coqueiro para crescer desse tamanho leva muitos e muitos anos. Eles são a prova da nossa existência e resistência no território. Não chegamos aqui ontem. Estamos aqui há muitos e muitos anos, gerações, assim como esses coqueiros”, afirmou outra liderança Anacé da Aldeia Parnamirim entrevistada.

O Festival representou, assim, a demonstração, desde a perspectiva indígena, da violência do processo de desapropriação, por não se tratar de simplesmente mudá-los de um lugar para o outro. O território é lugar de pertencimento, onde está a base da vida material e imaterial. No mesmo sentido, de acordo com Milton Santos (2002, p. 96), “o território é o chão e mais a população, isto é, uma identidade, o fato e o sentimento de pertencer àquilo que nos pertence. O território é a base do trabalho, da residência, das trocas materiais e espirituais e da vida, sobre os quais ele influi”.

O FESTIVAL DO COCO E O ARTEVISMO ALIMENTAR

O Festival do Coco na Aldeia Parnamirim articulou dança, alimentação, política, em uma resistência à lógica das separações¹⁴ e do despojo. Situa-se, portanto, no campo do

¹⁴ Aguilar e Gaona (2020) sustentam que a produção e a reprodução da vida social em comum exigem uma compreensão, menos antropocêntrica e mais dilargada no tempo, de interdependência entre as diversas manifestações da trama da vida (humana, não humana e outras formas de natureza). Essa abundante capacidade generativa da vida em seu conjunto é posta em cheque no contexto das relações

“artevismo” alimentar, que, de acordo com Azevedo e Peled (2015, p. 497) correspondem às “práticas artísticas participativas e dialógicas que incorporam a alimentação e algumas manifestações de ativismo alimentar”.

O ativismo alimentar (RUDY, 2012; COELHO-COSTA, 2020) ou, como preferem Azevedo e Peled (2015), o artevismo alimentar, vai designando formas utilizadas por diferentes coletivos para discutir, denunciar e problematizar os consumismos, as explorações dos territórios e dos recursos naturais, a imposição de cardápios e de gostos, alertando sobre os “impérios alimentares” (VAN DER PLOEG, 2008) e sobre os sistemas alimentares dominantes e as ideologias que sustentam cada um deles. Além de discutir, denunciar e problematizar, essa forma de ativismo também possibilita a emergência e a maior visibilidade de respostas críticas a modelos alimentares hegemônicos, que adoecem e empobrecem populações inteiras. Nesse sentido, articulam temas como sustentabilidade, soberania alimentar, defesa dos territórios, consumo consciente, justiça social, combate à fome, direitos à alimentação saudável, etc.

Trata-se de uma arte que expressa uma estética culturalmente definida e também mobiliza para a luta. Nesse sentido, aproxima-se da análise feita por Barbosa (2019, p. 38), acerca da atuação do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra – MST, no Brasil, e do Zapatismo, no México:

A arte é uma das dimensões dessa palavra coraçoadada na práxis política dos movimentos camponeses e indígenas latino-americanos. Palavra que, enquanto arma de luta, ressignifica, retroalimenta e impulsiona o acionar político cotidiano desses sujeitos históricos na demanda por direitos, mas também na reafirmação de uma (re)existência com identidade própria, com pensamento próprio. Essa palavra coraçoadada encarna o *sentipensar* milenário das vivências históricas em seus territórios desde o encontro do coração do céu com o coração da terra. Enquanto expressão estética da resistência pulsante na América Latina, é uma arte *sentipensante*, que se revela em uma poética e em uma mística que faz da arte, em seus diferentes matizes, expressão criativa da utopia daqueles que estão em permanente resistência para a construção de outros mundos possíveis.

Ao articularem o gosto, a dança e a luta em torno do coco e do território, os Anacé apresentam suas culturas alimentares também como uma denúncia à violência da iminente desterritorialização (HAESBAERT, 2008), correspondente, no caso analisado, a um ato de desenraizar, de retirar as referências do espaço vivido, de não mais pertencer. No novo lugar,

de expropriação e exploração típicas do sistema capitalista. Neste, há um tipo de imposição quase sempre violenta de separações concatenadas entre os seres humanos e entre estes e os não humanos. Nas palavras das autoras (AGUILAR; GAONA, 2020, p. 46): “El capitalismo – que se desarrolla siempre re-colonizando y re-patriarcalizando la vida social – debe romper, una y otra vez, los vínculos colectivos para garantizar el disciplinamiento y la fragmentación de la fuerza de trabajo necesaria para un modo de producción hiperespecializado, que garantiza el crecimiento de la tasa de acumulación. [...] La ampliación de los procesos de acumulación de capital, entonces, consiste en la profundización de esta dinámica y, por tanto, de los efectos que la secuencia de separación y extrañamiento tienen sobre las relaciones sociales en su conjunto. Se iluminan, desde esta perspectiva, los hondos abismos que el capitalismo ha abierto sobre y contra las capacidades múltiples de reproducción de la vida social”. A esse mecanismo, próprio do sistema capitalista, de criação e de reforço de cisões e separações entre as pessoas e entre essas e os não humanos, com os quais se produz e se reproduz a vida, denominamos de lógica das separações. No caso Anacé, o Festival do Coco expôs uma relação profundamente imbricada entre os indígenas e não humanos, no caso, os coqueiros.

caso o despojo se efetive, não há a Lagoa do Parnamirim, não há coqueiros, nem todas as referências materiais e imateriais que dão sustentação à vida e ao modo de ser Anacé no Parnamirim.

Seguindo os passos de Farias (2022) acerca dos deslocamentos da dança do Coco em espaços de emergência pública, afirmamos que, para os Anacé, a dança, antes executada em um cenário interno, para diversão de seus membros, passou a ser um importante instrumento de fortalecimento da identidade étnica, sendo manejada como uma espécie de dispositivo de reforço da tradição, não mantendo-se estática e presa a um passado idílico. A dança do Coco assume novas finalidades e novos contornos e formatos que, ao invés de desnaturar a tradição, antes a reforça.

Ao dialogarem, a partir do coco, sobre a possibilidade de perderem seus referenciais simbólicos, culturais, alimentares, ancorados na experiência concreta de viver naquele território, os Anacé problematizam as decisões políticas que desconsideram os impactos da desterritorialização sobre suas vidas.

Em regra, os grandes empreendimentos ou megaprojetos desconsideram os múltiplos impactos para os povos e terras indígenas, sendo raros os estudos focados particularmente nos impactos sobre as culturas alimentares indígenas. Estudando os efeitos de megaprojetos hidroelétricos sobre a gastronomia indígena em Oaxaca, México, Martínez (2020, p. 91) menciona:

Este impacto en el ecosistema además del desplazamiento de familias, transformaron las actividades agrícolas y de pesca, así como el suelo de las selvas y bosques de la Chinantla; lo que con el tiempo genera afectación a la autonomía, seguridad alimentaria, que influye desfavorablemente en la nutrición de los pueblos.

Assim, é preciso destacar os impactos alimentares e gastronômicos de grandes empreendimentos responsáveis por despojar comunidades de seus territórios de ocupação tradicional, gerando perdas de referências simbólicas, culturais e mesmo existenciais. A comida tradicional pode ser uma lente para se observar a complexa teia que interliga humanos e não humanos, a exemplo do povo estudado. Os Anacé do Parnamirim estão profundamente imbricados com os coqueiros, a Lagoa, os encantados e a paisagem fundamental em seu horizonte para além do gastronômico, pois alimenta não só o corpo, mas o ser Anacé no mundo.

Por trás do discurso do desenvolvimento de megaprojetos encontramos um tipo de colonialidade alimentar (HERRERA MILLER, 2016) padronizante de dietas alimentares das populações, por meio de um governo de corpos e de subjetividades (BENVEGNÚ; GARCÍA, 2020). As práticas e subjetividades próprias dos povos indígenas são subalternizadas e desqualificadas, ou até mesmo desconsideradas, em uma busca por tornar hegemônicos gostos culinários. Delimitando e restringindo o que comer, o capitalismo vai delimitando e restringindo formas de pensar e de imaginar saídas à encruzilhada existencial na qual estamos todos inseridos e apontam para os limites planetários. Nesse contexto, podemos falar em um tipo de colonialidade alimentar responsável por negar a soberania e a segurança alimentar dos povos, subtraindo-lhes de sua dieta alimentos que lhes eram próprios.

Nesse sentido, recorrendo à Appadurai (1981) em seu estudo sobre o papel da comida na organização social indiana, pode-se definir a comida como meio e também mensagem do conflito, o que possibilitaria falar em gastropolítica, no conceito introduzido pelo mesmo autor.

Contra-pondo-se à colonialidade alimentar, que simplesmente desconsidera os impactos da desterritorialização na cultura alimentar indígena, os Anacé também fazem gastropolítica quando acionam, no Festival do Coco, elementos de fortalecimento da identidade e de resistência ao território, destacando seu modo de ser, de se organizar, de se alimentar, de agir no mundo. Acionam uma memória do sabor, dos gostos, dos corpos que dançam em reverência a um fruto.

A gastropolítica Anacé é um campo de ação baseada em práticas múltiplas, heterogêneas, interligadas na produção de uma identidade orgulhosa de si. Através da apropriação das terras e dos recursos nelas disponíveis, o capitalismo vem introduzindo nos territórios um tipo de precariedade dependente: os povos vêm se tornando cada vez mais dependentes de produtos industrializados e ultraprocessados. Por outro lado, os Anacé inovam o seu cabedal de luta, criando uma multiplicidade de caminhos que apontam para o orgulho e a dignidade de ser quem se é: o coco, o coqueiro, a dança, as comidas, os laços, os pertencimentos, os vínculos, tudo é entrelaçado a partir da luta e da re-existência.

Se o ato de comer está longe de ser uma mera necessidade biológica, havendo, neste ato, fortes imperativos sociais e práticas de poder (POULAIN, 2013; GUERRA, MARQUES, 2018), marcadores de pertencimentos e não pertencimentos, existências e não existências, possibilitando emergir um sentimento coletivo de proximidade e distinção, podemos afirmar: o coco, para os Anacé, é um desses alimentos-memória (SANTOS, 2005), que assumem o papel de transcender e, ao mesmo tempo, conduz para experiências corporificadas. O coco é dança, é comida, é cura, é memória, é instrumento de luta, tudo ao mesmo tempo e agora.

Ao politizarem o coco, seja pela dança, seja pela cultura alimentar, os Anacé vão dando destaque às tensões sociais nas quais foram imergidos, principalmente convidando um público mais amplo a pensar sobre um projeto de futuro para nossas sociedades. O artevismo alimentar é capaz de gerar engajamento e compreensão intercultural, mobilizando mais e mais pessoas para a luta dos territórios e das culturas alimentares. Nesse sentido, a pergunta que o Festival do Coco Anacé nos lança é: qual é o custo do principal projeto de desenvolvimento do Estado do Ceará, o Complexo Industrial e Portuário do Pecém, se ele implica no despojo, na desterritorialização e na perda de referências culturais de um povo indígena?

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste artigo, procuramos apresentar o amplo repertório de mobilização e de re-existência Anacé para permanecer no seu território de ocupação tradicional, ameaçado por sucessivos despojos. Em paralelo a cartas, denúncias, pedidos de reunião, articulações com diferentes povos, apoiadores e instituições públicas, os Anacé da Aldeia Parnamirim realizaram o Festival do Coco. Por meio da vivência de seu "artevismo alimentar", trouxeram para os participantes as seguintes questões: Seria possível produzir a sociabilidade Anacé com sua cultura alimentar, suas danças, seus rituais em outros espaços? Que tipo de violência é imposta

a eles com a possibilidade de despojo? São essas as questões que eles provocaram ao oferecerem sua culinária tradicional, suas danças e rituais articulados em torno do coco.

Assim, o Festival representou um momento com significância para fora e para dentro da organização política Anacé. Ao mesmo tempo, reforçou laços de pertença e de identidade entre os indígenas, mobilizados na preparação da comida, na escolha do cardápio servido, nas danças apresentadas, fortalecendo-os para o embate com a Prefeitura e empreendedores públicos e privados, e também buscou articular pessoas não indígenas para essa luta, gerando engajamento e espaços de compreensão intercultural, a partir do envolvimento com a cultura alimentar Anacé. Ao compartilharem as danças e as comidas, os Anacé vão criando espaços em comum, construindo e reconstruindo sensibilidades mobilizadas para a luta pelo território, articulando a política dos alimentos com a política dos territórios.

As expressões do povo Anacé são parte da resistência histórica de diferentes povos da América Latina e do Caribe de caráter popular, na qual, segundo a análise de Fals Borda (1984) se colocam em movimento as velhas raízes de uma multiplicidade de expressões culturais, espirituais, psicossociais e políticas intrinsecamente vinculadas a um processo de formação histórica de mais de cinco séculos em defesa dos seus territórios. Conceber o território como *ethos*, articulado a uma apreensão da soberania alimentar, revela a concepção de uma memória biocultural como fundamento da resistência Anacé.

REFERÊNCIAS

- AGUILAR, R. G.; GAONA, S. R. Producción de lo común contra las separaciones capitalistas – hilos de una perspectiva crítica comunitaria en construcción. In: ROCA-SERVAT, D.; PERDOMO-SÁNCHEZ, J. **La lucha por los comunes y las alternativas al desarrollo frente al extractivismo** – miradas desde las ecología(s) política(s) latinoamericanas. Buenos Aires: Clacso, 2020, p. 41-65.
- ALMEIDA, A. W. B. **Terra de quilombo, terras indígenas, “babaçuais livres”, “castanhais do povo”, faxinais e fundos de pasto**: terras tradicionalmente ocupadas. 2. Ed. Manaus: PGSCA-UFAM, 2008.
- APPADURAI, A. Gastropolitics in Hindu South Asia. **American ethnologist**. New York, v. 8. N. 3, p. 494-511, 1981.
- AZEVEDO, E. O ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo. **Ambiente & Sociedade**. São Paulo, v. XVIII, n. 3, p. 81-98, jul-set. 2015.
- AZEVEDO, E.; PELED, Y. “Artevismo” alimentar. **Revista Contemporânea**, v. 5, n. 2, p. 495-520, jul-dez. 2015.
- AIRES, M. M. P.; ARAÚJO, I. L. **Os Anacés e a Refinaria Premium II**: mobilizações étnicas e a implantação de grandes projetos de desenvolvimento. Fortaleza, 2010 (mimeo).
- BARBOSA, L. P. Estética da resistência: arte sentipensante e educação na práxis política indígena e camponesa latino-americana. **Conhecer: Debate entre o Público e o Privado**, Fortaleza, v. 9, n. 23, p. 29-62, 2019.

BENVEGNÚ, V. C.; GARCÍA, D. M. Colonialidade alimentar? Alguns apontamentos para reflexão. **Mundo Amazónico**, 11 (1), p. 39-56, 2020.

BRISSAC, S. G. T.; NÓBREGA, L. N. Benzedeiras Anacé: a relevância dos ritos de cura na emergência étnica de um povo indígena do Ceará. 27ª REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, Belém. **Anais [...]**. Belém: Associação Brasileira de Antropologia (ABA), 2010.

COELHO-COSTA, E. R. Breves considerações sobre gastropolítica. In: CARVALHO, M.C.V.S. *et al.* **Comensalidades em trânsito**. Salvador: EDUFBA, 2020, p. 85-104.

CONSELHO INDIGENISTA MISSIONÁRIO. **Marcha das Mulheres Indígenas divulga documento final**: "lutar pelos nossos territórios é lutar pelo nosso direito à vida". 2019. Disponível em: <https://cimi.org.br/2019/08/marcha-mulheres-indigenas-documento-final-lutar-pelos-nossos-territorios-lutar-pelo-nosso-direito-vida/>. Acesso em: 16 fev. 2023.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil platôs**. Capitalismo e esquizofrenia. v.1. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1995.

FALS BORDA, O. **Historia doble de la costa 3**. Resistencia en el San Jorge. Bogotá: Carlos Valencia Editores, 1984.

FARIAS, C. M. "Vou contar a nossa história, brincar a dança do coco e um pouco dela mostrar": experiências dançantes de coquistas do litoral cearense a partir da emergência pública do coco (1968-2019). 2022. 171 f. Tese (Doutorado em 2022) - Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2022. Disponível em: <http://siduece.uece.br/siduece/trabalhoAcademicoPublico.jsf?id=109158> Acesso em: 8 de fevereiro de 2023.

FERNANDES, J. V. S. **A "Guerra dos 18 anos"** – repertórios para existir e resistir à ditadura e a outros fins de mundo. Uma perspectiva do povo indígena Xakriabá e suas cosmopolíticas de memória. 2020. 319 f. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Belo Horizonte, 2020.

FERREIRA DA SILVA, A. **Idade e vida construída e vivida**. Caucaia, Ceará, 2010. Mimeografado.

GOMES DE LIMA, H. **Vestindo corpos**: regimes do visível nas pinturas Anacé. 2018. Monografia (Graduação em Design e Moda) – Universidade Federal do Ceará (UFCE), Fortaleza, 2018.

GUERRA, P.; MARQUES, K. Culturas alimentares: identidades, trânsitos e metamorfoses. **O Público e o Privado**, n. 32, jul/dez. 2018, p. 15-38.

HAESBAERT, R. Dos múltiplos territórios à multiterritorialidade. In: HEIDRICH, Á. L. *et. al* (Orgs.). **A emergência da multiterritorialidade**: a ressignificação do humano com o espaço. Canoas: Ed. Ulbra; Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008, p. 19-36.

HERRERA MILLER, K. M. De/colonialidad alimentaria: transformaciones simbólicas en el consumo de la quinua en Bolivia. **Revista Razón y palabra**, vol, 20, n. 3-94, p. 36-53, jul.-set., 2016.

LIMA, T. H. S. **O conhecimento na escola indígena no Ceará**: práticas de ensino diferenciado na escola indígena Direito de Aprender do Povo Anacé. 2017. 113 f. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Universidade Estadual do Ceará (UECE), Fortaleza, 2017.

LOSEKANN, C. A política dos afetados pelo extrativismo na América Latina. **Revista Brasileira de Ciência Política**, n. 20. Brasília, p. 121-164, mai./ago. de 2016.

MARTÍNEZ, C. M. Efectos de los megaproyectos hidroeléctricos sobre la gastronomía indígena. El caso del municipio de San Felipe Usila en Oaxaca, México. **Iberoamérica Social**, año 8 (XV), p. 84-104, 2020.

NÓBREGA, L. N. O povo indígena Anacé e o Complexo Industrial e Portuário do Pecém, no Ceará: desenvolvimento e resistências no contexto da barbárie por vir. **Revista de Ciências Sociais**. Fortaleza (CE), v. 51, n. 2, p. 165-211, jul./ out. 2020.

POLLAK, M. Memória, esquecimento e silêncio. **Estudos Históricos**, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2ª Ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

RUDY, K. Locavores, Feminism and the question of meat. **The Journal of American Culture**. Malden, v. 35, n. 1, p. 26-36, 2012.

SANTOS, M. **A natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: Edusp, 2002.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, vol. 42, n. 1, 2005, p. 11-31.

SOUZA, R. M. Tabas, roças e lugares de encanto: construção e reconstrução Anacé em Matões, Caucaia, Ceará. **Monografia**. Bacharelado em Ciências Sociais. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Cachoeira, 2019, 71f.

TAVARES, C. N. M. **Tradições políticas de resistência indígena**: a organização dos povos do Ceará (Brasil) e de Oaxaca (México) diante de projetos de desenvolvimento em seus territórios. 2015. 340 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação em Estudos Comparados sobre as Américas, Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, 2015.

TAVARES, I. N. Terra, água e sementes – do corpo território das mulheres indígenas a uma concepção de soberania alimentar. In: LIMA, A. A. L. (coord.). **Mulheres e soberania alimentar**: sementes de mundos possíveis. Rio de Janeiro: Instituto Políticas Alternativas para o Cone Sul (PACS), 2019. p. 58-66.

TÓFOLI, A. L. F. Disputas territoriais entre o Complexo Industrial e Portuário do Pecém e as populações tradicionais. 28ª REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 2012, São Paulo. **Anais [...]**. São Paulo: Associação Brasileira de Antropologia (ABA), 2012.

VAN DER PLOEG, J. D. **Camponeses e Impérios alimentares**: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008.

VASCONCELOS, D. **Parnamirim**. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará, 2022.

Veropa é pai d'égua: a hospitalidade e os sabores do mercado Ver-o-Peso em Belém (PA)

Veropa is pai d'égua: the hospitality and the flavors of the Ver-o-Peso market in Belém (PA)

Veropa es pai d'égua: la hospitalidad y los sabores del mercado Ver-o-Peso de Belém (PA)

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.58003>

Daniella Cristiane Santos Oliveira | daniella.santos@aluno.ufop.edu.br
<https://orcid.org/0000-0002-7728-8546>

Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto, MG, Brasil.

Beatriz Flexa Ribeiro Proença Gomes da Silva | beatrizflexar@hotmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-2525-1039>

Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto, MG, Brasil.

Flavio Henrique Gomes Borges | flaviohgborges@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0008-6488-4120>

Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto, MG, Brasil.

Recebimento do artigo: 10-abril-2023

Aceite: 04-junho-2023

OLIVEIRA, D. C. S.; SILVA, B. F. R. P. G.; BORGES, F. H. G. Veropa é pai d'égua: a hospitalidade e os sabores do mercado Ver-o-Peso em Belém (PA). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.1, p. 135-148, jun. 2023.

RESUMO

Localizado nas margens do rio Guamá, em Belém do Pará, o mercado Ver-o-Peso foi criado em 1625 como posto fiscal. No contexto do surgimento dos centros urbanos, as feiras livres podem ser consideradas um fator que contribui para o desenvolvimento socioeconômico de uma determinada localidade, como o caso do Ver-o-Peso, que com o passar dos anos assumiu um papel de protagonismo na vida dos paraenses, que o utilizam como mercado de uso diário e, principalmente, como um dos principais atrativos turísticos da capital do estado. Nesse sentido, este artigo tem como objetivo compreender os aspectos históricos deste lugar, bem como as relações de hospitalidade que lá ocorrem, e debruçar-se no ponto principal da vivência e comércio do mercado – a comida paraense – traçando paralelos entre eles. Para a realização deste trabalho, utilizou-se a pesquisa bibliográfica e a observação participante como metodologia. Como resultados, observa-se a dualidade entre o acolher e o hostilizar tanto para a população local quanto para o turista, advindos das vivências cotidianas em um ponto turístico tão importante para Belém, que tem como característica principal a culinária e as tradições locais.

Palavras-chaves: Gastronomia; Ver-o-Peso; Belém do Pará; Hospitalidade; Culinária paraense.

ABSTRACT

Located on the banks of the Guamá River in Belém do Pará, the Ver-o-Peso market was founded in 1625 as a tax office. In the context of the emergence of urban centers, the open fairs can be considered a factor that contributes to the socioeconomic development of a particular location, as in the case of Ver-o-Peso, which over the years assumed a leading role in the lives of the people of Pará, who use it daily as a market and especially as one of the main tourist attractions of the capital of Pará. Considering this, the present article aims to understand the historical aspects of this place, as well as the hospitality relations that occur there, and to focus on the main point of the market's experience and commerce – the typical food – drawing parallels between them. To carry out this work, the bibliographical research and participant observation were used as methodology. As results, it is observed the duality between welcoming and hostility for both the local population and the tourist, arising from the daily experiences in such an important tourist spot for Belém.

Keywords: Gastronomy; Ver-o-Peso; Belém do Pará; Hospitality; Paraense culinary.

RESUMEN

Situado en las orillas del río Guamá en Belém do Pará, el mercado Ver-o-Peso fue creado en 1625 como un puesto de impuestos. En el contexto de la aparición de los centros urbanos, las ferias abiertas se pueden considerar un factor que contribuye al desarrollo socioeconómico de un lugar en particular, como en el caso de Ver-o-Peso, que a lo largo de los años asumió un papel destacado en la vida de los habitantes de Pará, que lo utilizan como un mercado de uso diario y especialmente como una de las principales atracciones turísticas de la capital de Pará. En ese sentido, este artículo tiene como objetivo comprender los aspectos históricos de este lugar, así como las relaciones de hospitalidad que allí ocurren y enfocarse en el punto principal de la

experiencia y el comercio del mercado: la comida de Pará, trazando paralelismos entre ellos. Para la realización de este trabajo, se utilizó como metodología la investigación bibliográfica y la observación participante. Como resultado, existe una dualidad entre acogedor y hostil tanto para la población local como para el turista, a partir de las vivencias cotidianas en un punto turístico tan importante para Belém, que tiene como fuerza la gastronomía y las tradiciones locales.

Palabras claves: Gastronomía; Ver-o-Peso; Belém do Pará; Hospitalidad; Culinária paraense.

INTRODUÇÃO

Ao encontro do rio Guamá, de um lado se vê o Forte do Presépio, do outro a Estação das Docas e no meio surge a edificação verde e imponente sob o sol tropical e as asas das garças negras do Pará – ou os urubus do pitiú¹ –: o mercado Ver-o-Peso. De ponto de posto fiscal a um dos pontos turísticos mais famosos de Belém do Pará, o carinhosamente conhecido como Veropa² é local de acolhimento a moradores e visitantes que buscam o artesanato, a cura e as bênçãos das ervas amazônicas, que querem ouvir um carimbó ou um tecno brega mas, principalmente, de quem busca a culinária paraense.

Com o mercado de peixes e o mercado de carne (tendo essas edificações próprias), um centro cultural recém-inaugurado, a feira do açaí na parte de baixo e externa do mercado, adentrando as lonas brancas que fazem cobertura e protegem os produtos do sol e do calor nortista, encontram-se as barracas dos banhos e das ervas onde turistas e nativos procuram por curas e banhos atrativos de fortuna e amor. Mais adiante, as vastas barraquinhas de artesanato marajoara trazem as cores e memórias dos indígenas ainda muito presentes no cotidiano das crenças e nos traços físicos dos belenenses. Entretanto, o ponto alto do mercado é a feira culinária, que está do meio para o lado direito de quem olha o mercado a partir da Praça do Relógio, localizada do outro lado da rua e que é ponto de referência no comércio da cidade velha, como é conhecido o bairro em que ele se encontra.

Há diversas barracas com cheiros inebriantes e produtos desconhecidos para a maioria dos estrangeiros e moradores de outras regiões do país que ali se encontram. De cupuaçu, passando pelo bacuri e sem esquecer do jambu e do tucupi, encontra-se de tudo para experimentar e conhecer os sabores típicos do Pará. No andar de cima, há os restaurantes com tapioca, tacacá, maniçoba e muita farinha de mandioca, que são a base da alimentação dos nortistas. Em meio às notas cantadas pelos artistas locais, escutam-se sotaques e línguas do mundo inteiro, e nesse momento reconhecem-se os ritos da hospitalidade ali presentes, que podem ser percebidos desde a acolhida com sorriso largo da paraense para o seu cliente até a hostilidade dos cheiros e falta de segurança dos arredores. Nessa perspectiva, o mercado Ver-o-Peso é considerado um lugar que possui uma intensa movimentação da vida social, que

¹ Para o paraense, pitiú refere-se ao odor forte, semelhante ao de peixe junto com a maresia do rio que exala no porto do Ver-o-Peso, especialmente em horários de chegada de mercadorias trazidas das ilhas próximas a Belém.

² Veropa é a forma popular como é conhecido o mercado Ver-o-Peso. Enquanto “pai d'égua” é um termo tipicamente paraense, que denota a ideia de extraordinário, maravilhoso etc.

perpassa pelos moradores, comerciantes e turistas, e que pode ser percebida através das práticas do trabalho, da construção da vida cotidiana e das relações sociais.

Sendo assim, o presente trabalho tem como objetivo compreender os aspectos históricos deste lugar e resgatar as percepções identitárias que caracterizam as dinâmicas de hospitalidade e hostilidade no mercado Ver-o-Peso a partir das relações que ocorrem neste espaço e em seu entorno – através das vivências e da comida paraense –, a fim de resgatar essas percepções para promover o entendimento e o conhecimento ao leitor através da história e da diversidade de seus sabores.

Para a execução deste trabalho, foi realizada uma pesquisa bibliográfica de caráter exploratório para fundamentar com referências às narrativas aqui apresentadas e uma observação participante, em julho de 2022, através da vivência de uma das autoras, que é nativa desta região, e, pôde contribuir com sua *expertise* na construção do entendimento sobre o tema aqui proposto, associando os conceitos de hospitalidade/hostilidade para a construção dissertativa apresentada no texto.

A CRIAÇÃO NAS MARGENS DO RIO GUAMÁ

Ao se tratar da perspectiva histórica do surgimento e construção do mercado Ver-o-Peso, pode-se considerar que ele está diretamente ligado à construção e desenvolvimento da cidade de Belém, capital do estado do Pará, uma vez que a fundação da cidade se dá em 1616 e o mercado é consolidado poucos anos mais tarde, em 1625, como posto fiscal.

O mercado Ver-o-Peso está diretamente inserido nas origens e consolidação da cidade de Belém do Grão-Pará, povoação fundada em 1616 às margens do igarapé de nome Piri, que desaguava na Baía do Guajará. Funcionava como ponto de chegada e saída dos barcos e navios que adentravam pelo rio Amazonas ou levavam as “drogas do sertão”, que segundo Guzmán (2006) era um termo atribuído pelos colonizadores aos produtos extraídos da Floresta Amazônica – como, por exemplo, guaraná, urucum, noz de pixurim, pau-cravo, gergelim, cacau, baunilha, castanha, cochonilha, pimenta-de-cheiro, óleo de tartaruga, óleo de copaíba, óleo de andiroba, entre outros – e que também eram amplamente comercializados na Europa pelos portugueses. Para além-mar, o Ver-o-Peso foi criado em 1625 como posto fiscal, por solicitação da Câmara de Belém, passando a chamar-se Lugar de Ver-o-Peso (LEITÃO, 2013, p.2).

Entre os séculos XVII e XIX, o Ver-o-Peso – ainda conhecido como Casa de Haver-o-Peso – se consolidou como ponto estratégico para fins fiscais, em que “eram pesadas as mercadorias embarcadas, taxadas pelo peso, e os impostos recolhidos para a Câmara de Belém” (LIMA, 2008, p. 37), devido à sua localização privilegiada (na convergência dos rios Amazonas e Guamá e o Atlântico) que facilitava o embarque e desembarque de mercadorias. Leitão (2013, p. 2) ainda considera que “este importante entreposto comercial se transformou em espaço significativo para a identidade econômica e cultural da cidade de Belém sendo o mais antigo e o mais importante mercado da região”.

Entretanto, o posto fiscal funcionou até meados de 1839, como aponta Barbosa (2010), sendo extinta a repartição fiscal e a Casa sendo arrendada e destinada à comercialização de peixes frescos, que funciona até hoje. Ao longo dos séculos, o Ver-o-Peso passou por diversas

transformações em sua estrutura, acompanhando o desenvolvimento e modernização urbanísticos da cidade de Belém e seguindo as tendências arquitetônicas europeias, que eram em sua maioria construídas em ferro. No caso do Ver-o-Peso, destaca-se a construção dos mercados de Peixe, em 1898, e o de Carne, em 1901, que “marcaram a modernidade de Belém e ainda hoje atestam o passado glorioso do lugar” (LEITÃO, 2013, p. 2).

Dessa maneira, na perspectiva do turismo, a partir da extinção do posto fiscal, o Ver-o-Peso se tornou um dos principais cartões postais de Belém, sendo uma região de grande visitação e um “ícone da cidade e elemento identitário do paraense” (LIMA, 2008, p. 38).

O Ver-o-Peso se estende por um complexo arquitetônico e paisagístico de 25 mil metros quadrados, com uma série de construções históricas. O conjunto tombado inclui o Boulevard Castilhos França, o Mercado de Carne e o Mercado de Peixe, o casario, as praças do Relógio e Dom Pedro II, a doca de embarcações, a Feira do Açaí e a Ladeira do Castelo. Destaca-se como um lugar de intensa vida social e intercâmbio cultural, onde as práticas trabalhistas tradicionais têm lugar e uma complexa teia de relações sociais é tecida, envolvendo o comércio de natureza comercial, mas também simbólica (IPHAN, 2022).

Todas essas características singulares contribuíram com a ação de tornar patrimônio o conjunto arquitetônico Ver-o-Peso, que se pode ver na Figura 1. O conjunto arquitetônico e paisagístico foi reconhecido pelo Iphan, em 1977.

Figura 1. Complexo Ver-o-peso



Fonte: LIMA, 2008

No contexto do surgimento dos centros urbanos, as feiras livres – como o caso do Ver-o-Peso – podem ser consideradas um fator que contribui para o desenvolvimento socioeconômico de uma determinada localidade, uma vez que geram renda para os feirantes, produtores e seu entorno, como aborda Rocha *et al.* (2013). São também pontos de encontro, de intensa sociabilidade, de hospitalidade e hostilidade, dotados de experiências, do trabalho e das relações sociais que vão além das trocas comerciais, indo de encontro à tradição alimentar e cultural desses locais, que na atualidade são por vezes apropriadas pelo turismo.

CORES E SABORES DA GASTRONOMIA PARANAENSE

Pratos elaborados com técnicas culinárias e associados a um toque de sofisticação são definidos como pratos gastronômicos, produzidos por *chefs* de cozinha com conhecimento sobre os alimentos, exercendo, assim, a harmonização adequada para se proporcionar boas experiências com ingredientes típicos (RAMOS; SILVA, 2016).

Ao longo dos séculos, o homem aprendeu a manipular os ingredientes oferecidos pela natureza, criando pratos para garantir a sobrevivência da espécie. Depois descobriu que poderia trabalhar esses ingredientes, de modo a melhorar seu sabor e torná-los mais atraentes. Surgiu, assim, a gastronomia, que faz parte da história do desenvolvimento da humanidade (SUAUDEAU, 2004, p. 3).

Esses ingredientes típicos são essenciais para que a gastronomia ganhe o paladar dos clientes, tendo um diferencial e sendo também um atrativo para o turismo e para o âmbito da gastronomia. Cada lugar possui seus atrativos, que de maneira original e tradicional devem ser exaltados para que os hábitos culturais sejam preservados.

Segundo Friedman (1999 *apud* CRUZ; MENEZES; PINTO, 2008, p. 25), “cada região tem para si o seu modo de como fazer e de saber fazer”. Transmitidas de geração em geração, as tradições se fortalecem com esse *know how* que de maneira geral é feito preservando as características e peculiaridades quando elaborados pelos nativos daquela cultura, dificultando sua fiel reprodução por outras pessoas. Assim acontece com aquelas receitas que se constituem nos segredos de família, que não são passadas a ninguém, em que só estes autóctones sabem o segredo e são capazes de fazê-la com perfeição, além de um toque todo especial de originalidade.

Porém, é comum ocorrerem alterações nesses hábitos culturais, pois com a evolução que acontece em vários aspectos da sociedade, as gerações mudam e isso acaba interferindo e adequando essas receitas ao longo do tempo. Apesar destes hábitos poderem modificar os sabores, diante das necessidades e dos interesses, de maneira geral, principalmente quando se vê uma vantagem na preparação, alguns são mantidos para preservar a cultura e o sabor característico da receita original.

Esta ideia pode ser confirmada com Prado *et al.* (2013), que aponta que:

O alimento comunica regras que nos informam a sua origem e o lugar de cada um e de cada grupo na sociedade, (...). A comida é um instrumento entre posições sociais desejadas e dadas, sendo ao mesmo tempo, um instrumento de reprodução e de transformações dos valores e estruturas coletivas, sociais e individuais (2013, p. 23).

Neste contexto, os ingredientes típicos se fazem primordiais e necessários para a composição desses alimentos e de seus hábitos culturais. Entretanto, é necessário haver entendimento para proporcionar a harmonia dessas preparações enquanto propostas para a satisfação do turista em sua experiência.

Neste ponto, Câmara Cascudo (1983) surge com a referência de alimentos que compõem a cozinha tradicional brasileira, sendo alguns dele remanescentes da época do Brasil Colônia, outros já fazendo parte da culinária dos indígenas, utilizados como base da alimentação em praticamente todas as regiões do Brasil.

Esses ingredientes são encontrados na maioria dos climas e solos do país com a facilidade de serem plantados e cultivados de forma diversificada devido à grande extensão do território brasileiro. O aipim ou mandioca – que é uma herança alimentar dos indígenas –, deu origem a preparos diversos e são encontrados em vários pratos típicos paraenses, tais como na maniçoba, na vaca atolada, no pato no tucupi, na tapioca, no tacacá e na farinha d'água, entre outras preparações.

Sabendo que a cultura brasileira sofre influência de três culturas distintas – africana, indígena e portuguesa –, fica difícil imaginar como a convergência destas práticas pode proporcionar ao país uma gastronomia tão diversa e rica em variedades (CASCUDO, 1983). No Brasil, cada um dos vinte e seis estados da federação emana sua singularidade, pois há regiões que se diferenciam por seus múltiplos biomas, que variam de acordo com seu solo, vegetação e clima.

Apesar dos traços de divisões e diferenças entre cada uma das regiões que se manifesta com sua importância, não se pode ignorar que existe uma influência cultural distinta em cada estado do país, como na origem dos povos e seus costumes, permitindo que cada preparação típica remeta às especificidades dos povos que fazem parte daquela localidade.

O mercado Ver-o-Peso no Pará sediou um evento gastronômico que em sua primeira edição reuniu diversos *chefs* de cozinha renomados a convite do *chef* Paulo Martins, idealizador deste encontro que tinha como objetivo escolher alimentos do próprio mercado para realizar uma preparação culinária com ingredientes que compusessem a gastronomia local. Hoje, o evento se tornou um dos maiores de gastronomia da região Norte do país, chegando a oferecer aulas e oficinas culinárias por meio de circuitos gastronômicos e, assim, proporcionar ao seu público – majoritariamente formado por paraenses – o desenvolvimento da sua cultura, além do incentivo às atividades do turismo pelo fator econômico e social.

Em uma das suas edições, o evento do mercado paraense trouxe como tema a mandioca e seus usos culinários, alimento este que é um dos mais utilizados no norte do país. De acordo com Joanna Martins (2019, <https://www.brasilagosto.org>), diretora do festival do Ver-o-Peso, “nosso objetivo neste momento é ampliar o conhecimento empírico, científico, histórico e antropológico através dos derivados desse rico alimento e suas técnicas, podendo derivar-se em goma, farinha de tapioca, o tucupi, maniva, carimã, crueira, biju”.

Tudo isso associado à construção do mercado, que é de arquitetura francesa da *belle époque*, denominada *art nouveau*, inaugurado como mercado no ano de 1901, em uma época em que os franceses influenciaram as grandes construções no Brasil, sendo ele o maior mercado/feira que acontece ao ar livre da América Latina.

Atualmente, o Ver-o-Peso oferece em seu comércio popular diversos alimentos que são típicos da região Amazônica, sendo que o Pará é o segundo maior estado em dimensões territoriais do Brasil, e mesmo que apresente resquícios da culinária africana e portuguesa, é a culinária indígena que domina as influências nesta região.

O Quadro 1 apresenta os alimentos, frutas, sobremesas, bebidas e pratos típicos do estado do Pará.

Quadro 1. Comidas típicas do Pará

UF	Alimentos	Frutas	Pratos	Sobremesas	Bebidas
Pará	Mandioca Jambu Pimenta-de-cheiro Tucupi Farinha d'água	Castanha-do-Pará Açaí Cupuaçu Abiu Carambola	Pato no tucupi Vatapá do Pará Maniçoba do tupi Mani Caruru Tucunaré assado	Sorvetes e cremes de frutas Compotas e geleias de frutas	Guaraná Aloá Chibé Sucos e batidas com frutas

Fonte: Estados e Capitais do Brasil, adaptação nossa
(Disponível em: <http://www.estadosecapitaisdobrasil.com/>).

A Floresta Amazônica e sua riqueza natural oferecem vastas opções de frutas e ervas que dão origem a preparações exóticas. No que se refere ao hábito alimentar do paraense, por meio de um olhar nutricional, tem-se como pontos positivos a grande ingestão de peixes, evidenciando um consumo mais saudável, incluindo também as frutas, que possuem as vitaminas que são necessárias para o dia a dia. Já como pontos negativos, muitos alimentos excedem as taxas de carboidratos e proteínas necessárias, além do pouco consumo de saladas verdes.

Nessa perspectiva, quando se fala do turismo, a comida sempre esteve presente. Com a evolução dos conceitos de alimentação, culinária e gastronomia, o turismo gastronômico passou a abranger outras atividades para além da refeição, oferecendo experiências de aprendizagem, produção dos alimentos e vivências com as comunidades que fruem naqueles espaços, como no Ver-o-Peso, permeado pelas diversas relações de hospitalidade, história e sabores.

AS INTERFACES DO ACOLHIMENTO E HOSTILIZAÇÃO DO TURISMO NO VEROPA

Em seu contexto espacial e geográfico na cidade de Belém, o mercado Ver-o-Peso já enfrenta questões sociais de extrema relevância quando analisado turisticamente. Às margens do rio Guamá, o complexo do mercado se encontra bem defronte ao comércio popular da cidade de Belém, no lugar conhecido como “cidade velha” – por ser onde a cidade iniciou – e ao lado da Estação das Docas, espaço *gourmet* que foi (re)inaugurada em 13 de maio de 2000, pelo governo do Pará. A Estação das Docas consiste em um equipamento cultural que congrega gastronomia, cultura, moda e eventos em 500 metros de orla fluvial.³

Uma vez compreendido, este contexto geográfico segue uma linha em paralelo com o turismo e as questões de segurança pública. Por ser uma região de comércio popular e em uma parte da cidade mais antiga, essa região se torna visada por pessoas em situação de rua, de criminosos e usuários de drogas, o que pode gerar uma situação de desconforto e medo aos visitantes, bem como aos moradores que ali frequentam. Por outro lado, como se sucede nas mais diversas cidades turísticas, é o ponto de maior visitação por ali e abarca parte importante da história local.

³ Disponível em: < <http://www.estacaodasdocas.com.br>>. Acesso em: 20 de abril de 2023.

Os fatores supracitados são, do ponto de vista turístico, importantes a serem observados. A forma como o turista vai se relacionar com aquele espaço pode ser determinante para seu consumo, sua construção de memória e retorno ou não à visita. Para Grinover (2006), essa relação entre quem chega e quem recebe em um meio urbano se dá quando,

esse espaço pode ser assumido como um espaço público, como lugar de contato, de trocas e de culturas, assim como espaço de coesão e de identidade. A Hospitalidade é, portanto, uma relação espacializada entre dois atores: aquele que recebe e aquele que é recebido; ela se refere à relação entre um, ou mais hóspedes, e uma instituição, uma organização social, isto é, uma organização integrada em um sistema que pode ser institucional, público ou privado, ou familiar (2006, p. 31).

Neste contexto, observa-se que essas relações de trocas entre receber e chegar são fundamentais quando se trata de hospitalidade no âmbito público, entretanto é sabido que essas relações não se dão somente por acolhimentos e afetos. Parte da hospitalidade, especialmente para os estudos sociológicos, dá-se justamente nas trocas entre pessoas e espaços, em citação ao grande nome dessa vertente de estudos, Mauss (2003), diz que se trata, no fundo, de misturas. Misturam-se as almas nas coisas, misturam-se as coisas nas almas, misturam-se as vidas e, assim, as pessoas misturadas saem cada qual da sua esfera e se misturam: o que é precisamente o contrato e a troca. Essas trocas em seu cerne são duais, os elementos de acolhimento e hostilidade perpassam essas relações, e nessa intersecção entre eles ocorre a hospitalidade que será analisada neste artigo.

Em definição para Godbout (1997), a hospitalidade é um dom do espaço, espaço a ser lido, habitado, atravessado ou contemplado, bem como a hospitalidade na cidade pode ser entendida para Grinover (2006) como:

A hospitalidade da cidade passa, ainda, pelo ordenamento geral das paisagens urbanas e pela organização dos lugares públicos que englobam tipos e estatutos de espaços muito diferentes, onde alguns correspondem a situações e práticas tradicionais e outros aos centros comerciais, aos vazios urbanos em via de reabilitação, aos estacionamentos etc (2006, p. 32).

Desta forma, compreender a cidade como local de acolhimento tanto para o morador quanto para o turista é de suma importância para se observar a relação do espaço de estudo, no caso deste artigo o mercado Ver-o-Peso, com esses dois atores e os processos de acolhimento e hostilidade que ali (co)existem. A insegurança supracitada é fator de hostilização para ambos, bem como a situação precária de saneamento básico na região. Entretanto, justamente por ser um dos pontos turísticos mais visitados da capital paraense, há uma certa preocupação em manter o espaço policiado, com uma dada acessibilidade linguística e para pessoas com baixa mobilidade nos arredores e no próprio mercado.

O que se faz nas dualidades é a hospitalidade de maneira propriamente dita, e no sentido de entender o mercado nesse aspecto, é importante colocá-lo em um lugar ímpar no turismo do Brasil. Um local que vive o acolhimento, as tradições e singularidades amazônicas sob as margens do rio Guamá, e a hostilização dos cheiros, violência e disparidade econômica com a instalação das Docas – representadas na Imagem 01 – que por vezes rouba o protagonismo do mercado com seu ar condicionado, palco flutuante e *drinks* exóticos com preços salgados que destoam do doce do cupuaçu.

Imagem 1. Docas ver-o-peso



Fonte: Flexa, 2022

Todavia, e para reforçar essa dualidade entre acolher e hostilizar, Figueredo *et al.* (2016, p. 128) afirma que o apelo estrito ao potencial turístico do espaço limita consideravelmente a compreensão da sua importância histórica, sociocultural e econômica no contexto da cidade. Para sanar tal problema, reforça-se a importância de trabalhos educacionais com moradores sobre o pertencimento com aquele espaço que é, antes de ponto turístico, comércio e lugar de memória da cidade.

Em pesquisa de campo, a pesquisadora que vai ao local e vive aquele ambiente estudado compreende que apesar de se deparar com famílias paraenses e funcionários de alguma loja do comércio em horário de almoço pelos corredores da parte alimentícia do mercado, desfrutando de um vatapá ou com uma cuia de açaí ao lado de turistas de diferentes partes do mundo em harmonia, há barreiras implícitas em olhares ou na dificuldade de comunicação com esse outro estrangeiro. Desta forma, Sousa *et al* (2017). apresentam outra possível solução:

há a necessidade da mobilização da classe trabalhista e dos Órgãos Públicos competentes no sentido de fortalecer a organização social, garantindo aos feirantes melhores condições de infraestrutura e trabalho, além de investimentos em recursos humanos por meio da oferta constante de cursos e palestras. Consequentemente, tanto os trabalhadores quanto os usuários que fazem parte do cotidiano do local seriam beneficiados, assim como favorecer melhores expectativas para o turismo, já que o Complexo do Ver-o-Peso é um dos maiores cartões postais da cidade de Belém (2017, p. 9).

O mercado Ver-o-Peso nesse contexto engloba aspectos da hospitalidade pública e da comercial. No que tange os aspectos de hostilidade, observa-se o pitiú como uma possível forma de hostilização olfativa e a falta de preparo para com o turista e para o turismo em si. Já no que diz respeito aos aspectos de acolhimento, destacam-se as ervas e banhos, a comida, a diversidade de produtos paraenses em um só lugar – que facilita a compra para moradores e turistas – e a beleza paisagística e arquitetônica, que como destaca Grinover (2006),

O que torna a cidade bonita e hospitaleira é sua capacidade de expressar um microcosmo social e arquitetônico ordenado, no qual cada edifício, por sua dimensão,

por seu refinamento e seu esplendor, mostra não só sua própria importância, mas também a importância de quem o encomendou e que ali vive (2006, p. 36).

Um ponto que ganha destaque no âmbito da hospitalidade, em especial no Veropa, é o cheiro. Este sentido humano pode ser ponto chave para se acolher ou hostilizar em um lugar. Do cheiro do pitiú, ao cheiro dos banhos de erva e cura, esse sentido é a todo momento provocado em uma visita ao mercado, em meio às comidas típicas, o pungente aroma do mercado de peixes, o rio depois da chuva das 16:00h e mais fatores que só quem vive e se permite viver a experiência do Ver-o-Peso pode ter e descrever (Imagem 2 e 3).

Imagem 2. Mercado ver-o-peso



Fonte: Flexa, 2022

Imagem 3. Mercado ver-o-peso



Fonte: Flexa, 2022

Desta forma, compreende-se o complexo do Ver-o-Peso como local de hospitalidade em suas mais diversas faces, especialmente para e com o turista. Conforme destacado, um ponto que assume o protagonismo da acolhida é a comida paraense, que é única e se torna ponto de afetividade do povo belenense com os seus e os outros.

As tradições da culinária, em especial sua singularidade, é o que torna o mercado Ver-o-Peso e a culinária paraense algo que merece estudos em termos de hospitalidade por si só. O que se escuta das cozinheiras e vendedoras nos corredores do mercado enquanto os cheiros únicos e sons de brega e carimbó envolvem, é que se pode fazer comida de qualquer estado do Brasil em Belém, mas não se pode fazer comida de Belém em nenhum estado que não no Pará. Um fato comprovado quando se adentram mercados de outras regiões do Brasil e não se encontra comida paraense, seja pela dificuldade de plantio e cultivo dos alimentos ou pelo desconhecimento das demais localidades. Por isso, o Veropa já é pai d'égua.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O mercado Ver-o-Peso no estado do Pará, na região Norte do país, destaca-se por seu reconhecimento como ícone da cidade e elemento identitário do paraense. Ao mesmo tempo, engloba aspectos da hospitalidade pública e comercial, tendo o seu conjunto arquitetônico e paisagístico reconhecido pelo Iphan desde 1977, reafirmando o potencial social e econômico das feiras livres, lugares em que a hospitalidade e a hostilidade acontecem, sendo consideradas um fator que contribui para o desenvolvimento socioeconômico de uma determinada localidade, um espaço rico em exotividade e diversidade, de frutas e ervas, e que também oferece distintas preparações culinárias.

Além da categoria geográfica, neste lugar as práticas de trabalho tradicionais possuem uma complexa teia de relações sociais, envolvendo a sua natureza comercial e também simbólica, manifestada por uma intensa vida social e intercâmbio cultural. Portanto, entende-se que as práticas sociais são responsáveis por essas interações cotidianas e que produzem a sociabilidade entre comerciantes, população e turistas.

Neste contexto, quando se observam as relações de hospitalidade, percebe-se que existe uma dualidade entre o acolher e o hostilizar. O mercado Ver-o-Peso, é um local permeado pelo acolhimento das tradições e da culinária local, mas, ao mesmo tempo, tanto a comunidade local quanto o turista sofrem com a hostilidade advindas dos cheiros fortes, violência e disparidade econômica entre o mercado e a instalação das Docas. As Docas, apesar de comercializarem os mesmos produtos do mercado, acabam por exercer preços exorbitantes, mais voltados para os turistas, o que acaba por afastar a população local, gerando um sentimento de não pertencimento e sendo mais um caso de hostilidade.

Para além, percebe-se a valorização cultural brasileira através das manifestações culturais e da gastronomia local, que é amplamente difundida no Ver-o-Peso, e também pode ser compreendida pela materialização de traços arquitetônicos marcantes, associada às expressões da cultura local, justificando a sua condição indissociável de atrativo turístico, através do turismo cultural e pela sua gastronomia, assim como do seu significado de patrimônio da cidade de Belém do Pará.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, V. **Mercado Ver-o-Peso, Belém do Pará**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2010. Disponível em:

http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar./index.php?option=com_content&view=article&id=768&Itemid=1#:~:text=Embora%20a%20cidade%20estivesse%20abalada,%C3%A0%20venda%20de%20peixe%20fresco. Acesso em: 02 de agosto de 2022.

CASCUDO, L. da C.. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

Estados e capitais do Brasil. **Pará**. s. d. Disponível em: <http://www.estadosecapitaisdobrasil.com/>. Acesso em: 28 de julho de 2022.

FIGUEREDO, S. L. *et al.* **Amazônia, Cultura e Cena Política no Brasil**. Belém: NAEA/UFPA, 2016. Disponível em: <<http://livroaberto.ufpa.br/jspui/handle/prefix/181>>. Acesso em: 01 de agosto de 2022.

FRIEDMAN, J. Ser no mundo: globalização e localização. *In*: FEATHERSTONE, M. **Cultura global: nacionalismo, globalização e modernidade**. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 1999 *apud* CRUZ, M. S. R.; MENEZES, J. S.; PINTO, O. **Festas culturais: tradição, comidas e celebrações**. I Encontro Baiano de Cultura, v. 1, 2008. Disponível em: <http://www.uesc.br/icer/artigos/festasculturais_mercia.pdf>. Acesso em: 01 de agosto de 2022

GODBOUT, J. Recevoir c'est Donner. *In*: **Communication 65**. Paris: Du Seuil, 1997.

GRINOVER, L. A hospitalidade urbana: acessibilidade, legibilidade e identidade. **Revista Hospitalidade**, v. 3, n. 2, p. 29-50, 2006. Disponível em: <<https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/191>>. Acesso em: 29 de julho de 2022.

GUZMÁN, D. Ar. Encontros circulares: guerra e comércio no Rio Negro (Grão-Pará), séculos XVII e XVIII. **Anais do Arquivo Público do Pará**, v. 5, n. 1, p. 139-165, 2006. Disponível em: <<https://shre.ink/Qwzq>>. Acesso em: 18 de maio de 2023.

IPHAN. **Ver-o-Peso (PA)**. s. d. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/828>>. Acesso em: 30 de julho de 2022.

LEITÃO, W. M. Ver-o-Peso: um mercado de coisas boas e belas. **IV Colóquio Internacional sobre o Comércio e Cidade**. Uberlândia, p. 1-10, 2013. Disponível em: <http://www.labcom.fau.usp.br/wp-content/uploads/2015/05/4_cincci/019-wilma.pdf>. Acesso em: 30 de julho de 2022.

LIMA, M. D. de. **Ver-o-Peso, patrimônio(s) e práticas sociais: uma abordagem etnográfica da feira mais famosa de Belém do Pará**. 2008. 220 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais)– Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2008. Disponível em: <<http://repositorio.ufpa.br/jspui/handle/2011/3059>>. Acesso em: 01 de agosto de 2022.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas [1923-1924]. *In*: MAUSS, M. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

PRADO, B. G.; NICOLETTI, A. L.; FARIA, C. da S. Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Cuiabá-MT. **Journal of Health Sciences**, v. 15, n. 3, 2013. Disponível em: <<https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-684884>>. Acesso em: 01 de agosto de 2022.

RAMOS, S. R.; SILVA, L. L. **A arte do sabor enquanto potencial turístico nas localidades: o prato típico de Rosana/SP**. Curitiba: Caderno de Estudos e Pesquisa do Turismo, 2016.

ROCHA, F. A. G. da *et al.* Características socioeconômicas dos comerciantes de plantas medicinais de Currais Novos/RN. **Holos**, v. 4, p. 87-100, 2013.

SOUSA, E. de *et al.* Prospecção socioeconômica em feiras livres: o caso do Complexo do Ver-o-Peso, Belém, Pará, Brazil, **Revista ESPACIOS**, v. 38, n. 36, 2017. Disponível em:

<<https://www.revistaespacios.com/a17v38n36/a17v38n36p05.pdf>>. Acesso em: 01 de agosto de 2022

SUAUDEAU, L. **Cartas a um jovem chef**: caminhos no mundo da Cozinha. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2004.

Alimentação e memória: a questão da patrimonialização da culinária regional

Food and memory: the issue of regional cuisine patrimonialization

Alimentación y memoria: la cuestión del patrimonio culinario regional

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.58006>

Everton Luiz Simon | evertonsimon@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-1227-4813>

Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), Santa Cruz do Sul, RS, Brasil.

Alini Luza Morais | luzaalini@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-0905-6492>

Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), Santa Cruz do Sul, RS, Brasil.

Recebimento do artigo: 10-abril-2023

Aceite: 03-junho-2023

SIMON, E. L.; MORAIS, A. L. Alimentação e memória: a questão da patrimonialização da culinária regional. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 149-161, jun. 2023.



RESUMO

O estudo dos hábitos alimentares e dos processos de patrimonialização permite acessar diversas manifestações de saberes e práticas de cada comunidade e os processos de (re)afirmações da culinária regional. Neste artigo, abordaremos a relação entre alimentação e memória e também como o processo de patrimonializar pratos da gastronomia local podem ser, ou não, influenciadas pela memória ou por questões simplesmente mercadológicas. Questionamo-nos sobre em que medida os processos de patrimonialização alimentar se reportam às memórias, fazeres e saberes particulares da população em questão? Neste texto procuramos compreender os processos de tornar patrimônio de preparações culinárias e para isso utilizamos como exemplo o caso do prato da galinha recheada, no município de Santa Cruz do Sul, no Vale do Rio Pardo/RS. Como metodologia, recorreu-se à pesquisa de campo com apoio de entrevistas semiestruturadas realizadas com seis mulheres, com o apoio de diário de campo, documentos oficiais e reportagens. O método de análise dos documentos narrativas de memória se baseou na Análise Textual Discursiva. Ao explorar a riqueza de informações das narrativas e documentos, foi possível compreender que as identidades e os patrimônios culturais podem não responder aos discursos mercadológicos, e sim aos modos de ser, viver das comunidades, mediatizados pela memória como um dispositivo de práxis popular.

Palavras-chaves: Gastronomia; Memória coletiva; Pertencimento; Comunidade; Patrimonialização.

ABSTRACT

Through the study of eating habits and heritage processes we have access to various manifestations of knowledge and practices of each community and the processes of (re)affirmation of regional cuisine. In this paper we will approach the relationship between food and memory and also how the patrimonialization of local gastronomic dishes can be, or not, influenced by memory or simply by marketing issues. We ask ourselves to what extent the processes of food heritage refer to the memories, doings, and particular knowledge of the population in question? In this text, we seek to understand the processes of patrimonialization of culinary preparations and, for this, we will use as an example the case of the chicken stuffed dish, in the city of Santa Cruz do Sul, in Vale do Rio Pardo/Rio Grande do Sul. As methodology, field research was used with the support of semi-structured interviews carried out with six women, with the support of a field diary, official documents, and reports. The method for analyzing the narrative memory documents was based on Textual Discourse Analysis. By exploring the wealth of information in the narratives and documents, it was possible to understand that identities and cultural heritages may not respond to market discourses, but rather to the ways of being, living of communities, mediated by memory as a device of popular praxis.

Keywords: Gastronomy; Collective memory; Belonging; Community; Patrimonialization.

RESUMEN

A través del estudio de los hábitos alimentarios y de los procesos de patrimonialización tenemos acceso a diversas manifestaciones de los saberes y prácticas de cada comunidad y a los procesos de (re)afirmación de la cocina regional. En este artículo abordaremos algunas de las relaciones entre alimentación y memoria y también cómo la patrimonialización de los platos gastronómicos locales puede estar, o no, influenciada por la memoria o simplemente por cuestiones de marketing. Nos preguntamos hasta qué punto los procesos de patrimonialización alimentaria se relacionan con las memorias, los haceres y los saberes particulares de la población en cuestión. En este texto, buscamos comprender los procesos de patrimonialización de las preparaciones culinarias y, para ello, utilizaremos como ejemplo el caso del plato de pollo relleno en el municipio de Santa Cruz do Sul, en Vale do Rio Pardo/Rio Grande do Sul. Como metodología, recurrimos a la investigación de campo con el apoyo de entrevistas semiestructuradas realizadas a seis mujeres, con el apoyo de diario de campo, documentos oficiales e informes. El método de análisis de los documentos narrativos de la memoria se basó en el Análisis Textual del Discurso. Al explorar la riqueza de información de las narrativas y documentos, fue posible comprender que las identidades y el patrimonio cultural pueden no responder a discursos de marketing, sino a las formas de ser, de vivir de las comunidades, mediadas por la memoria como dispositivo de praxis popular.

Palabras claves: Gastronomía; Memoria colectiva; Pertenencia; Comunidade; Patrimonialización.

INTRODUÇÃO

A alimentação é composta por uma série de práticas que envolvem desde a produção de insumos, técnicas de preparo, comensalidade, até as significações dos pratos e memórias que eles trazem. Conforme Abdala (2019, p. 190), as cozinhas regionais resultam e se estruturam a partir de um conjunto de fatores “históricos e simbólicos, suas tradições são construídas ao longo de gerações conformando padrões alimentares e de convívio caracterizados por uma longa duração”. Esta ampla temática comporta desde debates econômicos, sociais, nutricionais, históricos, entre outros, ou seja, as possibilidades de análise dessa atividade humana são inúmeras.

Neste artigo abordaremos a relação entre alimentação e memória e também como a patrimonialização de pratos da gastronomia local podem ser, ou não, influenciadas pela memória ou por questões simplesmente mercadológicas. O questionamento que segue é sobre em que medida os processos de patrimonializar alimentar se reportam às memórias, fazeres e saberes particulares da população em questão? Para isso, procuramos compreender sobre os processos de tornar patrimônio preparações culinárias e utilizar como exemplo o caso do prato da galinha recheada, no município de Santa Cruz do Sul, no Vale do Rio Pardo/RS.

É nessa mesma região que os autores deste estudo estão inseridos e também onde está sendo desenvolvido o projeto de pesquisa Educação, Trabalho e Alimentação: saberes, práticas

e políticas em espaços não escolares¹. Considerando a importância das questões éticas envolvidas em pesquisas no campo das Ciências Humanas, levamos em conta, portanto, os princípios, os cuidados, os procedimentos e o compromisso assumido pelos/as pesquisadores/as com as participantes. Ao entender e tratar de informações e reflexões delas, buscou-se evitar possíveis exposições que pudessem causar constrangimento a partir da leitura e da assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE). Por conseguinte, explicitaram-se todos os objetivos, os cuidados e as consequências da participação na pesquisa, incluindo a autorização de seu nome próprio como forma de visibilizar não apenas os saberes inerentes ao trabalho, mas também o lócus de enunciação das experiências dessas mulheres. Tal projeto se atenta a compreender como se caracterizam as práticas educativas que ocorrem em trabalhos relacionados à alimentação em comunidades rurais do Vale do Rio Pardo/RS. Este trabalho é desenvolvido em paralelo à pesquisa aqui apresentada, além da contribuição das pesquisas realizadas pelo Observatório da Educação do/no Campo do Vale do Rio Pardo². Os trabalhos, feitos concomitantemente, permitem com que as pesquisas se complementem.

Como metodologia, recorreremos à pesquisa de campo com apoio de entrevistas semiestruturadas realizadas com 6 mulheres da região. As mulheres participantes da pesquisa foram selecionadas a partir da relevância enquanto cozinheiras e, também, por indicações nas próprias comunidades.³ Além dessas entrevistas, utilizamos o diário de campo como documento de apoio, pois permitiu registrar não apenas as vozes, mas aquilo que observamos como as ações, os gestos, os sentidos e os processos de produção captados durante as observações na permanência nos locais das entrevistas. Outras fontes importantes foram a Lei N.º 39/E/2022 e reportagens em jornais locais – foram coletadas e/ou aproximadas à medida que analisou-se as informações das narrativas das mulheres. As entrevistas foram transcritas e organizadas, categorizadas e cruzadas de acordo com os procedimentos da Análise Textual Discursiva, proposta por Roque Moraes e Maria do Carmo Galliazi (2016).

Desse modo, considerando esses aspectos introdutórios, o seguinte texto está organizado em quatro partes, a contar da introdução. No tópico que apresenta-se a seguir, partimos da relação entre memória e práticas alimentares para compreender o que e como se constitui a relação entre comida, saberes e identidades regionais de determinados grupos sociais. Na sequência, discorreremos sobre a culinária regional, em específico a preparação galinha recheada como produto de um discurso/processo de patrimonialização.

¹ O projeto de pesquisa, a partir da intersecção entre Educação Popular, Educação não formal e Educação e Trabalho, busca compreender os significados e influências sociais envolvidos nas práticas educativas da alimentação, problematizando como educam, para quê, para quem e por quê. Busca-se, também, identificar o que as narrativas sobre o saber-fazer a comida comunicam a respeito dos hábitos de cultivo, beneficiamento, produção e consumo de alimentos. Esse projeto obtém financiamento público da Fundação de Amparo à Pesquisa do Rio Grande do Sul (Fapergs).

² O Observatório da Educação do Campo no Vale do Rio Pardo (ObservaEduCampoVRP) tem como origem as lutas das Escolas Famílias Agrícolas contra o fechamento das escolas no campo, também contra os agrotóxicos e prega a defesa da agricultura familiar agroecológica. Atua ativamente em movimentos pela educação do campo como um direito.

³ As mulheres participantes, agricultoras, de diferentes idades, foram selecionadas a partir da sua relevância como cozinheiras e, também, por indicações nas próprias comunidades. Além dessas entrevistas, o diário de campo foi fundamental como documento de apoio, pois permitiu o registro de ações, gestos, sentidos, processos e observações durante a permanência nos locais das entrevistas.

RELAÇÃO ENTRE MEMÓRIA E ALIMENTAÇÃO

A memória pode ser entendida como objeto e como categoria de análise em pesquisas. Através do uso epistemológico da memória, como objeto de pesquisa, é possível perceber diferentes costumes, tradições, experiências e identidades dos grupos sociais estudados. Também manifesta a organização das comunidades quanto ao seu trabalho, seus saberes e os processos educativos que emergem no tempo e espaço vividos (TEDESCO, 2014). Além disso, a memória, enquanto categoria, serve de mote para diversas pesquisas, em diferentes frentes disciplinares e contextos, dada a sua essência e qualidade de preservar certas “[...] informações podendo nos remeter a um conjunto de funções psíquicas às quais nos tornam capazes de atualizar impressões ou informações passadas, ou que ele representa como passadas” (LE GOFF, 1990, p. 223). Tais informações são atribuídas em diversas formas, sejam como

[...] recordação ou reconhecimento: evocação deliberada ou invocação involuntária de lembranças autobiográficas ou pertencentes a uma memória enciclopédica (saberes, crenças, sensações, sentimentos e etc.) (CANDAU, 2005, p. 23).

Assumindo um posicionamento pelos estudos da memória coletiva, entendemos que a memória é vetor de um sentimento de pertencimento coletivo, que é passada de geração para geração através de narrativas, símbolos, eventos e espaços de memória. Conforme Halbwachs (2004, p. 166), “há tantas maneiras de representar o espaço quantos sejam os grupos”, ou seja, cada grupo tem suas percepções da história, ainda que habitem o mesmo espaço, já que a memória trata-se de uma construção coletiva fundada nas relações entre os sujeitos.

Ademais, a memória concerne subjetividade aos sujeitos, e está ligada às lembranças do passado, que são vistas sob as lentes do presente. Ou seja, diante do tempo atual que se constroem as memórias, que se subvertem fatos e acontecimentos para responder anseios atuais, fazendo dessa busca no passado um filtro sentimental, mesmo que inconscientemente, do que já aconteceu.

É a partir de laços afetivos que os seres humanos criam vínculos de pertencimento a determinado grupo (TEDESCO, 2014). Nesse contexto, as recordações individuais são passíveis de influências do coletivo com que se identificam (CANDAU, 2005). Memória e pertencimento, assim, traduzem as identidades - das comunidades e dos sujeitos -, entendidas como os sentidos dados ao viver num espaço-tempo histórico e compartilhado.

Nesta perspectiva, estudar memórias e suas dimensões (lembranças e esquecimentos) nos permite identificar sujeitos históricos, reconstruir histórias de vida, entender sociabilidades, inclusive nesta pesquisa pautada em práticas alimentares identitárias. A partir de narrativas de memória, pode-se compreender o que e como se constitui a relação entre comida, saberes e identidades de determinados grupos sociais. Afinal, se a memória é um sentimento de pertencimento coletivo, que é passada de geração para geração através de narrativas, de símbolos, de eventos e de espaços de memória, ela participa da construção - mais uma vez, coletiva - das identidades dos sujeitos coletivos conforme Tedesco (2014) e Halbwachs (2004).

Recentemente, na relação com a gastronomia, o uso da memória tem atuado em relação ao presente para preservação de um conjunto de processos, práticas e saberes

relacionados à culinária. Tem sido vista como dispositivo de enunciação das identidades das comunidades, mesmo não vinculada a um passado restrito, ou seja, é a memória que serve como base para processos identitários entre grupos.

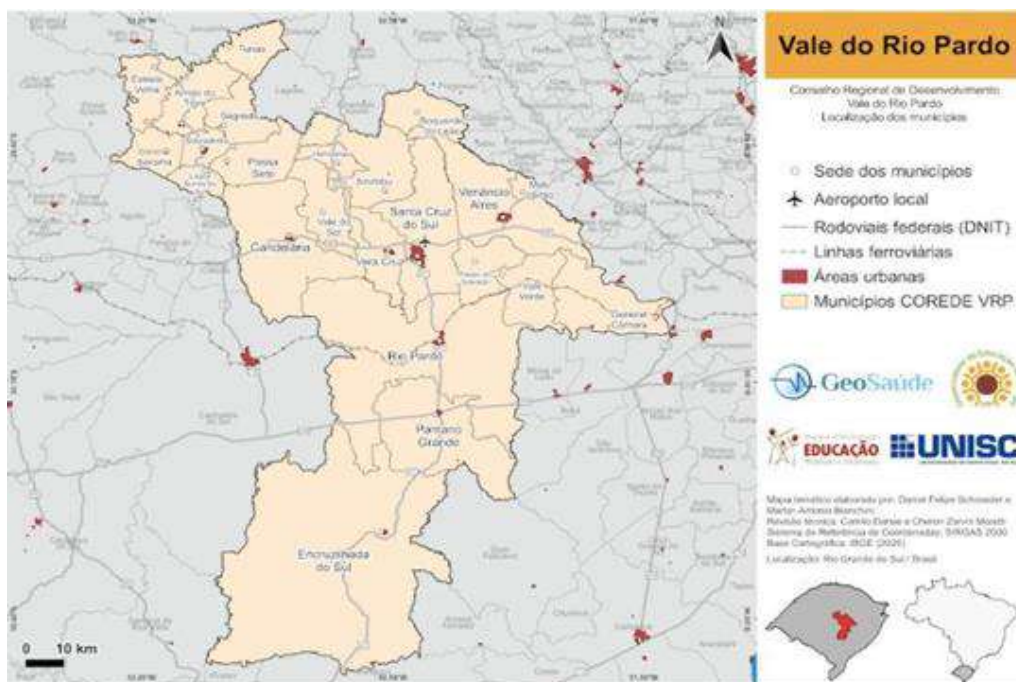
Para Amon e Menasche (2008, p. 15), a memória tem sido uma importante via para a pesquisa em alimentação, pois “a relação que estabelecemos entre comida e memória está fundamentada na ideia de que, se a comida tem uma dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias”, estimulando, assim, a manutenção de suas tradições ao longo de gerações, conformando padrões alimentares e de convívio.

Conforme Halbwachs (1990), a memória coletiva é baseada na interação dos grupos e nas formas como esses a ritualizam. Podemos inserir aqui as práticas alimentares tanto quanto a manutenção da memória nos âmbitos familiares ou de uma comunidade. O pertencimento nasce entre a interação e a manutenção de experiências. Mitos, tradição oral e a genealogia são manifestações desta interatividade entre os grupos. A perpetuidade de costumes e tradições entre familiares é uma característica do processo de manutenção da memória.

A exemplo desta relação entre o uso de memórias e a alimentação, pela manutenção ou extinção de práticas alimentares, ou até mesmo pela relativização e seletividade de determinadas práticas, destacamos o caso do prato da galinha recheada na região do Vale do Rio Pardo.

A região do Vale do Rio Pardo está localizada na área central do estado do Rio Grande do Sul. No mapa abaixo (Figura 1) apresentamos a região que é composta por vinte e três municípios, com uma população total de 440.316 habitantes, segundo estima a Fundação de Economia e Estatística - FEE (RIO GRANDE DO SUL, 2020).

Figura 1. A região do Vale do Rio Pardo (RS)



Fonte: SCHROEDER, D. F.; BIANCHINI, M. A.; DARSIE, C.; MORETTI, C.Z. 2021. Localização dos municípios do Vale do Rio Pardo. Escala 1:1.000.000.

A pesquisa centra-se nesta região, de onde emergem saberes, memórias gustativas e doces lembranças de nossas entrevistadas. Ao longo da pesquisa, nestes dois últimos anos, as mulheres participantes do estudo são (re)conhecidas por seus saberes e suas práticas culinárias e, em sua maioria, ainda residentes da área rural. De diferentes etnias, essas mulheres são representantes de distintas comunidades da região, mas mantêm características em comum, como a solidariedade, ajuda mútua e reciprocidade, bem como a busca pela manutenção dos conhecimentos da cozinha e as formas de preparo dos pratos que representam sua cultura.

Durante o pesquisar foi feito entrevistas e organizou-se suas memórias em arquivos que são constantemente revisitados em busca de reflexões sobre diferentes temas e na importante visibilização de seus saberes e práticas como instrumento de resgate identitário e de valorização da gastronomia/culinária regional. Traz-se aqui algumas de suas memórias e comentários quanto ao prato em questão, a galinha recheada.

A galinha recheada é um preparo culinário que está relacionado com a história dos colonos alemães, desde o estabelecimento da colônia em 1849, na região do Vale do Rio Pardo. Esta região se caracteriza por ter uma economia predominantemente agrícola com destaque para a agricultura familiar (SIMON, 2014). Mesmo possuindo centros urbanos desenvolvidos ainda há uma porcentagem significativa de habitantes no interior destes municípios, onde se inserem as entrevistadas.

Analisando as entrevistas, percebe-se a relação memória/representação e identidade nas falas de Helga: “[...] o prato representa a minha identidade alimentar é com certeza a galinha recheada e massa com bastante molho”. Esta relação se dá, pois a memória é um dos suportes primordiais para a definição de laços de identidade, e está ligada às lembranças das vivências, manifestando-se quando laços afetivos criam o pertencimento a determinado grupo (LE GOFF, 1994). Quando Helga diz que essa preparação representa sua identidade, ela está também dizendo que os outros sujeitos que também têm a galinha recheada como prato identitário fazem parte do seu grupo de pertencimento. E, assim, percebemos, num pequeno exemplo, como a memória coletiva “alimenta-se da seiva do pertencimento e afetividade” (TEDESCO, 2011, p. 165). Essa afeição pode se dar a partir do parentesco, como Woortmann (1994) debate quando versa sobre a parentalidade e a relação com a memória, definindo-a como seletiva, ou seja, os processos de definir o que será mantido e o que será desconsiderado nos memoriais de família.

Essa relação familiar também pode ser percebida nessas falas sobre o consumo do prato. As entrevistadas relembram que em algumas famílias, aos domingos, consumia-se galinha assada e/ou recheada. “Naquela época a minha mãe fazia galinha recheada, assava no forno, mas no forno de pão” destaca Irmagardt. Marguit também relembra sua relação familiar ao dizer que “Um prato especial de festa, domingo era sagrado sempre duas galinhas recheadas, isso era realmente sagrado, porque eu gostava do ‘rabinho (risos)’ sambica e a minha mãe também, e sempre eram do pátio, nunca comprada.” Nessa fala podemos observar também sobre a economia de subsistência que girava em torno da criação de galinhas.

O fazer-saber do preparo é descrito com atenção por Irmagardt ao rememorar que “[...] tirava as tripas e aí fazia um misturado, até pão, ovo cozido, bastante cebola e alho, tempero verde, salsinha tudo misturado. Ah, isso era bom. Como isso era bom!”. Silvia também comenta que

Um prato especial de domingo era churrasco, mas o que realmente a minha mãe fazia muito bem era a galinha recheada, nossa, eu me lembro até hoje. Recheava com os miúdos, fígado né, colocava ovo cozido, nossa era tudo muito bom, hoje eu não faço mais não, porque eu não sou muito da cozinha. Essa galinha era acompanhada sempre com arroz e salada.

É nessa sintonia de lembranças e sentimentos que estabelecemos nossa análise sobre os saberes associados à produção e às práticas alimentares. Neste fazer-saber que o trabalho no preparo do prato gera identidade, Fischler (1995) observa que o comportamento alimentar é um princípio de incorporação, pois ao comer, são apropriadas qualidades simbólicas dos alimentos e, portanto, o ato alimentar torna-se central na formação humana, nos processos identitários, ao mesmo tempo, de distinção do outro. Por entender que as práticas alimentares dizem muito sobre aqueles/as que comem, popularizando valores, hábitos, escolhas e fazeres do cotidiano, traduzindo um processo contínuo de ressignificação e reconstrução de identidades regionais.

É na manutenção destes modos de preparo e dos saberes gerados pelos mesmos que se mantém a cultura local, Brandão (1988, p. 47) corrobora com a ideia ao afirmar que “é a comunidade quem responde pelo trabalho de fazer com que tudo o que pode ser vivido-aprendido da cultura seja ensinado com a vida”. Ainda, o autor comenta sobre a preservação de saberes comunitários pelas/nas comunidades subalternas, conforme os mesmos seguem sendo partilhados. Estas trocas educativas e simbólicas são criação dos próprios sujeitos atores, e “todo este trabalho tradicional de classe que sustenta um modo próprio de vida subalterna é sustentado por formas próprias e muitas vezes popularmente muito complexas de saber.” (BRANDÃO, 1988, p. 105). Todo este sistema subjetivo e autônomo de organização social das/nas comunidades é mantido, também, pela reprodução do saber popular, e, no contexto da alimentação e comensalidade, permite a reprodução do corpo social (BRANDÃO, 1988; WOORTMANN, 2013).

Os exercícios de evocar e reproduzir a memória contribuem para o trabalho da construção das identidades e, por consequência, de pertencimentos. A memória é um dos suportes primordiais para a definição de laços de identidade, ela está ligada às lembranças das vivências, e esta só existe quando laços afetivos criam o pertencimento a determinado grupo (LE GOFF, 1994).

A noção de pertencimento é de grande significado para a memória coletiva, conforme Tedesco (2011), carrega consigo a necessidade de ancorar o grupo/comunidade a algo que dê garantia de continuidade, de eternidade tanto para o futuro quanto para o passado. A preservação de hábitos alimentares é uma forma de manutenção da memória e de dar continuidade aos costumes, Erna lembra que “[...] a galinha recheada, isso é coisa boa, a gente faz até hoje [...] isso é coisa boa”.

A cultura local, conforme a análise dessas memórias, têm demonstrado um apego à galinha recheada, no entanto, o hábito de comer esta carne não é definido em um único tipo de prato. No dia a dia, distintos modos de preparo eram apreciados, na intenção de diversificar o cardápio, Helga relembra:

Tu sabe que a galinha era nossa única carne fresca na época, claro, tinha umas bodegas que vendiam carne de rês nos finais de semana, mas comprar isso não se tinha muito ...

então a massa com molho de galinha era a festa nos domingos, assim como a galinha recheada, a galinhada com salada e maionese,... e lá de vez em quando, um bife com ovos.

Mesmo em dias de festa, o consumo da carne de galinha era costumeiro, nem sempre sendo utilizada para a preparação da galinha recheada, dando espaço para diversificadas formas de fazer, mas igualmente apreciadas, a galinhada é um exemplo como Elí comenta:

Nos dias de festa e em finais de semana a gente fazia muita galinhada, com saladas do que tinha na horta, mas, mais era repolho mesmo, beterraba, cenoura, nabo e rabanete a maionese essa de molho branco e doce. Massa com molho, essas coisas assim, menos coisas em vista de hoje em dia. Às vezes também tinha galinha recheada, eu lembro que tinha a festa no Passo do Sobrado e eles sempre tinham as galinhas recheadas e assadas, e eu me lembro que meu pai sempre trazia para casa.

A PATRIMONIALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO: USOS E APROPRIAÇÕES DA/NA CULINÁRIA REGIONAL

A atual política de preservação e salvaguarda dos bens culturais imateriais, conforme Abdala (2019, p. 198), fundamenta-se em visibilizar e preservar “práticas, saberes e modos de fazer a comida, incorpora a compreensão das tradições como algo que permanece ao longo do tempo, acompanhando a dinâmica social” e territorial. O que pode-se perceber ao longo das memórias e vozes das mulheres entrevistadas é que a galinha recheada revela sentidos e noções de pertencimento para a comunidade local, além de outros pratos, tal qual a galinhada, como podemos perceber em suas falas.

Festas e festivais têm sido elaborados pelos municípios da região, com intuito de exaltar estes preparos, além do fato de tomarem para si como prato típico. No entanto, não é levado em consideração as diversidades da cultura local e não é dado voz aos integrantes da comunidade. Atualmente, muitas festas celebram pratos típicos tradicionais em todo o Brasil, e em Santa Cruz do Sul são tradicionais as festas que celebram a cultura germânica, a exemplo da Oktoberfest, da Festa das Cucas e a da Galinha Recheada. Este último preparo, em março de 2022, por decreto da lei Nº 039/E/2022, foi declarado como patrimônio histórico, cultural e gastronômico no município de Santa Cruz do Sul. O projeto busca, através da galinha recheada, “divulgar as raízes germânicas do município e valorizar a gastronomia dos imigrantes alemães, que povoaram Santa Cruz do Sul.” (SANTA CRUZ DO SUL, 2022).

Ao analisarmos o documento do projeto de lei, é possível observar a relevância econômica conferida ao Festival Nacional da Galinha Recheada, criado em 2017, pelo Futebol Clube Rio Pardo, em detrimento ao que chamamos a atenção neste estudo, a cultura local e os modos de fazer dos mesmos. No ano de 2022 ocorreu a Festa da Galinha Recheada, que já está em sua sexta edição, desde outras edições o enfoque econômico tem sido demonstrado, conforme Koeppe, em entrevista ao portal de notícias GAZ – Notícias de Santa Cruz e Região (2021), a festa tem o objetivo de “resgatar a tradição do consumo do prato da galinha recheada” e promover a geração de renda, ou seja, um “desenvolvimento econômico” sem considerar os aspectos sociais, identitários e sociais da comunidade.

No terceiro artigo da Lei, acima citado, o texto destaca que o Poder Executivo fica autorizado a criar grupos de estudo e de trabalho para elaborar atividades com escolas e instituições locais “no sentido de preservar a receita dessa deliciosa iguaria”, embora isso ainda não tenha dado significativos passos. Notamos o interesse na preservação do saber/fazer, mesmo não percebendo nenhuma movimentação de resgate com a comunidade em questão.

O que podemos observar ao longo do processo de escrita, análise e reflexões é que não há evidente preocupação em resgate ou manutenção dos saberes em torno do preparo por parte do poder público, muito embora isso esteja descrito em projetos de lei.

Este não é o primeiro movimento municipal para manter a cultura alimentar típica alemã na cidade, como é o caso da Festa das Cucas. Ambos os projetos de lei, tanto da festa das cucas e da galinha recheada, citam os eventos gastronômicos como ponto positivo para a geração de renda, divulgação das potencialidades turísticas e perpetuidade da cultura gastronômica alemã. Não é incomum esse ser o principal ponto a ser defendido quando um projeto de patrimonialização surge, o do retorno financeiro, ou mesmo quando o projeto de lei aponta para os pontos sociais e culturais enquanto seus idealizadores apontam publicamente a ênfase para o financeiro, como vimos na entrevista acima. No entanto, não deve ser esse o único, sequer o principal, objetivo a ser levado em consideração no processo de tornar a gastronomia como patrimônio.

As identidades e patrimônios culturais não respondem aos discursos patrimonialistas de ordem e interesse mercadológicos, mas, aos modos de ser, viver, educar e aprender das comunidades,

o patrimônio cultural é de fundamental importância para a identidade social, para intensificar a ideia da integração cultural como bem-viver social e reforçar a autoestima e a apropriação da herança cultural principalmente por grupos/comunidades que são ameaçados pelo esquecimento (TEDESCO, 2011, p. 63).

Estas festas têm por finalidade vender um ideal de identidade germânica e encarar lucros, tanto para os municípios com o apelo turístico, como para os empresários que produzem ou distribuem os insumos base para as preparações, fazendo delas, as festas, verdadeiros festivais com grande circulação de pessoas. Notamos o estranhamento advindo da comunidade quando Elí fala que “nas festas sempre tinha galinha, só não tinha tanto povo, não como hoje em dia. As festas eram menores, era menos gente.”

Em contraponto temos os integrantes da comunidade, lembrando das festas menores e mais aconchegantes, Erna comenta que “Hoje em dia eu fico apavorada com o monte de coisa que se tem.” A comunidade funciona como antagonista da modernidade (BRANDÃO, 2014). Assim, enquanto resposta e resistência, “a comunidade é o como se pode fazer frente ao capital, ao poder exterior, ao mercado, à sociedade de massa e mídia” (BRANDÃO, 2014, p. 3). Em relação à alimentação popular, a comida rotineira das comunidades responde às intervenções e ameaças do sistema e do mercado hegemônicos de costumes culturais e da autonomia dos sujeitos, por intermédio da memória (AMON; MENASCHE, 2008).

A comida cotidiana e as memórias em torno delas funcionam como resposta de resistência às intervenções e ameaças do sistema e do mercado hegemônicos de costumes culturais e da autonomia dos sujeitos (AMON; MENASCHE, 2008). Portanto, as práticas, os saberes, os modos de fazer a comida revelam diferentes formas de resignificação e

permanência de tradições populares. Demonstrando o quanto a comunidade tem tentado resistir ao atropelamento de suas características em função da busca de obtenção de lucros, mantendo seus modos de preparo no interior de suas famílias, conforme Erna comenta, “isso é coisa boa, a gente faz até hoje.”

A exaltação e patrimonialização do prato passa por um paradoxo, pois, enquanto a valoriza enquanto comida tradicional, não inclui nesse movimento os indivíduos que nela são representados. Não são os camponeses de pequenas propriedades e criadores de aves que são beneficiados, para contribuir com melhores condições à sua permanência no campo, mas sim empresários de grandes estabelecimentos de abatedouros, que sequer residem na comunidade. Embora esses eventos, em especial o Festival Nacional da Galinha Recheada, gerem empregos (em sua maioria temporários) tanto direta quanto indiretamente, abrangendo o comércio e serviços relacionados à festa, a comunidade se ocupa com serviços temporários enquanto empresários lucram a longo prazo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Estudar memórias e suas dimensões nos ajuda a identificar sujeitos históricos, reconstruir histórias de vida, seus saberes e práticas, e sociabilidades. Não valorizá-las é destruir a chance de perpetuidade de seus costumes, contradizendo a lógica dos processos de patrimonialização. Afinal, se a memória é pertencimento coletivo, passada entre gerações através de narrativas, de símbolos, de eventos e espaços de memória, é ela que reforça a(s) identidade(s) de uma comunidade. Logo entendem-se as comidas típicas como processos históricos e culturais, visibilizando práticas-saberes, não apenas como produto econômico, sem relação social e territorial.

Abordamos, neste estudo, a relação entre alimentação e memória, além de seu envolvimento nos processos de patrimonializar pratos da gastronomia local. Estes processos são muitas vezes influenciados por questões basicamente mercadológicas, que beneficiam pessoas e instituições sem interesse na manutenção dos saberes populares. Enquanto as narrativas de memórias das mulheres manifestam tradições, costumes, experiências e identidades dos grupos sociais, bem como evidenciam a organização das comunidades quanto a seu trabalho, legitimando e visibilizando seus saberes e os processos educativos que emergem no tempo e espaço vividos.

No caso da Festa da Galinha Recheada, no município de Santa Cruz do Sul, o prato tem protagonizado eventos com apelo turístico, sem considerar os saberes e as práticas das mulheres das diversas comunidades da região em questão. Esse discurso e política de patrimonialização vêm transpondo os limites entre o tradicional e a invenção de uma imagem envernizada pela publicidade, ultrapassando os limites que a memória local toma como prato identitário para um prato meramente gerador de lucros e beneficiando uma pequena parcela.

Dessa forma se for conferida a visibilidade às narrativas das mulheres do Vale do Rio Pardo, quanto às práticas alimentares, possibilitará a reafirmação das identidades dos grupos sociais, através da memória, anunciando estas experiências a fim de embasar processos patrimonialistas, contribuindo com a construção de identidades junto a seus sujeitos.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. Tradições bem temperadas. In: PIRES, Maria do Carmo; MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A cozinha brasileira e o patrimônio cultural: história, hospitalidade e turismo**. Curitiba: Editora Appris, 2019.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, vol. 11, núm. 1, janeiro-junho, 2008, p. 13-21.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1988.
- WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. **Habitus**. Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jul., 2013.
- CANDAU, Joël. Memórias e amnésias coletivas. In: CANDAU, Joël. **Antropologia da memória**. Lisboa: INSTITUTO PIAGET, 2005.
- FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.
- Entrevista Edson Koepe. Festival Nacional da Galinha Recheada será em 5 de setembro, **GAZ – Notícias de Santa Cruz e Região**, 2021. Disponível em: <https://www.gaz.com.br/festival-nacional-da-galinha-recheada-sera-em-5-de-setembro/>. Acesso em: 05 abr. 2022.
- HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2004.
- LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. Campinas: UNICAMP, 1994.
- MORAES, Roque; GALIAZZI, Maria do Carmo. **Análise textual discursiva**. 3. ed. Ijuí: Editora Unijuí, 2016.
- RIO GRANDE DO SUL. Fundação de Economia e Estatística. Corede Vale do Rio Pardo. Disponível em: <https://arquivofee.rs.gov.br/perfil-socioeconomico/coredes/detalhe/?corede=Vale+do+Rio+Pardo>. Acesso em: jun. 2022.
- SIMON, Everton Luiz. **Culinária Regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS - Brasil**. 2014. 121 p. Dissertação de mestrado, Universidade de Santa Cruz do Sul, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional. Santa Cruz do Sul: 2014.
- SANTA CRUZ DO SUL (Município). Lei n.º 039/E/2022, de 9 de março de 2022. Declara a galinha recheada como patrimônio histórico, cultural e gastronômico do Município de Santa Cruz do Sul. **Projeto de Lei n.º 039/E/2022**. 2022, RS, 9 mar. 2022.
- SCHROEDER, D. F.; BIANCHINI, M. A.; DARSIE, C.; MORETTI, C.Z. 2021. OBSERVATÓRIO DA EDUCAÇÃO DO CAMPO DO VALE DO RIO PARDO. Sobre nós - Escolas Famílias Agrícolas no Rio Grande do Sul. Observatório da Educação do Campo do Vale do Rio Pardo, 2022. Disponível em: <https://www.observaeducampovrp.com/sobre>. Acesso em: 12 dez. 2022.
- TEDESCO, João Carlos. **Passado e presente em interfaces: introdução a uma análise sócio-histórica da memória**. Passo Fundo: UPF editora, 2011.
- TEDESCO, João Carlos. **Nas cercanias da memória**. Passo Fundo: UPF editora, 2014.
- WOORTMANN, Ellen F. Árvore da Memória. **Anuário Antropológico**, Brasília, n. 92, p. 113-131, 1994.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. **Habitus**. Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jul., 2013.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos à FAPERGS pelo financiamento do projeto de pesquisa por meio do Edital FAPERGS 10/2020 - Auxílio Recém-Doutor -- ARD e à CAPES pela bolsa modalidade II – Nível Mestrado para a realização desta pesquisa.

O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar

The phenomenon of commensality and its social functions: a preliminary discussion

El fenómeno de la comensalidad y sus funciones sociales: una discusión preliminar

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.53745>

Maria Henriqueta S. Garcia Gimenes-Minasse | mariegimenes@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-4952-808X>

Universidade Anhembi Morumbi (UAM), São Paulo, SP, Brasil

Recebimento do artigo: 01-agosto-2022

Aceite: 04-outubro-2022

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3 n. 1, p. 162-175, jun. 2023.



RESUMO

A comensalidade é comumente descrita como o ato de comer juntos/com outros, de compartilhar a mesa ou uma refeição ou comer e beber juntos ao redor da mesma mesa. Apesar de estar associada à saciação de uma necessidade fisiológica, a comensalidade não é um ato mecânico, tendo em vista os diferentes significados e funções sociais que pode assumir. Este artigo tem como objetivo geral identificar, a partir da literatura acadêmica vigente, as principais funções sociais desempenhadas pela comensalidade. Ele foi desenvolvido a partir de uma revisão bibliográfica narrativa baseada nas contribuições de Georg Simmel ([1910], 2004), Claude Grignon (2001), Jean-Jacques Boutaud ([2004], 2011), Henrique Carneiro (2005), Leonardo Boff (2006) e Claude Fischler (2011). A análise permitiu identificar 21 funções sociais da comensalidade, que, sob a perspectiva da força socializadora da comensalidade e da função geral de estruturação dos grupos sociais, puderam ser condensadas em seis funções principais, com destaque para a criação e fortalecimento de vínculos sociais.

Palavras-chaves: Gastronomia; Comensalidade; Hospitalidade; Funções sociais.

ABSTRACT

Commensality is commonly described as the act of eating together/with others, sharing a table or a meal, or eating and drinking together around the same table. Despite being associated with the satiation of a physiological need, commensality is not a mechanical act, given the different meanings and social functions it can assume. This article aims to identify, from the current academic literature, the main social functions performed by commensality. It was developed from a narrative literature review based on the contributions of Georg Simmel ([1910], 2004), Claude Grignon (2001), Jean-Jacques Boutaud ([2004], 2011), Henrique Carneiro (2005), Leonardo Boff (2006) and Claude Fischler (2011). The analysis allowed us to identify 21 social functions of commensality, which, from the perspective of the socializing force of commensality and the general function of structuring social groups, could be condensed into six main functions, with emphasis on the creation and strengthening of social bonds.

Keywords: Gastronomy; Commensality; hospitality; social functions.

RESUMEN

La comensalidad se describe comúnmente como el acto de comer juntos/con otros, compartir una mesa u una comida, o comer y beber juntos alrededor de la misma mesa. A pesar de estar asociada a la saciedad de una necesidad fisiológica, la comensalidad no es un acto mecánico, dados los diferentes significados y funciones sociales que puede asumir. Este artículo tiene como objetivo identificar, a partir de la literatura académica actual, las principales funciones sociales que desempeña la comensalidad. Fue desarrollado a partir de una revisión de literatura narrativa basada en las contribuciones de Georg Simmel ([1910], 2004), Claude Grignon (2001), Jean-Jacques Boutaud ([2004], 2011), Henrique Carneiro (2005), Leonardo Boff (2006) y Claude Fischler (2011). El análisis permitió identificar 21 funciones sociales de la comensalidad, que, desde la perspectiva de la fuerza socializadora de la comensalidad y la función general de estructuración de los grupos sociales, podrían condensarse en seis funciones principales, con énfasis en la creación y fortalecimiento de vínculos sociales.

Palabras claves: Gastronomía; Comensalidad; hospitalidade; funciones sociales.

INTRODUÇÃO

“De tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber” (SIMMEL, 2004, p. 160). A ingestão de alimentos e bebidas, por mais particular e íntima que pareça, funda-se em um conjunto de regras socialmente estabelecidas, reguladoras não apenas do que comemos, mas também quando, como e com quem comemos (CONTRERAS; ARNAIZ, 2011). Como observa Carneiro (2005, p.71) “comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem”. Por conta disto, os hábitos alimentares são a própria imagem de uma sociedade (BONIN; ROLIM, 1991) e seu estudo pode revelar desde sua eficiência produtiva até seus critérios morais e suas representações políticas, religiosas e estéticas (CARNEIRO, 2005).

A comensalidade é comumente descrita como o ato de comer juntos/com outros (FISCHLER, 2011), de compartilhar a mesa ou uma refeição (BOUTAUD, [2004], 2011) ou comer e beber juntos ao redor da mesma mesa (BOFF, 2006). Não se trata de um ato mecânico, mas de um fenômeno que, por envolver o que Boutaud ([2004], 2011) denomina de ‘comer simbólico’, coloca em exercício todo um conjunto de regras sociais e culturais que produzem diferentes significados. Como pontua Carneiro (2005), a diferença entre a comensalidade humana e a de origem animal é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e estes sentidos se alteram com o tempo.

Como já registrado por Soares e Camargo (2015), justamente por sua complexidade e imbricações sociais, este fenômeno tem sido objeto de diferentes áreas de estudo, tais como a antropologia, a hospitalidade, a nutrição, a sociologia e a teologia. Contudo, por mais que diferentes pesquisas se debrucem sobre uma ou outra função social observada na realidade empírica, a abordagem dos efeitos e significados sociais produzidos pela comensalidade é tratada de forma fragmentada, dificultando a compreensão de pesquisadores que estejam se iniciando no tema tenham uma visão holística sobre esta questão.

Considerando que as cenas de comensalidade geralmente são compreendidas como cenas hospitaleiras (BOUTAUD, 2011), este ensaio parte da relação entre comensalidade e hospitalidade, buscando identificar as principais funções sociais desempenhadas pela comensalidade registradas na literatura. Desta forma, busca responder ao problema de pesquisa sobre quais funções sociais podem ser desempenhadas pela comensalidade, e tem como objetivo geral identificar, a partir da literatura acadêmica vigente, as principais funções sociais desempenhadas pela comensalidade.

Observa-se que a ideia de função social tem sua origem na analogia entre a vida social e a vida orgânica. Como esclarece Radcliffe-Brown (1935), função social é uma atividade social recorrente que possui um papel na vida social como um todo e, portanto, contribui para a manutenção da continuidade da estrutura social. Nesta proposta reflexiva, a comensalidade deve ser pensada não apenas como o ato de partilha de um alimento ou compartilhamento de uma refeição, mas sim em termos de seus possíveis efeitos na estrutura social dos grupos que a praticam.

Esta iniciativa de pesquisa foi realizada a partir de uma revisão de literatura narrativa, construída a partir de autores elegidos por sua aderência e contribuição ao tema discutido. Compreender a comensalidade a partir de suas funções sociais permite pensá-la em sua

complexidade e importância, ajudando a profissionais e pesquisadores das áreas de gastronomia, hospitalidade e nutrição a considerar a alimentação para além da perspectiva fisiológica, atentando-se também para outros significados construídos pelos indivíduos em relação às refeições compartilhadas.

REFERENCIAL TEÓRICO

A hospitalidade pode ser compreendida de diferentes formas: desde uma modalidade de relação humana até como um setor econômico. Sob a perspectiva das relações humanas, as relações instauradas pela hospitalidade são marcadas pelo vínculo social e pelos valores de solidariedade e sociabilidade (MONTANDON, 2011), constituindo um conjunto de comportamentos originários da própria base da sociedade caracterizados pela mutualidade, pela reciprocidade e pela troca (LASHLEY, LYNCH, MORRISON, 2007). Compreendida também como um rito de passagem por Grassi (2011), a hospitalidade pode ser vista como uma etapa de iniciação de vínculos sociais, um ritual de acolhida e admissão regido por regras de polidez e cortesia.

Compartilhar a mesa ou uma refeição com alguém constitui, segundo Boutaud ([2004], 2011), uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade em qualquer época e em todas as culturas. Boff (2006), por sua vez, relaciona a comensalidade à própria essência humana e a descreve como a culminância da hospitalidade e da convivência, do respeito e da tolerância entre indivíduos. Considerando a comensalidade como “forma de partilha, de troca e de reconhecimento”, Boutaud ([2004], 2011, p. 1213) observa que o comer junto assume “um significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar”. A comensalidade, como expressão da hospitalidade, é marcada pelo acolhimento ao outro e pela convivialidade, constituindo-se como uma importante oportunidade de exercício da sociabilidade (FALTIN, GIMENES-MINASSE, 2019) e também socialização (CARNEIRO, 2005).

Para Fischler (2011) uma das manifestações mais impressionantes da sociabilidade humana é a comensalidade, pois os indivíduos tendem a comer juntos ou, mais exatamente, comer em grupos. Contreras e Gracia (2011) também fazem defesa semelhante, ao argumentarem como as práticas alimentares constituem um elemento básico no início da reciprocidade e do intercâmbio interpessoal e, em geral, no estabelecimento e manutenção das relações sociais. Para os autores:

Objeto de pactos e conflitos, os comportamentos alimentares marcam tanto as semelhanças como as diferenças étnicas e sociais, classificam e hierarquizam as pessoas e os grupos, expressam formas de conceber o mundo e incorporam um grande poder de evocação simbólica até evidenciar que, de fato, “somos o que comemos” (CONTRERAS, GRACIA, 2011, p. 127).

Fischler (2011) defende que a comensalidade não deve ser vista apenas como “comer com os outros”, pois oferece implicações muito mais abrangentes, extrapolando aquele momento. Para o autor, a comensalidade envolve o sentido de compartilhar comida de forma habitual, pressupondo algum grau de dependência entre os comensais, bem como a existência de hierarquias entre eles, mas também algum grau de comprometimento recíproco e envolvimento. Por consequência, há algumas dualidades inerentes ao exercício da hospitalidade: ela pode ser incluir ou excluir membros de um grupo, ela pode manifestar

igualdade ou demarcar a hierarquia entre seus membros, gerando efeitos que extrapolam a refeição em si. Segundo o autor, a comensalidade “*provides the script or a template for many or most of human eating occurrences*” (FISCHLER, 2011, p. 533).

Buscando uma leitura da complexidade do fenômeno da comensalidade, Boutaud ([2004], 2011) evoca, em sua análise, a ideia do comer simbólico operando em diferentes níveis sobre o indivíduo: o primeiro relaciona-se com a ingestão de valores sociais atribuídos aos alimentos; já o segundo diz respeito ao valor simbólico da partilha dos alimentos e ao vínculo simbólico da refeição em grupo. Apoia-se também em Ariès (2000), ao propor a compreensão do ritual de refeição em dois eixos: o horizontal (relativo a força de agregação e coesão social da comensalidade e sua capacidade de se intercambiar e se abrir) e o vertical (um convite ao respeito das hierarquias e à procura do belo e de bom gosto) (BOUTAUD, [2004], 2011).

Ao refletir sobre a dinâmica da comensalidade, Boutaud ([2004], 2011, p. 1213) observa que o seu exercício exige “saber comer em comum, de ser visto comendo, sob o olhar dos outros”, subjugando seus participantes a um “cortejo de normas, de regras e de proibições, de prescrições, devedoras das maneiras à mesa, mas também tolerâncias, liberdades, transgressões”. O respeito a tais regras, inclusive, é apontado por Boutaud ([2004], 2011, p.1216) como indispensável para a hospitalidade acontecer, pois “quando se trata de comer e beber juntos o laço simbólico não pode ser construído de maneira durável por meio da libertinagem ou perversão”.

A perspectiva de comensalidade sendo regida por regras – que se modificam diacronicamente e sincronicamente (respeitando, neste caso, as diferenças culturais existentes entre diferentes grupos humanos) – também é abordada por outros autores como Simmel ([1910], 2004), Grignon (2001) e Fischler (2011).

Para estes autores, a própria escolha de com quem se come é regida por regras. Evocando exemplos de ‘contaminação simbólica’, processo no qual um sujeito se iguala ou é visto como igual ao comer juntos, Simmel ([1910], 2004), Grignon (2001) e Fischler (2011) recuperam, dentre outros exemplos, o sistema de castas hindu. Esta perspectiva funda-se na lógica de que a mesma comida forma carne e sangue iguais, relacionada ao princípio da incorporação tanto pela perspectiva dos nutrientes (absorvidos destes alimentos em termos químicos e físicos), mas também de incorporação simbólica (ansorvidos em termos de valores sociais atribuídos a estes alimentos e como o compartilhar do mesmo alimento nos torna simbolicamente iguais) (BOUTAUD [2004], 2011).

A organização das refeições e da própria gramática culinária¹ por consequência – é também um dos efeitos e da comensalidade segundo Grignon (2001), considerando-se a necessidade de uma convergência de horários e outras concessões com as quais as pessoas possam viabilizar as refeições em conjunto. Ainda, também há consenso entre os autores estudados (com exceção de Carneiro (2005), que não entra no mérito da questão) da comensalidade obrigando o indivíduo a controlar tanto o que decide ingerir (em termos de horário, quantidades e qualidades) quanto o seu comportamento manifestado durante as refeições (seu gestual, sua conversa e também o respeito aos protocolos e hierarquias de serviço).

¹ Gramática culinária é o conjunto das regras que organizam as refeições, incluindo decisões sobre que alimentos e bebidas podem ser consumidos e em quais horários podem ser consumidos (CONTRERAS HERNANDEZ; GRACIA ARNAIZ, 2005).

Para além das implicações sociais e identitárias da comensalidade, Boutaud ([2004], 2011) considera também fazer parte da ética da comensalidade o controle e a moderação com a dietética. O enfraquecimento da comensalidade, inclusive, preocupa autores como Poulain (2004), Contreras e Gracia (2011) e Fischler (2011), pois acreditam que o estilo de vida industrial desestabiliza as práticas de comensalidade e privilegia a prática do *snacking* (“petiscar”). Esta mudança, segundo estes autores, têm impactos sociais – nas relações e na qualidade das relações entre os indivíduos – e também nutricionais – na medida no qual o comer solitário, por não estar à mercê do julgamento do outro, pode permitir liberdades como comer em horários aleatórios, pecar pelo excesso ou pela pouca quantidade de alimentos, ou ainda possibilitar o “comer errado” sem julgamento (como trocar um almoço por um pacote de bolachas recheadas). Poulain (2004), Contreras e Gracia (2011) e Fischler (2011), inclusive, associam diretamente o declínio da comensalidade com o aumento da obesidade e de doenças associadas nos países industrializados.

Da mesma forma, Simmel ([1910], 2004), Grignon (2001), Boutaud ([2004], 2011) e Fischler (2011) alertam para a importância de saber portar-se à mesa, seja manipulando adequadamente os talheres, controlando o seu gestual ou até mesmo a sua conversa. A perspectiva aqui é sobre expectativas de comportamento e estas regras, mesmo que tácitas, precisam ser cumpridas para não causar desconforto.

Boutaud ([2004], 2011) considera, por exemplo, a mesa como um lugar de tropismos (de regularidade de determinados temas nas conversas) e de trofismos (de ampliação do discurso), mas sempre destacando a vigilância necessária a respeito de determinados temas e sua capacidade de quebrar a harmonia da refeição. Boff (2006) indica a mesa como um lugar privilegiado da convivência familiar e a refeição como um momento propício para a comunicação entre os comensais, e também observa como a mesa pode ser um lugar onde se evidenciam tensões familiares, seja pela fala ou pelo silêncio. Em tais situações, pode-se prever a substituição da hospitalidade pela hostilidade², como fica evidenciado no estudo contemporâneo desenvolvido por Twine (2014), relatando provocações e constrangimentos sofridos por veganos em refeições com onívoros, mesmo sendo estes seus familiares ou amigos.

Vislumbrar as possibilidades de conflito à mesa é importante para compreender a própria complexidade da comensalidade. Como alerta Fischler (2011, p. 538), “*simply because it creates bonds and cements sociality does not mean commensality is devoid of any risk or pain*”. Além de constrangimentos e desconfortos criados durante uma refeição, não ser convidado para ela – ou ser expulso – podem culminar em rupturas permanentes em um grupo. Fischler (2011) reforça ainda a ideia de contaminação – não apenas a simbólica, já indicada neste texto – mas também a contaminação física, o envenenamento, risco latente em refeições não sendo preparadas pelo próprio indivíduo.

É preciso observar, ainda, que tais regras e práticas podem variar em uma mesma cultura, à medida na qual, como alertam (FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019), uma refeição pode apresentar significados diferentes dependendo de suas circunstâncias, do momento de seu acontecimento: comer cotidianamente e comer em eventos especiais ou comer em casa e

² Para Camargo (2021, p.6) a hostilidade “é o resultado de ações agressivas que levam ao esgarçamento das relações humanas. A hostilidade não é resultado apenas do descumprimento das leis da hospitalidade”.

comer fora de casa (FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019). É possível perceber, então, diferentes “tipos³” de comensalidade para além destes comentados pelas autoras.

Grignon (2001) analisa brevemente algumas categorias de comensalidade, identificando dualidades entre a comensalidade doméstica e a comensalidade institucional, a comensalidade cotidiana e a comensalidade excepcional, a comensalidade segregativa e a comensalidade transgressiva. Boutaud ([2004], 2011), apesar de não abordar o tema de forma sistematizada, menciona em seu texto a existência de uma comensalidade cotidiana e uma comensalidade festiva, bem como de uma comensalidade privada e uma comensalidade pública. Buscando uma relação com as práticas de hospitalidade, a partir de Lashley (2004), pode-se refletir que, da mesma forma nas quais as práticas de hospitalidade ganham características e dinâmicas próprias quando exercitadas no âmbito privado, social e comercial, o mesmo acontece com as práticas de comensalidade.

O que é permanente, independente dos ambientes e das circunstâncias dos comensais, é a capacidade da comensalidade assumir distintas funções sociais.

MÉTODOS

Este exercício analítico foi realizado a partir de uma revisão de literatura narrativa. Também denominada de revisão tradicional, nesta modalidade de revisão a busca pelo mapeamento do conhecimento sobre uma questão ampla é realizada sem um protocolo rígido, com o pesquisador selecionando de forma arbitrária os materiais que julga relevantes para a pesquisa (CORDEIRO *et al.*, 2007).

O critério de seleção dos materiais analisados foi: buscar textos de autores brasileiros e estrangeiros reconhecidos na área dos estudos da alimentação que tratassem do tema comensalidade; identificar, dentre estes textos, contribuições que se referissem diretamente às funções sociais da comensalidade. Aplicados estes critérios, nesta etapa preliminar de análise, foram selecionados trabalhos do sociólogo e filósofo alemão Georg Simmel ([1910], 2004), do sociólogo francês Claude Grignon (2001), do semiólogo francês Jean-Jacques Boutaud ([2004], 2011), do historiador brasileiro Henrique Carneiro (2005), do teólogo brasileiro Leonardo Boff (2006) e do sociólogo francês Claude Fischler (2011).

O quadro 1 caracteriza os materiais analisados, apresentados na ordem cronológica da publicação original.

³ A ideia de “tipos” de comensalidade ainda está sendo levantada em diferentes autores e não será trabalhada neste artigo, apenas mencionada.

Quadro 1. Síntese dos materiais analisados

Autor	Referência completa da versão analisada	Natureza do Material	Ano publicação original
Georg Simmel	Simmel, G. Sociologia da refeição. Estudos Históricos, 1 (33), 2004, p.159-166.	Artigo de periódico	1910
Claude Grignon	Grignon, C. Commensality and social morphology: An essay of typology. In: Scholliers, P. (ed.). Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages. Oxford: Berg, 2001, p. 23-36.	Capítulo de livro	2001
Jean-Jacques Boutaud	Boutaud, J-J. Comensalidade. Compartilhar a mesa. In: Montandon, A. (Org.) O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac, 2011, p. 1213-1230.	Capítulo de livro	2004
Henrique Carneiro	Carneiro, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. História: Questões & Debates, 42(1), 2005, p. 71-80.	Artigo de periódico	2005
Leonardo Boff	Boff, L. Virtudes para um outro mundo possível: v. III: comer e beber juntos e viver em paz. Petrópolis: Vozes, 2006.	Capítulo de livro	2006
Claude Fischler	Fischler, C. Commensality, society and culture. Social Science Information, 50(3-4), 2011, p.528- 548	Artigo de periódico	2011

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Este ensaio pretende realizar uma discussão preliminar das funções sociais exercidas pela comensalidade percebidas em seis autores. Por conta da natureza da análise, o item resultados e discussão foram reunidos neste item, que apresenta os dados obtidos e os analisa.

Buscando uma análise pragmática, optou-se por construir inicialmente um quadro sintético sobre as funções indicadas por cada autor estudado (quadro 2).

Quadro 2. Funções sociais da comensalidade indicadas pelos autores estudados

Autor	Funções da comensalidade
Simmel ([1910], 2004)	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar como força socializadora; • Criar uma forma muito particular de comunhão entre os participantes; • Criar e fortalecer vínculos sociais; • Incluir indivíduos em grupos sociais; • Excluir indivíduos de grupos sociais; • Regular o apetite humano (organizar os horários das refeições); • Regular o comportamento à mesa (gestual, conversas); • Criar e demarcar hierarquias; • Celebrar ou enfatizar um acontecimento; • Tornar as pessoas iguais.
Grignon (2001)	<ul style="list-style-type: none"> • Estruturar grupos sociais; • Redesenhar os limites do grupo (fechando-o ou expandindo-o) – incluir ou excluir indivíduos; • Estruturar ou reestruturar a hierarquia interna do grupo – demarcar ou suspender hierarquias; • Criar e fortalecer vínculos sociais; • Celebrar ou enfatizar um acontecimento.
Boutaud ([2004], 2011)	<ul style="list-style-type: none"> • Favorecer a empatia, da compreensão mútua e da comunhão de sentimentos; • Sinalizar alianças, solidariedade e fraternidade; • Criar e fortalecer vínculos sociais; • Incluir indivíduos em grupos sociais; • Excluir indivíduos de grupos sociais; • Estruturar grupos sociais; • Demarcar hierarquias sociais; • Suspender hierarquias sociais; • Afirmar e expressar identidades; • Regular o comportamento à mesa (gestual, conversas); • Regular o apetite humano (controlar quantidade de comida ingerida); • Celebrar ou enfatizar um acontecimento.
Carneiro (2005)	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar como força socializadora; • Criar e fortalecer vínculos sociais; • Estruturar grupos sociais; • Organizar as regras de identidade; • Organizar a hierarquia social – criar e demarcar hierarquias; • Impor limites e fronteiras sociais, políticas e religiosas.
Boff (2006)	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar como força socializadora; • Criar e fortalecer laços sociais; • Proporcionar um momento de comunicação; • Proporcionar um momento de partilha de sentimentos positivos (alegria) • Exercitar o respeito, a tolerância, a cooperação, a solidariedade e a compaixão.
Fischler (2011)	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar como força socializadora • Criar e fortalecer vínculos sociais • Incluir indivíduos em grupos sociais; • Excluir indivíduos de grupos sociais; • Regular o apetite humano (organizar/controlar horários, quantidade e qualidade dos alimentos); • Regular o comportamento à mesa (gestual, conversas); • Criar e demarcar hierarquias (evidenciar a relação existente entre as pessoas); • Tornar as pessoas iguais.

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Em tempo, o único autor a usar “força socializadora” é Simmel ([1910], 2004), mas o termo foi também utilizado para caracterizar as posições de Carneiro (2005), Boff (2006) e Fischler (2011), enfatizadoras da comensalidade como uma fonte de socialização geradora de efeitos que extrapolam a alimentação. O quadro 2 permitiu perceber similaridades e diferenças nas argumentações dos autores e como tendem a enfatizar algumas funções sociais da comensalidade em detrimento ou omissão de outras. Contudo, um consenso foi evidenciado: a função de criar e fortalecer vínculos sociais.

Procurando identificar quais eram as funções sociais mais indicadas no conjunto dos trabalhos analisados, desenvolveu-se o quadro 3.

Quadro 3. Incidência por autor das funções sociais da comensalidade identificadas

Função social	Simmel ([1910], 2004)	Grignon (2001)	Boutaud ([2004], 2011)	Carneiro (2005)	Boff (2006)	Fischler (2011)
Atuar como força socializadora	x			x	x	x
Criar uma forma muito particular de comunhão entre participantes	x					
Favorecer empatia, compreensão e comunhão de sentimentos			x			
Sinalizar alianças, solidariedade e fraternidade			x			
Criar e fortalecer vínculos sociais	x	x	x	x	x	x
Incluir indivíduos em grupos sociais	x	x	x			x
Excluir indivíduos de grupos sociais	x	x	x			x
Estruturar grupos sociais		x		x		
Criar e demarcar hierarquias sociais	x	x	x	x		x
Suspender hierarquias sociais	x	x	x			
Afirmar e expressar identidades/organizar regras de identidade			x	x		
Impor limites e fronteiras sociais, políticas e religiosas.				x		
Regular o apetite (organizar o horário das refeições)	x					x
Regular apetite (o que é ingerido)						x
Regular o apetite (quantidade de comida ingerida)			x			x
Regular o comportamento à mesa (gestual, conversas)	x		x			
Celebrar ou enfatizar um acontecimento	x		x			
Tornar as pessoas iguais (fisicamente e simbolicamente)	x					x
Proporcionar um momento de comunicação;					x	
Proporcionar um momento de partilha de sentimentos positivos (alegria)					x	
Exercitar o respeito, a tolerância, a cooperação, a solidariedade e a compaixão.					x	

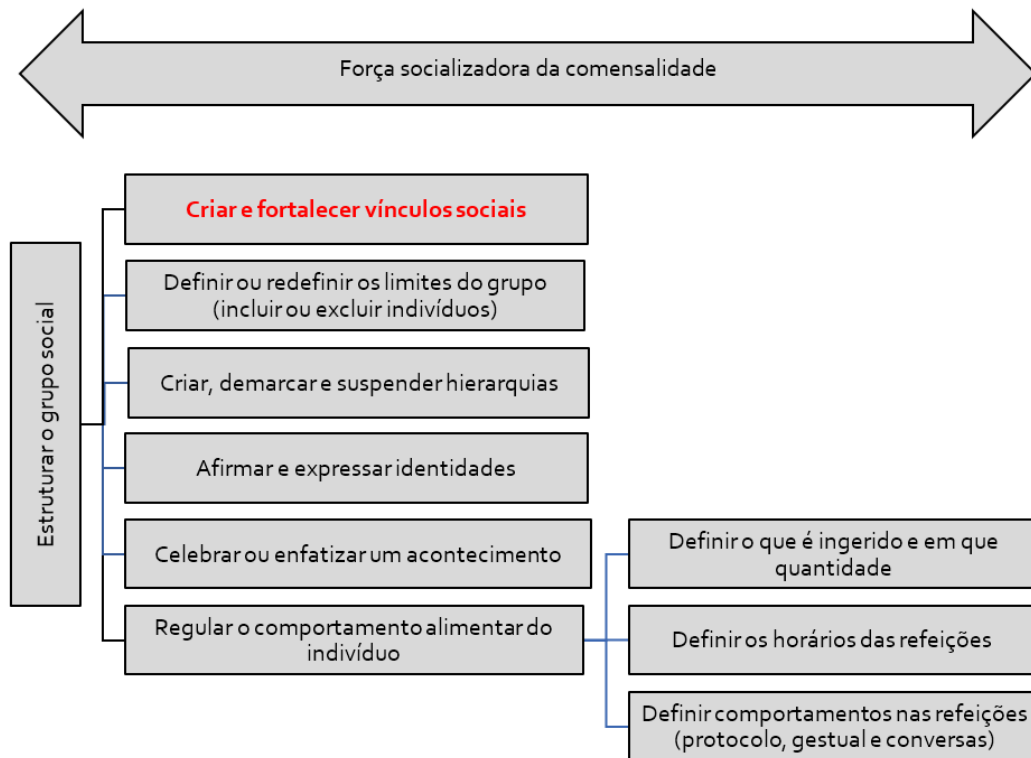
Fonte: Elaborado pela autora (2022)

A partir do quadro 3 é possível perceber, como já mencionado, que todos os autores reconhecem a capacidade da comensalidade em criar e fortalecer laços sociais, elencando diferentes funções associadas a esta capacidade. Embora a função de estruturar grupos sociais só tenha sido mencionada diretamente por Grignon (2001), Carneiro (2005) e Fischler (2011),

observa-se várias funções também em destaque – como incluir e excluir indivíduos e criar e demarcar hierarquias sociais – sendo associadas à estruturação social. Observa-se como a função de incluir ou excluir um indivíduo em um grupo é mencionada de forma conjunta por Simmel ([1910, 2004], Grignon (2001), Boutaud ([2004], 2011) e Fischler (2011) à medida na qual, diante da impossibilidade ou da falta de vontade de fazer um convite extensivo a todos, a seleção de quem deve participar da partilha do alimento ou refeição é, por natureza, incluyente e excluyente. Por sua vez, a capacidade da comensalidade em criar e demarcar hierarquias sociais mostrou-se presente nos escritos de Simmel ([1910, 2004], Grignon (2001), Boutaud ([2004], 2011), Carneiro (2005) e Fischler (2011), embora sua função oposta – a de suspender, mesmo que temporariamente, hierarquias – só foi identificada diretamente nas contribuições de Grignon (2001) e Boutaud ([2004], 2011) e indiretamente nas contribuições de Simmel ([1910], 2004), referente à indicação de capacidade de tornar as pessoas iguais.

Tentando, de forma embrionária, criar um esquema facilitador da sistematização levantada até então, elaborou-se a figura 1:

Figura 1. Funções sociais da comensalidade



Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Acredita-se na comensalidade desempenhando uma força socializadora e abrangente não apenas do comportamento alimentar do indivíduo, mas também das repercussões em outras esferas da vida social. Neste sentido, a comensalidade auxilia na estruturação dos grupos humanos, enquanto coloca em jogo a cooperação e a solidariedade dos comensais, desempenhando todo um conjunto de funções. Parecem ter maior relevância, segundo autores discutidos, as funções de redefinir os limites do grupo (a partir da inclusão ou exclusão de comensais); de criar e demarcar hierarquias, ou ainda suspendê-las, mesmo provisoriamente; afirmar e expressar identidades; celebrar ou enfatizar um acontecimento; além de regular o comportamento alimentar do indivíduo (tendo possíveis efeitos sociais e também nutricionais).

É importante observar uma certa fluidez entre estas funções, pois muitas vezes elas auxiliam umas às outras: o uso da comensalidade para celebrar ou enfatizar um acontecimento é uma forma de fortalecer a afirmação e expressão identidade. Por sua vez, pode também fortalecer a definição dos limites de um grupo. Apesar de serem funções com relativa independência, todas parecem convergir para a função de criação e fortalecimento de vínculos sociais, por esta razão indicada em destaque na Figura 1.

Esta função, baseada no exercício da sociabilidade - entendida por Baechler (1995) como a capacidade humana de estabelecer e criar vínculos - pode ser alimentada diretamente pela dinâmica de inserção e exclusão de grupos, de criação/demarcação ou suspensão de hierarquias, de afirmação e impressão de identidades, pela celebração ou ênfase dada a um acontecimento e também pelo compartilhamento de comportamentos alimentares semelhantes.

Merecem destaque ainda as atitudes necessárias para a instauração da comensalidade e como devem ser exercitadas durante a sua prática: a cooperação, a compaixão, a compreensão, a comunhão, a empatia, a fraternidade, o respeito, a solidariedade e a tolerância. Tais atitudes atuam de forma positiva diretamente sobre a coerência e coesão de um grupo, enfatizando a capacidade da comensalidade de criar e fortalecer vínculos humanos e também correspondem a algumas atitudes inerentes às práticas hospitaleiras, como descrito por Montandon (2011) e Lashley, Lynch e Morrinson (2007).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa, mesmo em fase preliminar, tem como objetivo identificar, a partir da literatura acadêmica vigente, analisar as principais funções sociais desempenhadas pela comensalidade, respondendo ao problema de pesquisa: quais funções sociais podem ser desempenhadas pela comensalidade? Procurou-se então perceber, a partir da própria noção de função social, quais os papéis desempenhados pela comensalidade incidentes sobre a estrutura social dos grupos nas quais a praticam.

Este exercício analítico identificou, a partir do estudo de seis contribuições de autores distintos, vinte e uma funções sociais passíveis de serem sintetizadas em seis funções associadas à força socializadora da comensalidade e à estruturação de grupos sociais: criar e fortalecer vínculos sociais; definir ou redefinir os limites do grupo (incluir ou excluir indivíduos); criar, demarcar e suspender hierarquias; afirmar e expressar identidades; celebrar ou enfatizar um acontecimento; regular o comportamento alimentar do indivíduo. Destas, evidencia-se o protagonismo da função "criar e fortalecer vínculos sociais", tendo em vista que as demais funções também podem convergir para a sua realização.

Ainda, foi possível identificar um conjunto de atitudes necessárias para o desenvolvimento da comensalidade, sendo estas (a cooperação, a compaixão, a compreensão, a comunhão, a empatia, a fraternidade, o respeito, a solidariedade e a tolerância) também diretamente ligadas à criação e ao fortalecimento de laços sociais e ao cerne do próprio exercício da hospitalidade. Nota-se como, embora o interesse pela análise da comensalidade tenha se dado inicialmente pela perspectiva da hospitalidade e que os resultados encontrados reforcem o vínculo entre os dois conceitos, evidencia-se a comensalidade desempenhando funções que o extrapolam, abrangendo também questões relacionadas à regulação do comportamento alimentar em si.

Como limitações desta pesquisa indica-se o número de autores pesquisados, passível de ampliação, de forma a abranger outros trabalhos nos quais se discutem o tema comensalidade, bem como também o nível de profundidade da análise apresentada, possível de ser melhor desenvolvida, além da incorporação de outros eixos de análise (como a questão das regras da comensalidade e dos 'tipos' de comensalidade, apenas esboçados aqui). Estas limitações constituem, inclusive, as intenções de continuidade desta pesquisa, de modo a poder gerar uma análise mais complexa e holística das funções sociais associadas à comensalidade.

REFERÊNCIAS

- ARIÈS, P. Le bon goût est-il soluble dans la modernité? In: GANG, G; ARIÈS, P. (Orgs.). **Le goût**. Paris: Desclée de Brouwer, 2000, p. 61-115.
- BAECHLER, J. Grupos e sociabilidade. In: BOUDON, R. (Org.) **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995, p. 65-106.
- BOFF, L. **Virtudes para um outro mundo possível**: v. III: comer e beber juntos e viver em paz. Petrópolis: Vozes, 2006.
- BONIN, A.; ROLIM, M.C.M.B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia**. Curitiba, v.4, n-1, p.75-90, jun.1991.
- BOUTAUD, J. J. Comensalidade. Compartilhar a mesa. In: MONTANDOU, A. (Org.) **O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011, p. 1213-1230.
- CAMARGO, L. O. L. **As leis da hospitalidade**. RBTUR, São Paulo, n. 15, v, 2, p.1-16, e-2112 maio/ago. 2021.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, n. 42, p. 71-80, 2005.
- CONTRERAS, J. H.; GRACIA, M. A. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- CORDEIRO, A. M.; OLIVEIRA, G. M.; RENTERIA, J. M.; GUIMARÃES, C. A. Revisão sistemática: uma revisão narrativa. Comunicação científica. **Rev. Col. Bras. Cir.**, v. 34, n. 6, p. 428-431, dez. 2007.
- FLATIN, A. O.; GIMENES-MINASSE, M. H. Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio teórico. **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 11, n. 3 p. 634-646, 2019.
- FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information**, n. 50, v. 3-4, p.528– 548, 2011.
- GRASSI, M. C. Transpor a soleira. In: MONTANDON, A. (Org.) **O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011, p. 45-54.
- GRIGNON, C. Commensality and social morphology: An essay of typology. In: SCHOLLIERS, P. (Ed.). **Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages**. Oxford: Berg, 2001, p. 23-36.

LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Orgs.) **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004.

LASHLEY, C.; LYNCH, P. & MORRISON, A. **Hospitality**: a social lens. Oxford: Elsevier, 2007.

MONTANDON, A. Espelhos da hospitalidade. In: MONTANDO, A. **O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011, p. 31-38.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**. Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.

RADCLIFFE-BROWN, A. R. On the concept of function in social science. **American Anthropologist**, v.37, n.3., part 1, jul-sep, 1935, p. 394-401.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p.159-166, 2004.

SOARES, F. C.; CAMARGO, L. O. L. Produção científica sobre comensalidade no Brasil: estudo documental de teses e dissertações (1997-2011). **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 7, n. 2, p.191-204, 2015.

TWINE, R. **Vegan killjoys at the table** – contesting happiness and negotiating relationship with food practices. **Societies**, v. 4, n. 1, p. 623-639, 2014.

Do poder soberano à microfísica do poder:
hábitos alimentares, convocações
comunicacionais e produção de subjetividades

*From sovereign power to the microphysics of power: eating habits,
communicational calls and production of subjectivities*

*Del poder soberano a la microfísica del poder: hábitos alimenticios,
convocaciones comunicacionales y producción de subjetividades*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.57522>

Lucas de Vasconcelos Teixeira | lvteixeira@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-3890-0747>

Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM) e Universidade de São Paulo (USP),
São Paulo, SP, Brasil

Recebimento do artigo: 21-março-2023

Aceite: 20-abril-2023

TEIXEIRA, L. V. Do poder soberano à microfísica do poder: hábitos alimentares,
convocações comunicacionais e produção de subjetividades. **Revista Mangút:
Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3 n. 1, p. 176-194,
jun. 2023.



RESUMO

Partindo de uma pesquisa bibliográfica, propomos investigar as imbricações entre alimentação e poder, notadamente no que diz respeito aos hábitos alimentares, às ondas de mediatização e às relações de poder que perpassam a constituição dos sujeitos e os ordenamentos da vida desde o medievo até o contemporâneo. Buscamos respaldo na compreensão de que comer ultrapassa a função biológica e na microfísica do poder foucaultiano, isto é, uma prática social constituída historicamente por mecanismos e procedimentos que atuam no nível do social e que penetram na vida cotidiana dos sujeitos. Estas reflexões permitem observar os engendramentos das racionalidades senhoriais, mercantilistas e capitalistas nos ordenamentos da vida e na produção de subjetividades, bem como a emergência da comunicação midiática e seu protagonismo cada vez mais acentuado na sociedade de controle neoliberal.

Palavras-chaves: Gastronomia; Relações de poder; Constituição dos sujeitos; Ondas de mediatização; Consumo alimentar.

ABSTRACT

Based on a bibliographic research, we propose to investigate the intersections between food and power, especially with regard to eating habits, waves of mediatization and the power relations that permeate the constitution of the subjects and the ordering of life from the middle ages to the present. We seek support in the understanding that eating goes beyond biological function and in the Foucauldian microphysics of power; that is, it is a social practice historically constituted by mechanisms and procedures that act at the social level and penetrate the daily lives of the subjects. These reflections allow us to observe the engendering of seigniorial, mercantilist and capitalist rationalities in the ordering of life and in the production of subjectivities, as well as the emergence of media communication and its increasingly accentuated protagonism in a neoliberally controlled society.

Keywords: Gastronomy; Power relations; Constitution of subjects; Waves of mediatization; Food consumption.

RESUMEN

Con base en una investigación bibliográfica, nos proponemos investigar la superposición entre alimento y poder, especialmente en lo que respecta a los hábitos alimentarios, las olas de mediatización y las relaciones de poder que permean la constitución de los sujetos y el ordenamiento de la vida desde lo medieval hasta lo contemporáneo. Buscamos apoyo en la comprensión de que comer va más allá de la función biológica y en la microfísica del poder de Foucault, o sea, una práctica social históricamente constituida por mecanismos y procedimientos que actúan a nivel social y que penetran en la vida cotidiana de los sujetos. Estas reflexiones permiten observar el engendramiento de racionalidades señoriales, mercantilistas y capitalistas en la ordenación de la vida y en la producción de subjetividades, así como el surgimiento de la comunicación mediática y su papel cada vez más acentuado en la sociedad de controle neoliberal.

Palabras claves: Gastronomía; Relaciones de poder; Constitución de sujetos; Olas de mediatización; Consumo alimentar.

INTRODUÇÃO

A alimentação é uma das mais básicas necessidades humanas, somente atrás da respiração e da ingestão de água (CARNEIRO, 2003). Porém, o ato de comer vai além de uma demanda fisiológica ao ser atravessado por um complexo sistema de significados e desejos. É por isso que, conforme ponderação de Mintz (2001), dificilmente outro comportamento humano atrai tão instantaneamente a atenção de um estranho do que o ato de comer. De acordo com Ortiz (2007), o consumo de alimentos revela os agrupamentos sociais e suas regras particulares, exprimindo simbolicamente os modos dominantes de uma sociedade. Assim, o comer representa um fator estruturante da organização social que

[...] se complexifica e se diversifica no tempo e nas culturas, ganhando contornos que ora expressam disposições e idiosincrasias pessoais, ora manifestam diferenciação ou exteriorizam complexos processos coletivos, inclusive dinâmicas da produção, distribuição e consumo dos alimentos, de modo que a alimentação revela muito sobre a estrutura da nossa vida cotidiana (MARTINELLI; SILVA, 2019, p. 248-249)

É nas práticas cotidianas referentes ao cuidado de si que se identificam os objetos mais potentes para a construção de novos saberes e poderes (RABINOW, 1999). Podemos citar o consumo alimentar como um desses objetos potentes, pois a cada refeição a “comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido” (MINTZ, 2001, p. 32). Por sua vez, a mediação é um conceito que nos ajuda a analisar criticamente a inter-relação das alterações na cultura e na sociedade, por um lado, e das mudanças na mídia, por outro (HEPP, 2014).

A mediação pode ser dividida em três momentos históricos. São três ondas distintas, mas que se sobrepõem em alguns momentos nas quais os modos de comunicação se desenvolveram e suas inter-relações se tornaram significativamente mais complexas: mecanização, eletrificação e digitalização (COULDRY; HEPP, 2017). Para estes autores, cada uma dessas ondas significa uma mudança suficientemente distinta no processo de mediação da sociedade, no qual existe uma modificação no conjunto de meios e um aprofundamento no papel que desempenham na moldagem do mundo social. “O aprofundamento da mediação é uma questão do aumento da dependência de todos os processos sociais nas infraestruturas de comunicação” (COULDRY; HEPP, 2017, p. 90, tradução nossa). Portanto, a mediação envolve um aumento progressivo na complexidade dos processos sociais em decorrência das tessituras formadas na relação entre infraestruturas de comunicação e necessidades sociais atendidas por elas.

Com efeito, objetiva-se investigar neste ensaio teórico as imbricações entre o poder e alimentação a partir da Idade Média, passando pela Modernidade até os tempos atuais, com destaque para os hábitos alimentares, as ondas de mediação da sociedade e as relações de poder que perpassam os ordenamentos da vida e a constituição dos sujeitos em cada um dos três momentos sócio-históricos. Vinculado a este objetivo, propõe-se como questão desta pesquisa: Ao analisar do passado medieval até o presente, mesmo que em saltos, será possível identificar a emergência de uma reorganização do consumo alimentar com maior autonomia para os sujeitos na construção de suas subjetividades na contemporaneidade, como no resgate de maneiras de outrora de se relacionar com a comida?

Optamos pela metodologia da pesquisa bibliográfica que “é desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos” (GIL, 2002, p. 44). As principais vantagens desse tipo de pesquisa giram em torno da importância para a

compreensão de estudos históricos e também da cobertura de uma ampla gama de fenômenos (GIL, 2002).

ALIMENTAÇÃO E PODER NO MEDIEVO

A 'arte de governar' consiste em um conjunto de procedimentos destinados a dirigir a conduta dos homens (MACHADO, 2015). O poder soberano é uma de suas materializações, desenvolvida "na Idade Média e principalmente no século XVI, com a Reforma e a Contrarreforma, e vigora até a segunda metade do século XVIII" (MACHADO, 2015, p. 30). Uma de suas principais características é a de governar os sujeitos tendo como objetivo a salvação apregoada pela religiosidade católica. "É um poder de tipo religioso que tem seu princípio, seu fundamento, sua perfeição no poder que Deus exerce sobre seu povo" (FOUCAULT, 2008, p. 167-168). Desta forma, é um poder pastoral: que dirige as consciências e as almas do nascimento à morte e que se exerce

[...] sobre uma multiplicidade de indivíduos, velando sobre cada um deles em particular. E Foucault se dedica a mostrar como esse poder se exerce sobre o indivíduo com o objetivo de conhecimento exaustivo de sua interioridade, da produção de sua verdade subjetiva, através de técnicas da confissão, do exame de consciência, da direção espiritual (MACHADO, 2015, p. 31).

Segundo Foucault (2008), o poder pastoral é uma espécie de poder baseado no cuidado por parte do soberano – tal qual o pastor que zela pelo rebanho – e na obediência dos súditos. De acordo com Riera-Melis (1998), esse tipo de relação social surgida no século X transforma-se paulatinamente na estrutura senhorial. Neste modelo, o proprietário do solo o cede em troca de uma renda fixa em dinheiro, ou seja, um percentual das colheitas agrícolas e de cabeças de animais, além de poder cobrar taxas diversas. "Os senhores, em troca de uma proteção e uma justiça eficazes, exigem novas taxas de seus rendeiros e pequenos proprietários independentes sob sua jurisdição" (RIERA-MELIS, 1998, p. 392). Além disso, as forças militares desses senhores permitiam jurisdições privadas para julgar e exigir impostos de quem usava as suas terras.

Com efeito, Foucault (2015) identifica que a justiça se tornou, nas mãos dos senhores feudais, não somente um meio de coerção, mas principalmente uma fonte de riquezas e apropriação de bens dos camponeses. De qualquer forma, "o exercício do poder era confuso, global e descontínuo. Era o poder do soberano sobre grupos constituídos por famílias, cidades, [...] e não um poder atuando sobre o indivíduo" (FOUCAULT, 2015, p. 182). Vale destacar também que a autoridade senhorial se associava com as paróquias e mosteiros, na medida em que pequenas aldeias eram formadas em torno de igrejas. Concomitantemente, o poder pastoral da Igreja Católica foi reforçado com a possibilidade de propagação da Bíblia – primeiro livro completo publicado pela técnica da imprensa – em razão da facilidade que havia na reprodução dos textos com o advento da prensa de Gutenberg. Neste sentido, a 'mecanização' oriunda desta invenção, que caracteriza a primeira onda da midiaticização (COULDRY; HEPP, 2017), modificou os processos comunicacionais mediados dos séculos vindouros, culminando na mídia impressa. Ressalta-se ainda que essa aceleração na difusão de ideias também se fez presente no que se refere à alimentação:

Ao favorecer mudanças profundas nas diferentes esferas da cultura, a imprensa não poderia deixar de causar efeitos na culinária. Os livros de cozinha estão entre os primeiros a serem impressos. Em meados do século XVI, existiam nas principais línguas da Europa Ocidental (FRANCO, 2010, p. 109).

Conforme Laurioux (1998), os livros de receitas que surgiram no século XIV e se espalharam de norte a sul da Europa, registraram as modificações dos hábitos alimentares da realeza e também dos menos favorecidos. O primeiro livro de cozinha impresso na França foi o *Le Viandier*, que nada mais era do que um compilado da culinária da Idade Média.

Ainda de acordo com Larioux (1998), as cozinhas medievais valorizavam sabores fortes (das especiarias), doces e ácidos. Além disso, à mesa quem comia muito dominava os demais na concepção vigente. Assim, a quantidade de comida ingerida, principalmente de carne, simbolizava um modelo de virilidade (CARNEIRO, 2003) e quem conseguia comer mais, até se empanturrar, eram os nobres e os mais abastados.

De todo modo, a base da alimentação na Europa medieval foi constituída de cereais para fazer pão, como trigo, centeio, cevada e aveia, além de vinho (RIERA-MELIS, 1998). De um lado, a aristocracia tinha à sua disposição pão branco feito a partir do trigo – os mais ricos consideravam o pão branco o único digno de ser consumido (CORTONESI, 1998) – além de carnes, ovos, queijos e vinhos: que eram mais recomendados para consumo do que água, pois esta provocava desarranjos intestinais. Além disso, considerava-se à época que os alimentos de origem vegetal eram de difícil digestão “para os estômagos refinados da nobreza” (RIERA-MELIS, 1998, p. 396). Por outro lado, os camponeses tinham acesso a uma dieta predominantemente vegetal, conforme disponibilidade seguindo as estações do ano, além de pão de cereais considerados à época ruins, como cevada e aveia.

Cada classe social se apropria de uma parte desigual do conjunto de recursos agrários, silvícolas e pastoris da sociedade. Cada um lhes atribui valores diferentes e os combina à sua maneira, para constituir seu próprio sistema alimentar. Assim, a mesa torna-se um forte elemento de identidade coletiva (RIERA-MELIS, 1998, p. 394).

O pão era o centro de todas as refeições tanto dos cidadãos quanto dos camponeses. “Segundo um lugar-comum medieval, a sobrevivência dos seres humanos era assegurada pelo consumo de vinho (de ale ou de cerveja, no norte da Europa), de pão e de ‘todas as outras coisas’ que se comiam com pão” (GRIECO, 1998, p. 466). Com efeito, quanto mais baixa era a posição social de um indivíduo, maior era o percentual da renda que se utilizava para a compra do pão.

É pertinente destacar que “nessa sociedade que fez do pão seu principal alimento uma colheita ruim pode ser um fato dramático” (RIERA-MELIS, 1998, p. 408). Desta maneira, o contato contínuo com a terra não livrava os camponeses das consequências das más colheitas (CORTONESI, 1998). Por conseguinte, em anos de colheita ruim a fome assolava não somente mendigos, principalmente quando estas colheitas fracas ocorriam em anos sucessivos, como em 1346-1347, anos que antecederam a peste negra (RIERA-MELIS, 1998). Por isso, “os camponeses paupérrimos, no momento de más colheitas ou dos impostos, empunhavam a foice e iam atacar os castelos ou as cidades” (FOUCAULT, 2015, p. 153). Pode-se dizer, assim, que a fome era o principal vetor das revoltas populares e que o grande perigo ao *status quo* vinha do campo.

Além disso, as especiarias – principais produtos que fomentaram a necessidade de se desenvolver novas rotas comerciais e, conseqüentemente, das grandes navegações do século XV – eram importantes para a sociedade medieval não somente para melhorar o sabor dos alimentos, conservá-los ou disfarçar aromas ruins, mas para distinção social e, especialmente, pelo caráter medicinal (FLANDRIN, 1998a). Desse modo, a função primordial das especiarias era terapêutica: para ajudar o corpo a cozinhar os alimentos no estômago, considerado “uma espécie de panela natural. Sob essa ótica, as especiarias usadas para temperar os alimentos

contrabalançavam a eventual frieza destes” (FLANDRIN, 1998a, p. 481). Portanto, as pessoas não comiam alimentos crus por acreditarem não serem digeríveis sem cocção; as carnes úmidas (com mais gordura) eram assadas para secar e, paralelamente, as carnes magras eram cozidas – o cozimento dos alimentos servia para corrigir os seus vícios (FLANDRIN, 1998a).

Assim, os dietistas equilibravam o sabor dos alimentos com sua função terapêutica: “o gosto medieval era em grande medida formado com base em crenças dietéticas” (FRANDRIN, 1998a, p. 486). Ao mesmo tempo, os dietistas acreditavam que a digestão seria mais eficaz quando se comia com prazer; que se uma pessoa gostava de um alimento, isto estava relacionado com seu temperamento; e que a natureza dos alimentos poderia mudar quando seu sabor era alterado.

Regras gastronômicas e dietéticas que também se mesclavam com as boas maneiras à mesa. Segundo Romagnoli (1998), a mesa é o local de sociabilidade, de encontro da matéria e do espírito, da interioridade com a exterioridade. Além disso, a etiqueta à mesa evidenciava “um indicador altamente sensível e um instrumento de medida bastante confiável do prestígio e valores dos indivíduos em sua estrutura de relações” (ELIAS, 2001, p. 33). Desta forma, corpos e atos agem no jogo social como comunicadores e influenciadores de padrões e consumos alimentares. Neste sentido, os processos de comunicação verbais e não verbais das interações sociais estão intimamente relacionados aos jogos de representação e performances que conformam fachadas – “equipamento expressivo de tipo padronizado intencional ou inconscientemente empregado pelo indivíduo durante sua representação” (GOFFMAN, 2002, p. 29) – que se ajustam à expectativa da plateia (os outros sujeitos) (GOFFMAN, 2002).

Conforme Elias (2001), mesmo Luís XIV, o Rei-Sol – exemplo comumente dado de um rei absoluto –, fazia parte de uma rede de interdependências na qual somente poderia se manter por figurações específicas de uma sociedade de corte que possibilitava ao governante e a seu pequeno círculo de relacionamento permanecer por longos períodos e estabelecer dinastias. Com efeito, ‘figuração’ é uma formação social em que os indivíduos estão ligados uns aos outros de uma maneira particular de dependências recíprocas caracterizadas por um equilíbrio móvel de tensões constituintes do jogo social: “sociedades não são nada mais que figurações de homens interdependentes” (ELIAS, 2001, p. 43), porquanto a sociedade não é um fenômeno que existe independentemente dos indivíduos que a constituem e, da mesma maneira, os sujeitos que a integram não vivem fora da sociedade na qual convivem.

Ao fim e ao cabo, a sociedade feudal tinha na mecânica geral do poder soberano e na presença física do governante/rei alguns de seus traços mais característicos (FOUCAULT, 2015). Contudo, quando surgiu um mecanismo de poder apoiado “mais nos corpos e nos seus atos do que na terra e seus produtos” (FOUCAULT, 2015, p. 291), o poder soberano das taxas e da apropriação tornou-se anacrônico e cedeu espaço ao poder que se exerce por meio da vigilância contínua, um poder burguês desconexode um ponto focal, como o rei. Com efeito, as figurações modificaram-se a tal ponto ao longo da Idade Média até o início da modernidade que alteraram as interdependências entre os indivíduos, os sistemas sociais e os saberes sociais adquiridos. Neste sentido, “cavaleiros e servos não poderiam ser inseridos numa figuração industrial” (ELIAS, 2001, p. 38).

ALIMENTAÇÃO E PODER NA MODERNIDADE

A arte de governar voltada para o Estado também foi estudada por Foucault. Trata-se de uma racionalidade política produzida pelo Estado moderno (MACHADO, 2015), tendo como fio condutor dessa 'razão de Estado' dirigir a conduta dos sujeitos. Porém, a direção da conduta aqui é no sentido de governar racionalmente um conjunto de indivíduos e de coisas (atividades, processos, etc.), pois o Estado não tem mais que se preocupar com a salvação dos sujeitos (FOUCAULT, 2008).

Desta forma, a 'população' passa a ser alvo das relações de dominação, tornando-se necessário organizar em volta dela dispositivos garantidores não apenas de sua sujeição, mas documento contínuo de sua utilidade. Então, com o advento da sociedade disciplinar e suas instituições coercitivas, como a escola e a prisão, organizaram-se dispositivos de normalização incumbidos de fazer com que a população

[...] fosse efetivamente adestrada, repartida, distribuída, fixada de acordo com mecanismos disciplinares. População, princípio de riqueza, força produtiva, enquadramento disciplinar: tudo isso se articula no interior do pensamento, do projeto e da prática política dos mercantilistas (FOUCAULT, 2008, p. 91).

A prática mercantilista visava maximizar a produção de bens por parte da população. Por isso, a modernidade europeia passou a considerar diferentes aspectos do fenômeno da população: de condições de moradia e de higiene, passando pelo surgimento de saberes – como a demografia e a estatística – até a organização de aparelhos de poder que permitiam “não somente a observação, mas a intervenção direta e a manipulação de tudo isso. Eu diria que, neste momento, começa algo que se pode chamar de poder sobre a vida” (FOUCAULT, 2015, p. 404). O poder exercido no âmbito da vida integra sistemas de controle eficazes e econômicos, assegurados por procedimentos que caracterizam as disciplinas: a anátomo-política do corpo humano e os dispositivos reguladores de uma biopolítica da população centrada no corpo-espécie (FOUCAULT, 1999).

Com efeito, a disciplina é uma técnica/tecnologia de 'individualização das multiplicidades' (FOUCAULT, 2008) dos sujeitos para utilizá-los “ao máximo e majorar o efeito útil de seu trabalho e sua atividade, graças a um sistema de poder suscetível de controlá-los” (FOUCAULT, 2015, p. 180). Neste sentido, o poder precisava ser tão eficaz quanto se fosse exercido sobre um só sujeito, mesmo tendo uma multiplicidade de indivíduos a gerir (FOUCAULT, 2015). Salienta-se ainda que os principais atributos da disciplina são: um tipo de organização do espaço, que distribui e classifica os indivíduos; uma forma de controle do tempo, de sujeição do corpo ao tempo, ao processo; utiliza a vigilância como instrumento de controle, que precisa ser entendida pelos sujeitos como permanente; e conforme o poder é exercido, simultaneamente um saber é produzido (FOUCAULT, 2015; MACHADO, 2015). Portanto, esse é o tipo de poder que caracteriza a sociedade disciplinar, que moldou os sujeitos necessários ao funcionamento do capitalismo industrial.

No que se refere à alimentação, com o crescimento populacional europeu do século XVIII (MORINEAU, 1998), o papel dos novos alimentos que surgiram com a colonização – como tomate, batata e café – foi preponderante. Por exemplo, na Inglaterra “costuma-se atribuir o crescimento demográfico à industrialização, quando se deveria levar em conta também a cultura da batata” (MORINEAU, 1998, p. 570-571). É pertinente ressaltar que mesmo com essas 'novidades exóticas', a alimentação dos camponeses e cidadãos menos abastados era pouco variada, ainda baseada essencialmente no consumo de cereais panificados.

Uma dessas novidades foi o açúcar que, até então, era uma iguaria rara e cara prescrita por médicos (LEMPS, 1998), mas que teve o seu consumo ampliado a partir do plantio de cana-de-açúcar nas Américas. Ilustra essa passagem o fato de que era comum os ingleses colocarem açúcar até no vinho (LEMPS, 1998). Já no Brasil colonial, a expansão do açúcar marcou não somente a economia, mas também os hábitos alimentares, como a inserção de rapadura e garapa no consumo cotidiano (CARNEIRO, 2003).

Outras novidades consideradas foram as bebidas estimulantes: chocolate, café e chá. Para Carneiro (2003), a comercialização desses novos gêneros alimentícios foi o propulsor de novos arranjos socioeconômicos – como o sistema das grandes plantações no continente americano (*plantation*) – e também da expansão do tráfico de seres humanos, em um nível nunca antes visto; ambos favoreceram a emergência da Revolução Industrial, ao reunir produção em larga escala, mercado consumidor e capital investidor.

Por sua vez, na França do início do século XVIII, a 'nova cozinha' deu seus primeiros passos e tornou-se a referência dominante (FLANDRIN, 1998b). Para Hyman e Hyman (1998), foi uma cozinha baseada na medieval, mas que foi se afastando gradativamente desta para se tornar a culinária burguesa do século XVIII. Seus princípios eram a simplicidade e o senso de economia, inscrevendo-se entre a comida dos nobres e a dos camponeses. Um de seus efeitos foi a redução da variedade de espécies consumidas de vegetais e especialmente de animais:

[...] verifica-se, nos livros de cozinha e mercados abastecedores, o desaparecimento progressivo do albatroz, cegonha, cisne, grou, alcaravão, espátula, garça, pavão – em suma, todas as grandes aves que guarneciam as mesas dos festins aristocráticos da Idade Média e que, atualmente, são consideradas não comestíveis. O mesmo acontece com todos os mamíferos marinhos: o toucinho de baleia, durante muito tempo indispensável na Quaresma para a preparação de pratos mais aristocráticos como a língua de baleia, porcos-do-mar e focas (FLANDRIN, 1998b, p. 644).

Esta diminuição de espécies comestíveis veio acompanhada pela produção controlada em grande escala e por uma nova ciência do comer bem – a gastronomia – em detrimento da dietética (FLANDRIN, 1998c): “a culinária é vista principalmente como fonte de prazer. Ela se libera de sua estreita e secular vinculação à dietética” (FRANCO, 2010, p. 121). A partir do século XVII, mas em um processo que levou décadas, os franceses passaram a dar importância à harmonia dos sabores e ao 'bom gosto', criticando outros povos que continuavam a valorizar as virtudes medicinais de alimentos. Assim, a importância do que seria bom ou ruim para a saúde perde relevância, dando espaço ao que se refere ao paladar e ao prazer sensorial proporcionado aos comensais.

Outro fenômeno que desponta fortemente neste período é o da indústria alimentícia, que primava pela “queda dos custos de produção, comercialização eficaz e distribuição mais racional” (PEDROCCO, 1998, p. 764). Isto permitiu com que a agropecuária de muitos gêneros alimentícios fosse transferida para as colônias e ex-colônias, pois os países europeus importavam esses alimentos e, ao mesmo tempo, exportavam bens manufaturados excedentes, o que era lucrativo na balança comercial para os europeus (PEDROCCO, 1998).

Os Estados Unidos emergiram como importante competidor global a partir do século XIX nesta seara dos alimentos industrializados, consistindo na principal indústria estadunidense ao final do referido século (CARNEIRO, 2003), tanto por causa das novas tecnologias empregadas quanto pela publicidade. “Três empresas do setor de conservas – Campbell, Heinz e Borden – começaram a renunciar aos caixeiros-viajantes e apostar na publicidade para

umentar suas vendas no varejo” (PEDROCCO, 1998, p. 775). Desta feita, cobriam mais mercados em menos tempo por causa da comunicação mediada, favorecida pela interligação mais profunda da mídia com novas infraestruturas, como a rede elétrica, as redes de cabo e de transmissão. Trata-se da segunda onda da midiaticização (COULDRY; HEPP, 2017), a da ‘eletrificação’, que não teve um aparato tão definidor quanto foi a prensa para o momento anterior, mas, por outro lado, contou com o telégrafo, o telefone, o rádio, o cinema e posteriormente a televisão, entre outras formas de interação comunicacional.

Vale ressaltar ainda que os norte-americanos foram responsáveis por projetar a *vitaminomania*: “Invisíveis, sem peso nem sabor, as vitaminas revelaram-se um produto ideal para numerosos publicitários” (LEVENSTEIN, 1998, p. 829). Por exemplo, as indústrias de laticínios norte-americanas já enriqueciam o leite com vitamina D na década de 1920 e divulgavam isso por meio de campanhas publicitárias, contribuindo para alterar a imagem do leite – de bebida de criança para o ‘alimento perfeito’ para todas as idades. Levenstein (1998) salienta ainda que a população associou vitamina com vitalidade, dando uma conotação de que eram garantia de vigor e energia.

As vitaminas foram a nova obsessão do século 20, a descoberta que impactou as doutrinas dietéticas do mundo ocidental no novo século com uma força semelhante à exercida pelas proteínas e carboidratos no século 19. A vitamina quase poderia ser classificada como uma invenção e não como uma descoberta, postulada pouco antes da Primeira Guerra Mundial por cientistas engajados em uma busca alquímica pelo “princípio vital”, o ingrediente essencial dos alimentos pelo qual sustentava a vida (FERNANDEZ-ARMESTO, 2004, p. 88, tradução nossa).

Esta *vitaminomania* evidencia o que Foucault (2015) denomina ‘sociedade de normalização’, na qual os discursos disciplinares se baseiam em regras e normas, ou melhor, os discursos normativos são fundamentados por saberes clínicos. Se na Idade Média o poder tinha funções relacionadas a guerra e paz (monopólio das armas) e jurídica – arbitragem de litígios e punição dos crimes –, o poder na sociedade disciplinar acrescentou a este rol a função normativa, de regras para o bem-estar, saúde e longevidade (FOUCAULT, 2015). Consequentemente, os dispositivos de vigilância sobre os indivíduos não se davam mais apenas por imposições sociais ou legais, mas pelo corpo.

ALIMENTAÇÃO E PODER CONTEMPORÂNEO

No pós-guerras mundiais, a saúde cedeu espaço à comodidade, ao *ready to eat*. De acordo com Levenstein (1998), foram criados mais de 400 aditivos para conservar e transformar os alimentos entre os anos de 1949 e 1959.

A alimentação industrial, os aparelhos eletrodomésticos e os supermercados estavam no centro das exposições financiadas e organizadas pelo governo em diferentes países e destinadas a impressionar os estrangeiros com a apresentação das realizações do capitalismo americano (LEVENSTEIN, 1998, p. 836).

Os norte-americanos intitulavam-se o ‘povo mais bem alimentado do mundo’, apesar do sabor dos alimentos ter sido colocado em segundo plano frente a comodidade da comida de micro-ondas. Segundo conceitua Fischler (1998), é a *mcdonaldização* dos costumes alimentares, em que a ubiquidade do hambúrguer – e de toda a espécie de refeições produzidas como em uma linha de montagem taylorista/fordista, os *fast foods* – ameaça as identidades

culinárias regionais e nacionais. Em outras palavras, a racionalização e a industrialização da alimentação em detrimento ao alimento natural.

Com efeito, a alimentação torna-se, propriamente falando, um mercado de consumo de massa: a partir de então processa-se como produto altamente transformado por procedimentos industriais de vanguarda. Concebidos e comercializados com o apoio das mais modernas técnicas de marketing, packaging e publicidade, são distribuídos por redes comerciais que não cessam de aperfeiçoar seu poder e complexidade, colocando em ação uma logística extremamente elaborada (FISCHLER, 1998, p. 846).

Por outro lado, Laudan (2001) avalia positivamente a comida industrialmente processada, pois esse tipo de alimentação teria permitido a pessoas de classes sociais menos afortunadas pagar por alimentos nutritivos e sem contaminação, o que por sua vez melhorou a saúde dos indivíduos e aumentou a expectativa de vida de parcelas da população. Conforme Rabinow (1999), o surgimento da alimentação industrialmente processada contribuiu para que os produtos agrícolas (*in natura*) passassem a ser considerados pelas grandes corporações do setor alimentício como uma mera matéria-prima para a produção de alimentos. “Uma vez que a natureza começou a ser sistematicamente modificada para atender as normas industriais e de consumo [...], ela pode ser redefinida e refeita para satisfazer outras especificações biopolíticas, como ‘nutrição’” (RABINOW, 1999, p. 150). Assim, a indústria alimentícia procura modelar a natureza do alimento e transformá-lo em um insumo produtivo tal qual o utilizado em qualquer outro segmento industrial.

Um dos resultados da concretização dessa lógica é a criação dos ‘alimentos ultraprocessados’, tais quais refrigerantes, *nuggets* e macarrão instantâneo. De acordo com Menegassi *et al.* (2018), os ultraprocessados são alimentos obtidos por meio de substâncias extraídas de alimentos e/ou sintetizadas em laboratório. Para consumi-los, é preciso somente esquentar (como os *nuggets*) ou adicionar água (por exemplo, o macarrão instantâneo) ou nem isso, pois muitos desses produtos já são comercializados prontos para consumo (como os refrigerantes). Segundo Monteiro *et al.* (2016), os alimentos *in natura* representam pouco ou mesmo nada da listagem dos componentes presentes nos ultraprocessados. Os ultraprocessados oferecem essa variedade muito em função dos aditivos, que tanto podem ser úteis para ampliar a durabilidade da comida, quanto podem mascarar problemas de cheiro ou sabor dos alimentos – neste último caso, são classificados como ‘aditivos cosméticos’¹ que maquiagem o produto para consumo.

Isto posto, a definição de alimentos ultraprocessados surgiu em artigo científico, no qual foi proposta a escala de processamento dos alimentos (MONTEIRO *et al.*, 2010). Esta escala de processamento atualmente separa os alimentos em quatro grupos alimentares (BRASIL, 2014): alimentos *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados (Quadro 1). Vale ressaltar ainda que a classificação NOVA, como a escala de processamento é conhecida, projetou-se nacionalmente quando foi adotada pelo Ministério da Saúde na segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira em 2014. Além disso, a NOVA ganhou relevância internacional e tornou-

¹ Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/equilibrioesaude/2021/12/para-que-servem-os-11-aditivos-mais-comuns-na-comida-do-brasileiro.shtml?pwgt=kdbwcokiusjxstg8juqzy44ra7qoejoc94mowl7ooex4hm2q&utm_source=whatsapp&utm_medium=social&utm_campaign=compwagift>. Último acesso em 16 abr 2023.

se referência para guias sobre nutrição, por exemplo, da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS)².

Quadro 1. Escala de processamento de alimentos

Grupos de Alimentos	Forma de processamento	Exemplos
Grupo 1 - <i>in natura</i> ou minimamente processados	Alimentos não processados ou com o mínimo de processamento, como a remoção de partes não comestíveis ou não desejadas, secagem, moagem e outros processos similares	legumes, grãos e frutas
Grupo 2 - ingredientes culinários processados	Substâncias extraídas de alimentos do grupo 1 com a utilização de certos tipos de procedimentos, como centrifugação e prensagem	azeite, sal e açúcar
Grupo 3 - alimentos processados	Alimentos produzidos com a adição de sal ou açúcar ou outra substância do grupo 2 a um alimento do grupo 1	frutas em calda, queijos e pães artesanais
Grupo 4 - alimentos ultraprocessados	Comida ou bebida fabricada com diferentes tipos de substâncias e de aditivos (usualmente com muitos ingredientes em sua composição), visando conservar e/ou modificar cor, odor, sabor ou textura do produto final	<i>nuggets</i> , néctar de frutas, margarina, refrigerantes e macarrão instantâneo

Fonte: TEIXEIRA; HOFF, 2021.

Conforme Perez (2020), a indústria de alimentos talvez seja, ao lado da indústria dos cosméticos, a mais variada em termos de fragrâncias, sabores, texturas e usos, segmentando suas ofertas de produtos e suas possibilidades de personalização quase ao infinito. Com efeito, corporações multinacionais, tais quais as principais indústrias alimentícias, dominam os mercados, constituindo oligopólios, que ocorrem quando há concentração de mercado em um pequeno número de empresas, passando a alterar as condições de oferta e demanda, bem como preços e volumes de produção (FREITAS; TRINDADE, 2020). Para Dardot e Laval (2016), desde que as finanças passaram a determinar os rumos da globalização, a maioria dos países viu-se na impossibilidade de confrontar os interesses dos detentores do capital. No caso das empresas alimentícias, a concentração de mercados é prática usual e a *mcdonaldização* dos costumes, que normaliza sabores, é um agente facilitador. Aliás, a indústria agroalimentar realiza um duplo movimento de suprimir as peculiaridades locais e, simultaneamente, disseminar especialidades regionais (FISCHLER, 1998). "O globalismo do consumo oferta a experiência do local" (MARTINELLI; SILVA, 2019, p. 254). Assim, o mercado vale-se das tradições culinárias para impulsionar "em condições vantajosas, determinadas versões homogêneas ou edulcoradas de tais tradições alimentares" (FISCHLER, 1998, p. 859). Neste cenário, há aqueles que governam e que lucram com essa exploração, bem como têm-setambém as suas contrapartes e, logicamente, existem relações de poder imbricadas, por mais difusas que sejam.

Onde há poder, ele se exerce. Ninguém é, propriamente falando, seu titular; e, no entanto, ele sempre se exerce em determinada direção, com uns de um lado e outros

² Disponível em: <<https://epoca.globo.com/saude/noticia/2018/03/um-pesquisador-brasileiro-contra-comida-ultraprocessada.html>>. Último acesso em 16 abr 2023.

de outro; não se sabe ao certo quem o detém; mas se sabe quem não o possui (FOUCAULT, 2015, p. 138).

Corroborando com Foucault, Rose (2011) argumenta que o poder permeia todas as práticas – do micro ao macro – e, na sociedade de controle (DELEUZE, 1992), atua por meio da subjetividade e esta se torna objeto, alvo e recurso de estratégias de regulação de uma nova mentalidade de governo (governamentalidade). Segundo Foucault (2008), os elementos da governamentalidade moderna foram sociedade, economia, população, liberdade e segurança. Assim, a mentalidade de governo do liberalismo constituía a forma de racionalidade própria dos dispositivos de regulação biopolítica, além de campo fértil para as relações de poder. Desta forma, o biopoder foi indispensável para o desenvolvimento do capitalismo na medida em que “só pôde ser garantido à custa da inserção controlada dos corpos no aparelho de produção e por meio de um ajustamento dos fenômenos de população aos processos econômicos” (FOUCAULT, 1999, p. 131). Na pós-modernidade, as relações de poder e controle permanecem, mas adquirem outras camadas a partir de uma ‘nova racionalidade’ (DARDOT; LAVAL, 2016): a governamentalidade neoliberal da sociedade, regime no qual o Estado é eclipsado pela dinâmica de forças globalizantes e de financeirização do capitalismo engendradas na racionalidade neoliberal.

Por sua vez, a terceira onda da midiaticização (COULDRY; HEPP, 2017) – a “digitalização” –, que diz respeito ao computador, internet, mídias digitais e aparelhos celulares, é parte integrante dessa nova racionalidade. Por exemplo, a internet é a infraestrutura viabilizadora da conexão entre dispositivos de mídia contemporâneos e *mainframes* e *datacenters* e, provavelmente, em um futuro não muito distante, a robôs e sistemas autônomos (como casas e carros autônomos), além de vincular todas as nossas atividades aos inúmeros dispositivos e plataformas digitais (COULDRY; HEPP, 2017). Desta forma, colabora para que o controle não esteja mais circunscrito às instituições coercivas, mas se instale todos os aspectos da vida.

Com efeito, acentua-se nesta terceira onda da midiaticização, em que os meios de comunicação tornam-se mais diversos e complexos, seu caráter meta-processual de transformação social – tal qual a globalização – algo abrangente e composto por vários subprocessos, mas que permanece embasado nas práticas humanas. Neste sentido, “certamente podemos esperar um aprofundamento ainda maior das relações de interdependência entre mídia e pessoas, quando uma proporção crescente da comunicação depende de infraestruturas de comunicação baseadas na coleta e processamento de dados” (COULDRY; HEPP, 2017, p. 118, tradução nossa). Essa mais recente onda de midiaticização, relativa aos dados (*dataficação*) já mostra sua face, por exemplo, na maneira pela qual buscamos e produzimos conhecimento ou em quão profundamente os dados já estão relacionados à constituição dos sujeitos, sendo um pré-requisito para a vida cotidiana e para o ordenamento do mundo social. De acordo com Couldry (2019), *dataficação* refere-se à conversão de todos os aspectos da vida em dados e, através dos quais, podem ser extraídos valores, especialmente econômicos. As ondas da digitalização e da *dataficação* corresponderiam a fases da midiaticização profunda, pois estas estão associadas a um engendramento intensificado entre as transformações da cultura e da sociedade e as mudanças específicas na mídia.

Cabe ressaltar que no conceito de *dataficação* estão incluídos os processos e infraestruturas subjacentes para coletar, classificar, avaliar e agir com base nos dados e que a tomada de decisão é apenas parcialmente “feita por humanos, mas muito mais em processos automatizados de cálculo chamados algoritmos” (COULDRY, 2019, p. 420). Portanto, essas

mudanças relacionadas à mídia tendem a ser mais abrangentes do que as quais, atualmente, associamos à digitalização, na medida em que o processo de aprofundamento da interdependência baseada em tecnologia trabalha para categorizar a vida social, articulando o perfil de cultura e sociedade no qual vivemos. Neste sentido, Couldry e Hepp (2017) argumentam que, em uma época de midiatização profunda, o sujeito é agenciado por meio de figurações (ELIAS, 2001) altamente mediadas. Assim, “temos a base para uma mudança extraordinária na ordem social contemporânea. A possibilidade de um rastreamento ou monitoramento contínuo de computadores por outros computadores. Algo que nós comumente conhecemos como vigilância” (COULDRY, 2019, p. 420). O que potencializa os preceitos da sociedade de controle. Cada ação individual nos meios digitais introduz novos dados ao algoritmo programado para encontrar as recorrências de acesso e, assim, estabelecer as preferências de consumo dos sujeitos.

MICROFÍSICA DO PODER, PRODUÇÃO DE SUBJETIVIDADE E CONVOCAÇÕES COMUNICACIONAIS

De acordo com Machado (2015), não há na obra de Foucault uma teoria geral do poder, isto é, suas análises não consideram o poder como tendo uma essência, uma natureza definidora por suas características universais: “o poder não é, justamente, uma substância, um fluido, algo que decorreria disto ou daquilo” (FOUCAULT, 2008, p. 4). Pelo contrário, é uma prática social constituída historicamente por mecanismos e procedimentos que atuam no nível do social, perpassando a vida cotidiana dos sujeitos (FOUCAULT, 2008). Foucault não desconsidera a mecânica do poder exercido pelas instituições e/ou pelo Estado, mas ressalta o que Machado (2015) denomina ‘poderes periféricos e moleculares’ exercidos em diferentes níveis da trama social.

Neste sentido, Foucault (2015) realizou uma análise ascendente do poder, partindo dos micropoderes e das relações de poder, evidenciando que não há um ponto específico no qual se localiza o poder na estrutura social. Daí apreende-se que o poder funciona como uma rede de dispositivos, ou seja,

[...] um conjunto decididamente heterogêneo que engloba discursos, instituições, organizações arquitetônicas, decisões regulamentares, leis, medidas administrativas, enunciados científicos, proposições filosóficas, morais, filantrópicas. Em suma, o dito e o não dito são os elementos do dispositivo. O dispositivo é a rede que se pode estabelecer entre esses elementos (FOUCAULT, 2015, p. 364).

Assim, o dispositivo é um tipo de arranjo engendrado em determinado momento histórico com função estratégica dominante e está sempre inscrito em um jogo de poder, além de existir em ação e se exercer em práticas ou relações (FOUCAULT, 2015). Desta forma, os feixes de relações de poder não ocorrem na maior parte das vezes com base na violência, no direito ou na repressão. “Quando se definem os efeitos de poder pela repressão, tem-se uma concepção puramente jurídica desse mesmo poder; identifica-se o poder a uma lei que diz não. O fundamental seria a força da proibição” (FOUCAULT, 2015, p. 44). Essa noção negativa do poder, que Foucault avalia ter sido aceita em grande medida, não responde as razões pelas quais as relações de poder são admitidas e mantidas.

O poder possui uma eficácia produtiva, uma riqueza estratégica, uma positividade. E é esse aspecto que explica o fato de que ele tem como alvo o corpo humano, não para

suplicia-lo, mutilá-lo, mas para aprimorá-lo, adestrá-lo. [...] Pois seu objetivo básico não é expulsar os homens da vida social, impedir o exercício de suas atividades, e sim gerir a vida dos homens, controlá-los em suas ações para que seja possível e viável utilizá-los ao máximo, aproveitando suas potencialidades e utilizando um sistema de aperfeiçoamento gradual e contínuo de suas capacidades (MACHADO, 2015, p. 20).

Com efeito, tornar os “corpos dóceis” para ampliar a utilidade econômica dos sujeitos e ao mesmo tempo reduzir a resistência contra as ordens do poder institucionalizado. O que a investigação de Foucault quer mostrar “é que a dominação capitalista não conseguiria manter-se se fosse exclusivamente baseada na repressão” (MACHADO, 2015, p. 19). Por isso, o poder não deveria ser analisado buscando-se a intenção ou a estratégia; “mas estudar o poder onde sua intenção – se é que há uma intenção – está completamente investida em práticas reais e efetivas; estudar o poder em sua face externa” (FOUCAULT, 2015, p. 283). Assim, deve-se procurar identificar nas práticas os processos de sujeição que regem os comportamentos, como vimos nas mudanças dos hábitos alimentares e nas sobreposições das ondas de midiaticização.

Ao analisarem o conceito de disciplina em Foucault, Dardot e Laval (2016) indicam que o poder não pode mais exercer-se apenas pela coerção dos corpos, mas que precisa agir acerca das antecipações imaginárias dos sujeitos: é uma lógica que consiste em dirigir indiretamente a conduta, conformando uma “liberdade de escolha” com a obrigação de uma atitude maximizadora, isto é, o sujeito precisa buscar a autovalorização constante para merecer sua condição de existência. É uma nova ordenação que privatiza as condutas, tanto em relação às atividades político-econômicas quanto referente a relações sociais e comportamentos. É um ordenamento no qual o indivíduo é incitado a tornar-se o único responsável por seu destino, obrigando os “sujeitos neoliberais” a governarem a si mesmos sob a pressão da competição uns com os outros, como se esta fosse a única “regra do jogo” possível (DARDOT; LAVAL, 2016).

Deste modo, mais do que tornar os “corpos dóceis”, trata-se agora de envolver inteiramente a subjetividade dos indivíduos para produzir formas mais eficazes de sujeição – a inovação da tecnologia neoliberal, em suma, é vincular a maneira de o sujeito ser governado ao modo com o qual o próprio indivíduo se governa (DARDOT; LAVAL, 2016). Neste sentido, os ritmos do consumo reforçados pelas mensagens publicitárias e pelas estratégias de marketing são inseparáveis dessa exigência cada vez maior de um *ethos* da escolha supostamente livre.

Portanto, a racionalização chega até o mais íntimo do indivíduo, ou seja, a “racionalização do desejo”. Segundo Prado (2013), isto se dá por meio de convocações comunicacionais compostas por discursos modalizadores biopolíticos e enunciadores específicos. Por exemplo, dispositivos comunicacionais fomentados pelas grandes corporações que incitam aos cuidados com a saúde, exercícios e alimentação balanceada. Simultaneamente, verifica-se a proliferação dos *fast foods* e da comida industrialmente processada com seus discursos de praticidade e de alimento prazeroso, normalmente também provenientes de conglomerados multinacionais. Vale destacar ainda que os produtos *light* são outra camada desse intrincado processo de racionalização, pois se as indústrias cozinhavam para as pessoas para comodidade das mesmas, com os produtos *light* a proposta é que elas se encarreguem também em solucionar ‘a luta contra a balança’ (FISCHLER, 1998). Esses discursos e seduções comunicacionais conflitantes imputam ao sujeito a sensação de falta e de que nunca será possível atingir o seu objetivo, no caso de saúde e beleza.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao buscar entender a inter-relação entre comida e poder, foram mapeados os seguintes aspectos: o caráter social da alimentação, a microfísica do poder que permeia todas as práticas na trama social e as aproximações entre poder e alimentação no medievo, na modernidade e na pós-modernidade com ponderações em relação às ondas de midiatização em cada um desses momentos sócio-históricos. O Quadro 2 a seguir explicita e condensa estes e outros tópicos.

Evidenciou-se que os vínculos do sujeito com o alimento em alguns momentos pendem para a dietética/saúde e em outros toma a direção do prazer sensorial e da gastronomia, de acordo com a racionalidade vigente. Concomitantemente, o alimento foi um dos fatores modificadores do ordenamento social. Por exemplo, ao alicerçar a estruturação do modelo feudalista no qual o camponês pagava de impostos em troca da utilização da terra e proteção senhorial. Vale destacar também que a derrocada do rei soberano foi possível a partir do momento no qual o exercício do poder se dava “no corpo social, e não mais sobre o corpo social” (FOUCAULT, 2015). Foi quando se percebeu que era mais eficaz ‘vigiar do que punir’ através de dispositivos disciplinares.

Quadro 2. Resumo dos principais pontos abordados no texto

Aspecto analisado	Características mais presentes		
Sociedade	Pastoral	Disciplinar	Controle
Período histórico	Idade Média	Modernidade	Pós-Modernidade
Racionalidade	Senhorial	Mercantilista/Capitalista	Neoliberal/ Capitalismo financeiro
Onda de midiatização	Mecanização	Eletrificação	Digitalização /Dataficação
Alimentação	Dietética	Gosto/Industrializada	Convocações diversas (saúde, gastronomia, comodidade, etc)
Poder	Soberano	Disciplinar/Biopoder	Biopoder/Gestão de si
	Microfísica do poder		

Fonte: Elaborado pelo autor.

O poder disciplinar – caracterizado por um conjunto de técnicas codificadoras do que é permitido e do que é proibido, na qual “uma boa disciplina é o que lhes diz a cada instante o que vocês devem fazer” (FOUCAULT, 2008, p. 60) – moldou os corpos e as populações (poder sobre a vida) para serem inseridos no capitalismo industrial. As indústrias, como as do setor alimentício, nasceram como uma de manifestações da racionalidade liberal. Pertinente notar também que a partir da industrialização houve a emergência de dispositivos comunicacionais, ganhando ainda mais relevância na governamentalidade neoliberal.

Na pós-modernidade, “o capitalismo se reorganizou sob novas bases, cuja mola é a instauração da concorrência generalizada, inclusive na esfera da subjetividade” (DARDOT; LAVAL, 2016, p. 202). Neste sentido, as subjetividades são constituídas a partir de autonomias

reguladas (ROSE, 2011), uma nova ordenação na qual o sujeito é compelido a gerir a si mesmo. O poder nessa nova racionalidade é assentado sobre convocações comunicacionais responsáveis por conduzir o sujeito a fazer o que se imagina querer fazer e, assim, seguir de bom grado os ordenamentos impostos pelo mercado, como o consumo de alimentos ultraprocessados.

Arelado à discussão ao longo deste trabalho, cabe enfim concluir sobre a questão problema levantado acerca da possibilidade de reorganização do consumo alimentar com maior autonomia para os sujeitos na construção de suas subjetividades. Seguindo os passos de Foucault (2015), procuramos identificar os processos de sujeição, seja nas instâncias materiais ou simbólicas, enquanto constituição de sujeitos ao longo deste artigo. Sujeições garantidoras de um incremento contínuo da utilidade da população na sociedade disciplinar, responsável por organizar espaço e tempo dos sujeitos, além de se valer da vigilância como instrumento de controle e do saber-poder, ou seja, o exercício de um poder levando a uma produção de saber (FOUCAULT, 2015; MACHADO, 2015). E que, no neoliberalismo, envolve inteiramente a subjetividade dos indivíduos para produzir formas mais eficazes de sujeição (DARDOT; LAVAL, 2016). Compreendemos, tal qual Elias (2001) que as redes de interdependências só podem se manter por figurações específicas em uma dada sociedade. No contemporâneo, o equilíbrio móvel de tensões organizadoras do jogo social não nos parece indicar uma mudança completa no horizonte. Melhor dizendo, ainda não vislumbramos uma alteração nas figurações a ponto dos sistemas e saberes sociais sejam completamente diferentes, como na comparação de Elias (2001) sobre os cavaleiros medievais não terem a menor condição de inserção na figuração industrial.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2ª. Edição, 1ª. Reimpressão, 2014.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CORTONESI, Alfio. Cultura de subsistência e mercado: a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 409-436.
- COULDRY, Nick; HEPP, Andreas. **The mediated construction of reality**. Cambridge: Polity Press, 2017.
- COULDRY, Nick. Do mito do centro mediado ao mito do Big Data: Reflexões sobre o papel da mídia na ordem social. **Revista Comunicação Mídia Consumo**, v. 16, n. 47, 2019, p. 407-431.
- DARDOT, Pierre; LAVAL, Christian. **A nova razão do mundo: ensaio sobre a sociedade neoliberal**. São Paulo: Boitempo, 2016.
- DELEUZE, Gilles. **Conversações (1972-1990)**. São Paulo: Editora 34, 1992.
- ELIAS, Norbert. **A sociedade de corte**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Historia de la comida**: alimentos, cocina y civilización. Barcelona: Tusquets Editores, 2004.

FISCHLER, Claude. A 'McDonaldização' dos costumes. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 841-862.

FLANDRIN, Jean-Louis. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998a, p. 478-495.

FLANDRIN, Jean-Louis. Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII). *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998b, p. 640-666.

FLANDRIN, Jean-Louis. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998c, p. 667-688.

FOUCAULT, Michel. **História da sexualidade I**: A vontade de saber. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1999.

FOUCAULT, Michel. **Segurança, território, população**: curso dado no Collège de France (1977-1978). São Paulo: Martins Fontes, 2008.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2010.

FREITAS, Adriana; TRINDADE, Eneus. A conformação de oligopólios midiáticos na indústria de alimentos: o caso Nestlé. **Revista Comunicação Midiática**, v. 15, n. 1, p. 48-63, 2020.

GIL, Antonio. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

GOFFMAN, Erving. **A representação do Eu na vida cotidiana**. Petrópolis: Vozes, 2002.

GRIECO, Allen. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 466-477.

HEPP, Andreas. As configurações comunicativas de mundos midiáticos: pesquisa de mediação na era da "mediação de tudo". **Matrizes**, v. 8, n. 1, p. 45-64, 2014.

HYMAN, Philip; HYMAN, Mary. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 625-639.

LAURIOUX, Bruno. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 447-465.

LAUDAN, Rachel. A Plea for Culinary Modernism: Why We Should Love New, Fast, Processed Food. **Gastronomica: the Journal of Food and Culture**, v. 1, n. 1, p. 36-44, 2001.

LEMPs, Alain. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 611-624.

LEVENSTEIN, Harvey. Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 825-840.

MACHADO, Roberto. Introdução: por uma genealogia do poder. *In*: FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.

MARTINELLI, Fernanda.; SILVA, João. Comida como afeto: identidades, emoções e alteridade na produção e no consumo alimentar. *In*: SIQUEIRA, Denise; FORTUNA, Daniele (Org.). **Narrativas do Eu: gênero, emoções e produção de sentidos**. Porto Alegre: Sulina, 2019, p. 246-264.

MENEGASSI, Bruna *et al.* A nova classificação de alimentos: teoria, prática e dificuldades. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 23, 2018, p. 4165-4176.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-42, 2001.

MONTEIRO, Carlos A. *et al.* A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 26, n. 11, 2010, p. 2039-2049.

MONTEIRO, Carlos A. *et al.* Classificação dos alimentos. *Saúde Pública*. NOVA. A estrela brilha. **World Nutrition**, v. 7, 2016, p. 28-40.

MORINEAU, Michel. Crescer sem saber por quê: estruturas de produção, demografia e rações alimentares. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 560-579.

ORTIZ, Renato. Cultura e modernidade-mundo. *In*: ORTIZ, Renato. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2007, p. 71-104.

PEDROCCO, Giorgio. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 763-778.

PEREZ, Clotilde. **Há limites para o consumo?**. Barueri: Estação das Letras e das Cores, 2020.

PRADO, José Luiz Aidar. **Convocações biopolíticas dos dispositivos comunicacionais**. São Paulo: EDUC: Fapesp, 2013.

RABINOW, Paul. Artificialidade e iluminismo: da sociobiologia à biossociabilidade. *In*: RABINOW, Paul. **Antropologia da razão**. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1999, p. 135-157.

RIERA-MELIS, Antoni. Sociedade feudal e alimentação (séculos XII-XIII). *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 387-408.

ROMAGNOLI, Daniela. Guarda no sii vilan: as boas maneiras à mesa. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 496-508.

ROSE, Nikolas. **Inventando nossos selfs**: psicologia, poder e subjetividade. São Paulo: Vozes, 2011.

TEIXEIRA, Lucas; HOFF, Tânia. Biopolítica do saudável e a controversa tentativa de revisão do Guia Alimentar para a População Brasileira. **Revista Galáxia**, n. 46, v. 46, 2021, p. 1-22.

O projeto integrador em um curso superior de Gastronomia utilizando Tecnologias da Informação e Comunicação

The integrator project in a higher course in Gastronomy using Information and Communication Technologies

El proyecto integrador en un curso superior en Gastronomía utilizando las Tecnologías de la Información y la Comunicación

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.58010>

Lucas Fabricio de Souza Firmino | lucasfsfirmino@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-5697-1269>
Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), Criciúma, SC, Brasil.

Recebimento do artigo: 10-abril-2023
Aceite: 28-abril-2023

FIRMINO, L. F. S. O projeto integrador em um curso superior de Gastronomia utilizando Tecnologias da Informação e Comunicação. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 196-204, jun. 2023.



RESUMO

Esse estudo busca analisar as propostas de Projetos Integradores de um curso superior de tecnologia em Gastronomia enquanto metodologia ativa que estimula o desenvolvimento do trabalho em equipe pelos discentes. Por ser um curso na modalidade de educação a distância (EaD), há a necessidade latente em provocar a interdisciplinaridade junto aos discentes durante o curso, aliado aos objetivos do MEC em prol da curricularização da extensão no ensino superior. Cada Projeto Integrador (PI) foi planejado buscando com que os acadêmicos realizassem visitas, pesquisas e atividades práticas fora do ambiente acadêmico, entretanto, por conta da pandemia de COVID-19, foi necessário fazer um uso ainda maior de Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs) para que as atividades fossem desenvolvidas pelos acadêmicos no decorrer do curso.

Palavras-chaves: Gastronomia; Educação a Distância (EaD); Projeto Integrador (PI); Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs); Pandemia.

ABSTRACT

This study seeks to analyze the proposals of Integrator Project in a college course of Culinary Arts, as an active methodology that stimulates the development of teamwork by the students. As it is an open and distance learning (ODL), encouraging interdisciplinarity among students during the course is always a necessity. Each Integrator Project was planned seeking to make academics carry out visits, research and practical activities outside the academic environment, however, due to the COVID-19 pandemic, it was necessary to make even greater use of Information and Communication Technologies (ICTs) so that the activities could be developed by the academics during the course.

Keywords: Gastronomy; Open and Distance Learning (ODL); Integrator Project; Information and Communication Technologies (ICTs); Pandemic.

RESUMEN

Este artículo busca analizar las propuestas del Proyecto Integrador en un curso de educación superior en Gastronomía, como una metodología activa que fomenta el desarrollo del trabajo en equipo por parte de los estudiantes. Por tratarse de una educación a distancia (EAD), fomentar la interdisciplinariedad entre los alumnos durante el curso es siempre una necesidad. Cada Proyecto Integrador fue planificado con el objetivo de que los académicos busquen visitas, investigaciones y actividades prácticas fuera del ámbito académico, sin embargo, debido a la pandemia del COVID-19, fue necesario hacer aún mayor uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs) para que las actividades pudieran ser desarrolladas por los académicos durante el curso.

Palabras claves: Gastronomía; Educación a Distancia (EAD); Proyecto Integrador; Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs); Pandemia.

INTRODUÇÃO

O Projeto Integrador (PI) em um curso de Gastronomia busca ampliar os saberes recebidos pelos discentes no ambiente acadêmico, fazendo com que seja exercitado por meio da pesquisa ou da prática o que ele vem aprendendo e desenvolvendo ao longo do curso. Além disso, no PI os alunos possuem a oportunidade de trabalhar em equipe, o que faz com que desenvolvam habilidades como colaboração, comunicação, resolução de problemas e delegação de tarefas. Ademais, ao finalizar o PI, a equipe de alunos que desenvolveu o projeto precisa ser organizada para que tanto as atividades desenvolvidas em grupo como as atividades individuais sejam mescladas e incorporadas em um trabalho único finalizado.

Por meio desse componente curricular, pode ocorrer também a curricularização da extensão, aproximando a universidade da comunidade. Vale destacar que o PI também é um projeto interdisciplinar, logo, desenvolve nos discentes uma visão integrada e prática das disciplinas do curso.

Para se realizar essa pesquisa, foram levantados os Projetos Integradores desenvolvidos em um curso superior de tecnologia em Gastronomia, ofertado em uma universidade comunitária, na modalidade de Educação a Distância (EaD). Esses projetos integradores, que inicialmente foram planejados para possuírem atividades desenvolvidas fora do ambiente acadêmico – com visitas, pesquisas e atividades presenciais – precisaram ser adaptados por conta da pandemia de COVID-19, fazendo uso maior de Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC) do que estava anteriormente previsto.

REFERENCIAL TEÓRICO

De acordo com Braccini et al. (2019), a EaD vem transformando cada vez mais o ensino e está constantemente em busca de novas tecnologias *online*, além de tentar associá-las às novas metodologias pedagógicas para conseguir aliar teoria e prática com a finalidade de maior fixação do conteúdo pelos discentes.

Na visão de Vasconcelos, Jesus e Santos (2020), a educação digital já é uma realidade nas diversas fases do ensino – do nível fundamental ao superior – por conta das demandas da educação contemporânea, que contribuem para diversas alternativas de aprendizado dos estudantes, que, por sua vez, procuram cada vez mais por soluções digitais interativas. Na EaD há preocupação com os processos e não com os produtos e resultados da aprendizagem. Nesse modelo, graças à tecnologia digital, a aprendizagem transpõe a limitação temporal ou espacial eliminando a distância (ou com interações diferentes das que ocorrem presencialmente). Vale destacar que, segundo os autores, o termo virtual ainda é visto como algo de definição conflituosa, pois pode-se entender que o virtual é algo que não existe na realidade, sendo muito normal encontrar termos como “*real versus virtual*”, como se o virtual fosse algo fora da realidade.

Formiga (2009) afirma que as TICs exercem um papel cada vez maior e buscam sempre a valorização e inovação, extrapolando o que se costuma observar no processo de aprendizagem e no uso progressivo da EaD, que recebe a denominação de “aprendizagem flexível” nesse novo paradigma. Zaionz e Moreira (2016) observam que o uso das TICs na educação demanda não somente conhecimento técnico, mas também conhecimento

metodológico, pedagógico e social. Os docentes, a fim de exercer o ato de ensinar utilizando as TICs, precisam ter formação ancorada nesses conhecimentos citados.

Vasconcelos, Jesus e Santos (2020) abordam que nos Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVAs) o professor é o mediador do conhecimento, e assim atua por meio *chats (online)*, aulas interativas, fóruns, Wikis, vídeos, textos e até mesmo *slides*. Com todas estas e outras possibilidades de interação, os discentes realizam autoestudo e ao professor cabe fazer a mediação entre o sujeito que adquire conhecimento e os conteúdos abordados e estudados. Um AVA muito utilizado é o MOODLE, com foco na aprendizagem colaborativa e de acesso (*software*) livre e disponibilizado gratuitamente, que possui diversos recursos que auxiliam na interação e na realização de atividades.

Na Gastronomia, além de todo conteúdo teórico, percebe-se a importância de atividades práticas para o desenvolvimento do aluno durante sua formação acadêmica. Feliciano (2013) ressalta que o estudo da Gastronomia em ambiente acadêmico é bastante recente no Brasil. O conhecimento até então era feito por meio da prática profissional e experiência empírica. O autor ainda aponta que metodologias ativas incentivam o aprendizado de forma criativa, participativa e dinâmica. De acordo com Costa et al. (2022), a Gastronomia é compreendida de diversas formas e, por não possuir uma definição única, as instituições de ensino que ofertam cursos superiores de Gastronomia desenvolveram seus currículos com disciplinas que convergem e divergem entre si, inclusive entre os componentes obrigatórios e curriculares. Entretanto, as ações de extensão, em sua grande parte, compreendem ações de gastronomia social.

No caso do Projeto Integrador, são previstas atividades teóricas e práticas, buscando integrar as disciplinas e inserir o aluno na sua área de formação, assimilando competências gerais e específicas do curso. Em um curso EaD, propor atividades práticas em ambiente acadêmico ou externo tornaria esse ensino híbrido que, conforme aponta Silva et al. (2019), permite mesclar momentos presenciais com momentos à distância e, sendo organizado, tende a ser muito produtivo para o processo ensino-aprendizagem.

Garbin e Favaro (2021) apontam que o Projeto Integrador (PI) é fundamentado no princípio da indissociabilidade da relação entre teoria e prática. Esses projetos são planejados pelos alunos para serem realizados em equipes, o que é essencial para desenvolver competências profissionais além de estar relacionado com a formação profissional do curso. Para Silva, Monte e Nascimento (2022), o PI busca sistematizar os conhecimentos adquiridos pelos discentes no desenvolvimento do curso, além de oferecer vivência prático-profissional através da aplicação dos conhecimentos em situações reais do cotidiano. De acordo com Cabral (2017), o aluno precisa ser estimulado a pensar criticamente e as metodologias ativas, como o Projeto Integrador, levam o aluno a refletir sobre suas vivências e aplicabilidade.

Durante a pandemia de COVID-19, houve uma mudança significativa no desenvolvimento do PI pelos alunos. As visitas e pesquisas que eram realizadas presencialmente passaram a ocorrer de forma remota, com o auxílio das TICs e do AVA (Moodle). Frente aos problemas enfrentados com a pandemia, muitas situações surgiram. O chamado "novo normal" foi instaurado e, com ele, uma das medidas foi o fechamento de lugares com grande concentração de pessoas – como escolas e universidades – seguindo determinação do Ministério da Educação (2020), por meio da Portaria nº 343. Para que os cursos não ficassem parados, algumas universidades passaram a incluir o uso de TICs com maior frequência para conseguir suprir a falta da presencialidade nos cursos ou nas atividades destes.

METODOLOGIA

Essa é uma pesquisa predominantemente qualitativa, documental, bibliográfica e descritiva, também podendo ser descrita como estudo de caso. Na pesquisa qualitativa, há coleta dos dados a partir de relações sociais do pesquisador com o fenômeno a ser estudado. Já a pesquisa documental ocorre ao se pesquisar documentos e a bibliográfica quando são utilizados o que autores da área estão publicando. Na pesquisa descritiva, ocorre a descrição de algum acontecimento. Os estudos de caso são, geralmente, pesquisas descritivas, com o intuito de compreender um fenômeno típico (APPOLINÁRIO, 2016).

Essa pesquisa foi realizada em uma universidade comunitária, em um curso de Gastronomia EaD, mas que disponibiliza aos discentes duas aulas práticas semanais presenciais que não são obrigatórias, ou seja, a presença não é obrigatória nem cobrada dos discentes (por conta deste curso ser na modalidade EaD). Essas aulas práticas podem ocorrer nos três turnos (matutino, vespertino e noturno), ficando a critério do aluno e da oferta de vagas no momento da matrícula.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O curso de Gastronomia supracitado é ofertado na modalidade EaD, uma vez que o conteúdo teórico é todo disponibilizado no Moodle – Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Apesar disso, são oferecidos dois encontros semanais para que os alunos efetuem as aulas práticas em um laboratório gastronômico, todo equipado conforme uma cozinha profissional/industrial. Vale destacar que por ser um curso EaD, as aulas práticas não possuem presença registrada, sendo sua presença optativa pelo acadêmico.

O curso é dividido em dois níveis por semestre, sendo que na primeira matriz curricular do curso havia um PI em cada nível. Por ser um curso de dois anos de duração, ocorrem oito níveis e, conseqüentemente, oito PIs.

Os PIs possuem atividades de pesquisa, saída de campo e atividades práticas de laboratório pensadas de acordo com as disciplinas ofertadas nos níveis em que são inseridos. Encontrar um meio dentro da proposta EaD que incentive os discentes a participar ativamente desses PIs sempre foi um constante desafio. Os PIs elaborados pelas cinco primeiras turmas do curso, nos anos 2019, 2020 e 2021, abordaram os seguintes temas e respectivos objetivos:

- PI1 – conhecer fornecedores da região e bibliografias técnicas da área: buscar receitas em referências técnicas e pesquisar insumos junto aos fornecedores da região. Como o estudante está ingressando no curso, nesse Projeto Integrador o aluno já tem um contato com o mercado e fornecedores, além de começar a se habituar com a leitura de bibliografia técnica;
- PI2 – discutir higiene e manipulação de alimentos em estabelecimentos de Alimentação e Bebidas (A&B): conhecer as normas de higiene e manipulação, o manual de boas práticas e as resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Na segunda fase do curso, o discente, que já teve uma base de boas práticas na primeira fase, irá aprofundar seus conhecimentos sobre a importância e necessidade das boas práticas no cotidiano de uma cozinha profissional, tendo contato com o manual de boas práticas e entrando em uma cozinha profissional para identificar situações de

conformidade e não-conformidade de acordo as normas de higiene e manipulação vigentes;

- PI₃ – identificar fornecedores e produtos da agricultura familiar: valorizar a regionalidade dos ingredientes. O objetivo aqui é fazer com que os estudantes valorizem os insumos e produtores locais, fazendo a roda da economia circular girar;
- PI₄ – pesquisar hábitos alimentares e culturais regionais: compreender as principais influências alimentares na região pesquisada. Gastronomia é cultura, por isso esse PI incentiva os alunos a conhecer as raízes da cultura alimentar da sua região;
- PI₅ – observar um empreendimento hoteleiro local: conhecer o setor de A&B de um hotel da região. O setor de A&B é um importante segmento dentro da hotelaria e do turismo. Além disso, os hotéis costumam ter cozinhas bem projetadas e equipadas e o objetivo aqui é levar os estudantes para dentro de um empreendimento hoteleiro para analisar a cozinha e restaurante deste;
- PI₆ – desenvolver um prato autoral ou releitura com insumos regionais: desenvolver o processo criativo para a elaboração de um prato com insumos regionais. Como os acadêmicos já conheceram alguns fornecedores e produtores da agricultura familiar no PI₃ e tiveram contato com hábitos alimentares regionais no PI₄, no PI₆ eles precisam desenvolver alguma preparação utilizando insumos que sejam importantes em sua região, seja por conta de sua produção, seja por serem nativos;
- PI₇ – elaborar um prato com custo e precificação para uma festa regional: utilizar os conhecimentos adquiridos ao longo do curso para elaborar um prato que possa ser servido em uma festa regional, respeitando os costumes locais, prevendo custos, precificação e quantidades. Como no decorrer do curso há disciplina com viés de gestão e eles são apresentados à ficha técnica de custo, nesse Projeto Integrador os alunos precisam elaborar um prato como se ele fosse comercializado em uma festa regional. Além de passar a noção de custos e precificação, há aqui a importância do resgate e contextualização da festa escolhida;
- PI₈ – planejar um evento beneficente: organizar um evento beneficente (todas as etapas, exceto a venda) em que os alunos preparam os pratos comercializados. No último Projeto Integrador, os alunos planejam um evento beneficente e para tal precisam escolher o prato que será executado, quantificar, testar o preparo e buscar parceiros e doativos para sua realização. Eles só não ficam a cargo da venda dos ingressos, deixando essa etapa com a entidade que será beneficiada.

O Projeto Integrador nesse curso tecnólogo de Gastronomia faz com que a aprendizagem transpasse a sala de aula, fazendo bom uso das metodologias ativas, uma vez que o aluno é o responsável por todas as atividades desses PIs dentro de uma equipe de até oito alunos. Por serem pensados de forma distinta para cada nível, sempre buscando atingir um objetivo específico e que vai aumentando de complexidade de forma gradual, esses componentes curriculares cumprem o papel de inserir o aluno fora do ambiente acadêmico, dando uma visão do que esperar e fazer em seu campo de atuação, aproximando-o da realidade de mercado. O aprendizado no Ensino Superior passa por mudanças constantes, especialmente no pós-pandemia da COVID-19, mas o uso de TICs veio para auxiliar tanto alunos como professores. Algumas das atividades acima descritas tiveram que ocorrer de forma

remota por conta da pandemia, mas foram adaptadas para que não ocorresse prejuízo de aprendizado. Assim, elas ficaram da seguinte forma:

- PI1 – as turmas 1-2-3 conseguiram realizar essa visita de forma presencial. Para as turmas 4-5 a atividade ocorreu por chamada telefônica, videoconferência ou por meio de aplicativo de trocas de mensagem;
- PI2 – todas turmas (1-2-3-4-5) tiveram que realizar a pesquisa por telefone, por videoconferência ou por meio de aplicativo de trocas de mensagem;
- PI3 – os alunos que tinham disponibilidade, foram incentivados a encontrar fornecedores locais em *sites* de mercados locais ou realizar a pesquisa por telefone, por videoconferência, por meio de aplicativo de trocas de mensagem ou por redes sociais;
- PI4 – aqui as pesquisas aconteceram em artigos e publicações científicas, utilizando *internet*, bibliotecas virtuais e bases de dados e artigos científicos;
- PI5 – ainda por conta da pandemia, nesse PI os alunos podiam solicitar fotos das instalações e dos cardápio do setor de A&B do estabelecimento hoteleiro;
- PI6 – os acadêmicos desenvolveram os pratos por meio de pesquisa bibliográfica e a execução dos pratos foi transmitida e gravada por meio de videoconferência;
- PI7 – os acadêmicos desenvolveram os pratos por meio de pesquisa bibliográfica e a execução dos pratos foi transmitida e gravada por meio de videoconferência;
- PI8 – como já havia portarias (CALDAS, 2020) do Governo do Estado de Santa Catarina liberando determinadas atividades a um certo tempo, foi elaborado um evento beneficente, divulgado por meio de redes sociais, sendo que o evento aconteceu no estilo *drive-thru*, ou seja, os pratos eram entregues em marmitas para quem adquirisse o ingresso, sem aglomeração.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudante precisa desse contato com a sociedade para que saia do ambiente acadêmico mais maduro, com autonomia e segurança para enfrentar e realizar as atividades que lhe serão apresentadas, tornando-o um profissional mais preparado e articulado. O Projeto Integrador, se bem pensado e elaborado, é uma importante ferramenta nesse processo. O PI permite que os discentes apliquem os conhecimentos adquiridos em sala de aula (no caso desse curso, no Ambiente Virtual de Aprendizagem) no mundo real. Além disso, o Projeto Integrador, por meio do trabalho em equipes, auxilia os alunos no desenvolvimento de habilidades como comunicação, resolução de problemas, liderança e empatia.

Não se pode deixar de destacar como o Projeto Integrador também contribui para a sociedade, como no caso do evento beneficente e no resgate e registro de insumos, produtores, saberes e fazeres locais. O uso de TICs também merece evidência, seja por meio do AVA, de *e-mails* ou aplicativos de troca de mensagens, pois neste caso em estudo possibilitou que as pesquisas e desenvolvimento das atividades acontecessem mesmo em meio à pandemia de COVID-19.

Essas oito atividades realizadas durante os oito Projetos Integradores previstos nesse curso superior de Gastronomia servem para mostrar formas de ensino utilizando metodologias ativas no ensino superior de cursos na modalidade EaD, além de traçar caminhos para a curricularização da extensão, conforme estabelece o Ministério da Educação (2018). Pensados e desenvolvidos de forma gradual, os PIs apresentados neste estudo estimulam os discentes a realizar atividades fora do ambiente acadêmico, não somente levando a Instituição de Ensino Superior para a sociedade, mas também trazendo a sociedade para dentro da IES. As atividades aqui discutidas podem servir de base para que outros cursos e Instituições de Ensino integrem o Projeto Integrador em seu currículo.

REFERÊNCIAS

APPOLINÁRIO, F. **Metodologia Científica**. São Paulo: Cengage Learning, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522122424/>. Acesso em: 12 de janeiro de 2023.

BRACCINI, G. L.; STEIN, A.; ALMEIDA, F. V.; CARNIATTO, C. H. O.; STEIN, A.; SILVA, S. C. C.; MOTTA, A. C. S. Proposta de visita técnica em um curso de Gastronomia EaD: aliando teoria à prática. **Revista Valore**, Volta Redonda, v. 4, p. 255-266, 2019. Disponível em: <https://revistavalore.emnuvens.com.br/valore/article/view/328>. Acesso em: 25 de janeiro de 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/201. Brasília: Ministério da Educação, 2018. Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/pdf/CNE_RES_CNECESN72018.pdf. Acesso em: 30 de março de 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria nº 343, de 17 de março de 2020**. Dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais enquanto durar a situação de pandemia do Novo Coronavírus - COVID-19. Brasília: Ministério da Educação, 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-343-de-17-de-marco-de-2020-248564376>. Acesso em: 10 de março de 2023.

CABRAL, S. F. M. O Projeto Integrador como uma metodologia de ensino ativa no Curso Superior de Administração de Empresas. **Revista Mangaio Acadêmico**, v. 2, n. 1, jan/jun, 2017. Disponível em: <http://revistaadmmade.estacio.br/index.php/mangaio/article/view/2390>. Acesso em: 25 de janeiro de 2023.

CALDAS, J. Portarias de SC regulamentam eventos, academias e museus durante pandemia. **G1 SC**, Santa Catarina, 18 set. 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/sc/santa-catarina/noticia/2020/09/18/portarias-de-sc-regulamentam-eventos-academias-de-museus-durante-pandemia.ghtml>. Acesso em: 25 de março de 2023.

COSTA, E. A.; GARCEZ, T. C. N. A.; BASTOS, R. M. S.; CARNEIRO, A. P. G.; SOUSA, P. H. M. Formação realizada pelo bacharelado em gastronomia e seu papel para a caracterização da gastronomia social como extensão. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 9-21, dez. 2022.

FELICIANO, P. O. A gastronomia brasileira como universo temático do projeto integrador 2: estratégia pedagógica que auxilia o processo de aprendizagem e fortalece a identidade alimentar. *In: Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2013 – Centro Universitário SENAC, 2013, São Paulo. Anais eletrônicos...* Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/campus_santoamaro/cd/arquivos/eventos/2013/anais_2013.pdf. Acesso em: 15 de dezembro de 2022.

FORMIGA, M. A. Terminologia da EaD. *In: Litto, M. F; FORMIGA, M. Educação a Distância: estado da arte. vol 1. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2009.*

GARBIN, M. C., FAVARO, R. F. O ensino superior à distância: o projeto integrador em momento de ensino remoto emergencial. **RBAAD**, São Paulo, v. 20, n. 01, p. 1-29, 2021. Disponível em: <http://seer.abed.net.br/index.php/RBAAD/article/view/602>. Acesso em: 11 de dezembro de 2022.

SILVA, F. L.; MONTE, B. S. C.; NASCIMENTO, S. Interdisciplinaridade, diálogos e construção partilhada no projeto integrador do PROEJA. **REVISTA ELETRÔNICA PESQUISEDUCA**, [S. l.], v. 14, n. 35, p. 679-698, 2022. Disponível em: <https://periodicos.unisantos.br/pesquiseduca/article/view/1285>. Acesso em: 10 de março de 2023.

SILVA, I; M. F. N; SILVA, E. L.; SILVA, A. P.; LIMA, C. R. P.; SIGUIMOTO, C. K.; FRANÇA, A. S. Hibridismo: questões metodológicas no projeto integrador. *In: ABED, 25, 2019, Poços de Caldas. Anais eletrônicos...* Disponível em: <http://www.abed.org.br/congresso2019/anais/trabalhos/36287.pdf>. Acesso em: 15 de dezembro de 2022.

VASCONCELOS, C. R. D.; JESUS, A. L. P.; SANTOS, C. M. Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) na educação a distância (EAD): um estudo sobre o moodle. **Brazilian Journal of Development**. Curitiba, v. 6, n. 3, p. 15545-15557, mar. 2020. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/8165/7044>. Acesso em: 30 de dezembro de 2022.

ZAIONZ, R.; MOREIRA, H. Formação continuada de professores e os desafios das novas tecnologias. **Revista de Divulgação Interdisciplinar Virtual do Núcleo das Licenciaturas**, Santa Catarina, v. 4, n. 1, 2016.