

LES521 ESALQ/USP

R3: HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

Berenice Tran, Bruna Caroline, Gabriela Zorzato, Igor Ribera, Juliana Acácio, Luis Claudio, Mayara Araújo, Octávio Mazzaro, Raquel Torres e Roxane Lourman-Tabes

A antropologia permite identificar diferentes dimensões da diversidade de padrões alimentares, como o que é considerado como comestível ou as organizações sociais em torno da cadeia de alimentos, desde a produção até a distribuição. De acordo com Carneiro (2005), “comer é a origem da socialização”. Com efeito, diferentes grupos sociais atribuem sentidos distintos ao ato alimentar: como comer, o que comer e com quem comer.

O uso do fogo na alimentação, com início há pelo menos meio milhão de anos atrás, trouxe um novo sentido a esse ato: a *comensalidade*. Assim, aprofundou-se a prática de comer junto, favorecendo a atribuição de sentido ao ato da partilha. Neste sentido, auxiliou no estabelecimento das regras hierárquicas, na construção de identidades, além de influenciar relações políticas e religiosas.

Ao longo da história, as diferentes culturas tornaram a alimentação um ato repleto de simbologias. Os costumes alimentares revelam muito de uma civilização. Ser judeu, por exemplo, implica em não consumir carne de porco. Nos povos tradicionais, as restrições estão baseadas na sazonalidade, na distinção ou na adaptação econômica e ecológica. Ou seja, as restrições, assim como muitas “regras” associadas aos hábitos alimentares, têm um papel crucial na essência de uma cultura. Em algumas concepções culturais, os alimentos correspondem a certos graus de calor e umidade que interagem com estados de humor, secreções e temperamentos humanos.

A propósito, os chamados *alimentos-drogas* possuem efeitos psicoativos, tal como os álcoolis, os excitantes (como café e certos cogumelos). Esses alimentos foram considerados sagrados e divinizados em muitas regiões, o que pode ser abordado como a multifuncionalidade dos alimentos. Tal como sugere Montanari (2004), trata-se de valores de circunstâncias, ou seja os alimentos não possuem apenas um valor nutricional, mas, no caso dos humanos, medicinal, ritualístico e social, construídos a partir da cosmogonia de diferentes grupos sociais. Atualmente, podem-se encontrar muitos *alimentos-drogas*, como é o exemplo da cerveja, com grande importância na sociabilidade de diversas culturas, representando um importante valor social.

A importância social da alimentação significa que alterações alimentares (em termos tanto da diversificação dos produtos consumidos como das formas sociais desse consumo) repercutem diretamente nas estruturas sociais. A vida moderna ocidental compele grande parte das pessoas a um ritmo acelerado, tornando-as “escravas do tempo”. Desta maneira, alimentos cada vez mais fáceis de preparar são oferecidos por grandes indústrias, inclusive aqueles que já estão prontos para consumo. Neste âmbito, o fenômeno do *fast food* representa efetivamente inovações tecnológicas e culturais que provocam profundas transformações nos hábitos alimentares, refletindo diretamente numa transição nutricional e epidemiológica, implicando em aumento do sobrepeso e da obesidade na população. Estes fenômenos sociais explicam em grande medida o crescimento de doenças crônicas não transmissíveis (diabetes, problemas cardiovasculares). Além de questões de saúde pública, estas mudanças causam preocupações quanto à identidade cultural ligadas à alimentação (prazer, sociabilidade e comunicação). De fato, o alimento torna-se uma mercadoria, provocando a flexibilização e desestruturação dos hábitos alimentares. Nesta linha, a alimentação em casa é substituída por aquela em restaurantes ou lanchonetes. Carboidratos complexos, antes presentes na alimentação, são substituídos por carboidratos simples, com dietas ricas em açúcares e gorduras. Como resultado, ocorrem mudanças drásticas na saúde pública e na ecologia global.

Neste quadro, paradoxalmente, observa-se a persistência e mesmo aumento da fome e subnutrição ao redor do mundo, mesmo em momento em que nunca houve tamanha produção de alimentos, aliada a métodos de conservação mais eficientes e meios de transporte capazes de reduzir drasticamente o tempo de trajeto percorrido pelo alimento até o seu destino final. Portanto, este ápice de desenvolvimento material, científico e tecnológico não significou o desaparecimento da fome e subnutrição.

Este cenário leva a pensar no desaparecimento da “soberania alimentar”. Segundo a Declaração de Nyélény (2007), a soberania alimentar é o direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, quer dizer o alimento deve estar disponível e acessível no contexto cultural dos indivíduos que o consomem. Além de acessíveis, os alimentos devem ser produzidos de forma sustentável e ecológica. Deste modo, a população local deve poder exercer seu direito de decidir sobre seu próprio sistema produtivo. Com efeito, a soberania alimentar pressupõe relações sociais livres de opressões.

A propósito das culturas alimentares, para Henrique Carneiro (2005), por representar a miscigenação cultural do Brasil, a feijoada pode ser apontada como “prato nacional por excelência”. Composta por partes do porco consideradas como de qualidade inferior (aquelas que eram destinadas aos escravos), a feijoada, cozida com técnica europeia, tem como base o

feijão, que tem seu centro de origem no México. Neste país, seu cultivo cumpria o papel de favorecer a fixação do nitrogênio no solo em plantações de milho. Pratos que precedem a feijoada existiram no Oriente Médio e nas regiões Mediterrâneas, como os cozidos de favas, com carnes, linguiças e miúdos de porco ou aves. Mais remotamente, pode ser encontrada uma origem judaica (sem a carne de porco). Na Península Ibérica, ocorria o cozido em fogo lento de feijões com técnicas culturais judaicas. O fogo era aceso e o preparo do cozido era realizado antes da noite da sexta-feira, de forma a durar todo o sabá. Assim, era possível comer o alimento quente sem precisar trabalhar na cozinha no sábado, dia sagrado de descanso para os judeus. Esse cozido lento com alimentos misturados é considerado o tataravô das feijoadas.

O cozimento em água com temperos é uma técnica portuguesa que se mistura com o hábito indígena da farinha de mandioca, [...] o que chamamos ‘feijoada’ é uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com o material brasileiro (CASCUDO, 2004).

Ao considerar a feijoada como o *prato nacional por excelência*, Carneiro leva em conta, como mencionado anteriormente, somente o aspecto da miscigenação cultural. Todavia, outras dimensões poderiam ser analisadas para esta escolha, como a frequência de consumo. Nesse caso, poderíamos considerar como *prato nacional por excelência*, muito frequente na dieta do brasileiro, o arroz e o feijão, mistura que pode ser considerado como base de nossa alimentação. Por outro lado, se o critério for a *raiz brasileira*, a seleção poderia se dirigir, por exemplo, para pratos elaborados com a mandioca, que possui seu centro de origem no Brasil. Tratando-se de um país com uma diversidade cultural muito grande, diferentes aspectos poderiam ser ponderados para a eleição de um prato nacional, ou mesmo melhor de uma diversidade de pratos representando seus diferentes territórios alimentares.

A propósito, a gênese da dieta típica brasileira, na época colonial, foi estudada sob diversos pontos de vista, dependendo do autor e do foco de sua obra. Segundo Cascudo (2004), que é considerado um dos principais autores brasileiros sobre a alimentação, a formação alimentar brasileira teve três importantes contribuições: indígena, portuguesa e africana. Já Josué de Castro (1955; 1961), médico reconhecido internacionalmente por suas obras sobre a fome, definiu a alimentação brasileira em cinco áreas considerando o problema do acesso ao alimento: a Amazônia; a Zona da Mata; o Sertão; o Centro e o Sul. De outra parte, Joaquim Ribeiro (1977) definiu cinco zonas alimentares: do pirarucu e da tartaruga

(Amazônica); do peixe (Litorânea); da carne de cabrito (Sertaneja); da carne de porco (Agrícola) e do churrasco (Pampa).

Autor de *Casa-Grande e Senzala* (FREYRE, 2001), obra clássica sobre a formação social brasileira publicada pela primeira vez em 1933, Gilberto Freyre distingue, por sua vez, as seguintes tradições alimentares regionais: colonial mineira (sopas de legumes, doces de leite, requeijões); colonial baiana (azeite-de-dendê, carurus, vatapás e moquecas); açoriana do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina (carne fresca e influências espanholas); colonial paulista; ameríndia do Pará e Amazonas e colonial nordestina (zona açucareira, comidas de coco e quitutes de mandioca).

Como sugere Henrique Carneiro, a profunda compreensão da historiografia alimentar brasileira deve abranger diferentes estudos, tanto de caráter local, como regional e nacional. Desta forma, fatos históricos da agricultura, da distribuição e do abastecimento de alimento podem indicar gêneros alimentares específicos e outras particularidades territoriais. Atualmente, as alterações nos hábitos alimentares com grande aumento do consumo de produtos industrializados, implicando em novas formas sociais de relacionamento com a alimentação merecem estudos cada vez mais aprofundados sobre seus impactos ambientais, econômicos, sociais e culturais.

Referências

CARNEIRO, H. (2005). Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação.

História: Questões & Debates, [S.l.], v. 42, nº 1, Curitiba: UFPR, p. 71-80.

CARNEIRO, H. (2003). **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Editora Campus.

CASCUDO, Câmara (2004). **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global.

CASTRO, Josué (1961). **Geografia da Fome: o dilema brasileiro pão ou aço**. Volume 1. São Paulo: Editora Brasiliense.

CASTRO, Josué (1961). **Geografia da Fome: o dilema brasileiro pão ou aço**. Volume 2. São Paulo: Editora Brasiliense.

CASTRO, Josué (1955). **Geopolítica da Fome**. Rio de Janeiro: Livraria-Editora Casa do Estudante do Brasil.

DECLARAÇÃO DE NYÉLÉNY (2007). **Fórum mundial pela soberania alimentar.**
Disponível em: <https://www.cidac.pt/files/5514/2539/9126/Declarao_de_Nylny.pdf> Acesso
em: 27 abr. 2019.

FREYRE, Gilberto (2001). **Casa-grande e senzala.** Rio de Janeiro: Record.

MONTANARI, M. (2004). **Comida como cultura.** São Paulo: Editora Senac.

RIBEIRO, Joaquim (1997). **Folclore do Açúcar.** Brasília: FUNARTE/MEC.