

CONTEXTOS DA ALIMENTAÇÃO

COMPORTAMENTO,
CULTURA E SOCIEDADE

VOLUME 4 NÚMERO 1 ANO 2015

ISSN 2238-4200



Editorial

Neste número da Revista Contextos da Alimentação as discussões sobre a alimentação passam desde processos produtivos, a escolhas alimentares até diferentes alternativas alimentares.

Não é recente a discussão sobre diferentes alternativas alimentares como novas possibilidades de alimentação, seja com as atualmente em alta PANCs (Plantas Alimentares não Convencionais) ou com os insetos que são apontados, faz algum tempo, como uma interessante fonte proteica com baixo alto poder nutricional e baixo impacto ambiental. Um dos desafios para este caminho alimentar é a barreira cultural uma vez que este tipo de alimentação não é comum, no artigo: "Insetos como alternativa de alimentação: artigo de revisão" este assunto é discutido de forma mais aprofundada e pode-se entender diferentes maneiras de analisar esta alternativa.

Assim como alternativas de produtos para a alimentação são elementos importantes para serem discutidos, os locais e formas de consumo são relevantes para se entender diferentes necessidades atendidas com os serviços de alimentação, sejam eles formais ou informais, legais ou ilegais.

Recentemente a discussão sobre a comida de rua ganhou mais notoriedade com novas propostas de regulamentação desta atividade e conseqüentemente alternativas de negócios, onde para alguns é uma diferente forma de conhecer novos produtos para outros trata-se de uma alternativa de alimentação barata e de fácil acesso.

Além da rua como alternativa de alimentação existe também a necessidade de abastecimento de centros urbanos cada vez mais adensados, onde anteriormente haviam sítios e chácaras casas e prédios são construídos, onde encontrava-se alimentos frescos a poucos metros passa-se a encontra-los em mercados mais distantes.

A discussão sobre espaços urbanos, sua ocupação e as conseqüentes mudanças que estas geram pode ser vista no artigo: "A venda de alimentos nas ruas paulistas nos relatos dos memorialistas (1895-1915)".

As mudanças alimentares no contexto urbano e contemporâneo são percebidas de diferentes formas, assim como influenciadas por diferentes elementos, seja com o distanciamento das fontes de alimentos, os conseqüentes impactos ambientais ou com o ritmo de vida cada vez mais acelerado nos centros urbanos.

Estas mudanças estão relacionadas a novas formas de se alimentar, novos produtos surgem para suprir as demandas cada vez mais complexas e mais exigentes. Estes produtos e serviços trazem valor agregado ao alimento.

Assim ao apresentar um arroz (*commoditie*) que pode ser preparado no micro-ondas ou simplesmente adicionando água quente e um pouco de manteiga e que terá um delicioso sabor de cogumelos selvagens e que foi elaborado pelo chefe de um famoso

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 4 no 1 – setembro de 2015, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

[Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

grupo de restaurantes tem-se que os valores agregados a este arroz que custaria originalmente R\$ 4,00 o quilo passa a ser de R\$ 12,00 o pacote de 200g (ou R\$ 60,00 o quilo).

Além do fato de ter a chancela de um chefe de cozinha este produto não precisa de nenhuma habilidade ou conhecimento prévio para prepara-lo, desta maneira os valores agregados a este produto são a comodidade e a praticidade.

Porém estas escolhas alimentares têm suas consequências e seus impactos que são discutidos de maneira mais aprofundada no artigo: "Refletindo sobre as escolhas alimentares na contemporaneidade".

Ao discutir-se sobre novos produtos e serviços na contemporaneidade um dos aspectos importantes na construção e desenvolvimento destes é o significado e relevância destes produtos.

A criação de um cardápio de um negócio de alimentação muitas vezes segue critérios técnicos na escolha das matérias-primas, nos métodos de cocção na combinação de sabores, e processos operacionais, entre outros, ligados a gestão, operação e conceito do produto.

No artigo: "A colheita da cozinha italiana entre os cafezais do interior paulista, 1880 e 1930" a descrição de um processo de pesquisa histórica para a fundamentação e construção de um cardápio de um restaurante comercial traz luz a um processo muito significativo no desenvolvimento de um produto que junto com a alimentação apresenta uma aula de história através da escolha dos alimentos, técnicas e preparos em um cardápio.

Com mais esta edição da Revista Contextos da Alimentação o Centro Universitário Senac tem a certeza de trazer mais uma contribuição para o aprofundamento das discussões sobre a alimentação e a gastronomia.

Boa leitura.

Marcelo Traldi Fonseca

Editor

Apresentação do Dossiê “Serra da Mantiqueira e sua relação sustentável com a gastronomia”

A Serra da Mantiqueira é uma das maiores e mais importantes cadeias montanhosas do sudeste brasileiro, que abrange parte dos estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais. O trecho paulista da Serra contempla três municípios, considerados estâncias turísticas: Campos do Jordão, São Bento do Sapucaí e Santo Antônio do Pinhal.

Considerando a importância da relação sustentável entre esta região e a gastronomia local, foi organizado este Dossiê Temático, que destaca a produção de alimento, a cultura, a geração de renda e a utilização destes produtos na gastronomia, um dos grandes atrativos turísticos das cidades da região.

O Dossiê tem como destaque, um ensaio fotográfico realizado pelo fotógrafo Gabriel Cardoso, que retrata de forma muito expressiva esta relação entre a Serra e a Gastronomia, com imagens incríveis dos alimentos e das paisagens naturais. Reunimos aqui também textos referentes a alimentos como o pinhão e a atemóia, e sua utilização em alguns pratos. O artigo sobre o Agroturismo na Serra da Mantiqueira, apresenta um levantamento bibliográfico, com a análise sobre o trabalho dos produtores da região, e a proposta e de implantação de Arranjos Produtivos Locais da Serra da Mantiqueira.

Vale a pena conferir as fotos, os textos e, especialmente, os encantos da Serra da Mantiqueira.

Luciana Mara Ribeiro Marino

Organizadora do Dossiê

Atemóia: caracterização, cultivo e propriedades nutricionais

Rafael Moura Lopes Martin¹
Roseli de Sousa Neto²

[1] Graduando do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Centro Universitário Senac Campos do Jordão, SP.

[2] Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Centro Universitário Senac Campos do Jordão, SP.

Este levantamento bibliográfico tem como objetivo apresentar as principais características, propriedades nutricionais e funcionais da Atemóia (*Annona cherimolia* Mill x *Annona squamosa* L.), fruta produzida na região da Serra da Mantiqueira, e ainda pouco explorada em preparações gastronômicas.



Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) Atribuição-Não Comercial-Sem Derivações 4.0 Internacional



A origem

A atemóia pertence à família das anonáceas (Annonaceae), originária da região tropical do Peru, Equador e Colômbia é um fruto híbrido, derivado do cruzamento da Cherimóia (*Annona cherimola*, Mill) com a fruta-pinha ou fruta-do-conde (*Annona squamosa*, L.), (ATEMOIA, 2014). Este fruto foi desenvolvido por cientistas norte-americanos, que tinham o intuito de desenvolver uma fruta comercialmente superior a fruta-do-conde e com sabor da cherimóia. Apresenta características fenotípicas semelhantes às da fruta do conde tais como a casca rugosa e pontiaguda, uma polpa branca, com sementes pretas. O estado que possui a maior plantação desse fruto é São Paulo, seguido de Minas Gerais, Paraná e Bahia, que se adapta melhor aos climas tropicais, tropicais de altitude e subtropicais (ATEMOIA, 2014). A cultura da atemóia (*Annona cherimolia* Mill x *Annona squamosa* L) no Brasil surgiu com a ideia do produtor, Dr. Leon Bonaventura, em trazer frutas que fossem competitivas no mercado. As primeiras plantações datam a década de 1960 (JANUÁRIO, 2014).

O cultivo

Este fruto foi introduzido na região da Serra da Mantiqueira nos anos 1960 e passou a despertar muito interesse entre os produtores por ser da família das anonáceas, e possuir maior qualidade que a fruta do conde, além de ter uma vida mais longa após a colheita. Para o cultivo de atemóia, recomenda-se o uso de mudas enxertadas e sadias, pois as suas sementes apresentam substâncias inibidoras de germinação causando uma espécie de dormência, que junto com o tegumento proporcionam fatores antagônicos à germinação rápida e uniforme (STENZEL, 2003; MURATA, 2003; NEVES, 2003). A planta necessita de irrigação em média de 45 a 55 litros de água por dia, e as áreas onde foi registrada a presença de nematoides devem ser evitadas. As podas são realizadas anualmente no mês de agosto e logo após é realizada a aplicação de fungicidas e as desfolhas e corte de extremidades de galhos em outubro, janeiro e fevereiro (SOUZA, 2014). A época de plantio da atemóia deve ocorrer em períodos chuvosos, pois as mudas necessitam de bastante água (ATEMÓIA, 2014).

Características da família das Anonáceas

Segundo Watanabe (2014), há na família das Anonáceas (Annonaceae), cinco espécies de frutos importantes comercialmente, são elas: a graviola (*A. muricata* L.); a pinha, ata ou fruta-do-conde (*A. squamosa* L.); a cherimóia (*A. cherimola* Mill.); a condessa (*A. reticulata* L.); e, a atemóia (híbrido de *A. cherimolia* x *A. squamosa*). As figuras 1 e 2 ilustram exemplos de Anonáceas.

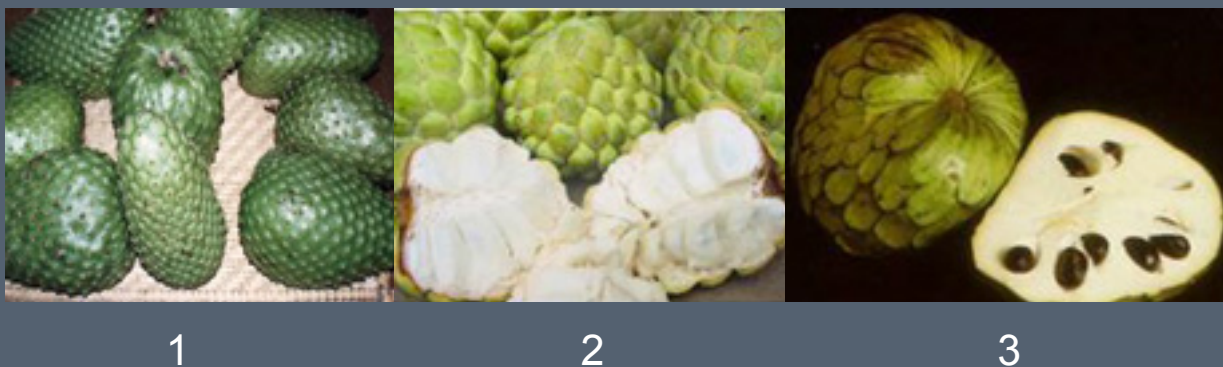


Figura 1. Exemplos de Anonáceas: Graviola(1). Fruta-do-conde(2). Cherimóia(3).

Fonte: Silva (2007)



Figura 2. Exemplo de Anonáceas: Condessa(4). Atemóia(5).
Fonte: Silva (2007)

Como pode-se observar os frutos, graviola, fruta-do-conde, cherimóia e atemóia apresentam características fenotípicas semelhantes, como coloração da casca, variando entre verde escuro, verde amarelada, polpa branca e succulenta, e presença de sementes negras. Porém apresentam variação no grau de dulçor; a graviola apresenta um sabor agridoce, já a pinha, a cherimóia e a atemóia apresentam um sabor adocicado. A fruta condessa (*A. reticulata* L.), apresenta coloração amarelada no estágio de maturação, porém, apresenta polpa branca com textura arenosa e sabor doce.

Descrição do fruto, características externas e internas e forma de consumo

Conforme descrito por Felipe (2005), a atemóia é um híbrido moderno da Cherimóia (*Annona cherimola* Miller) e a Fruta-do-Conde (*Annona squamosa* L.). Sua planta é de crescimento rápido e se adapta ao clima subtropical, com temperaturas não abaixo de 10°C, e em solo bem drenado. Ela produz frutos precocemente, os quais amadurecem no outono. Seu fruto tem forma de coração, com casca rugosa e pontiaguda, chegando a pesar até 2,5 kg. A polpa é branca, com poucas sementes negras. A sua propagação é por meio de mudas enxertadas. A atemóia é um fruto saboroso, aromático e de aparência agradável, com avaliação sensorial superior às suas concorrentes diretas (pinha ou fruta-do-conde e graviola) (MARCELLINI, 2003). A atemóia pode ser consumida ao natural (in natura), utilizada em sucos, sorvetes (FELIPPE, 2005), licores, doces e compotas (MARCELLINI, 2003).

Comercialização

De acordo com Watanabe (2014), no período de 2011 a 2012, houve um crescimento na oferta de atemoia em torno de 35%. A atemoia (54%), a pinha (41%) e a graviola (5%), são as anonáceas mais importantes comercializadas na CEAGESP (Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo). O volume da atemoia comercializada entre 2007 e 2012 mais que dobrou, e seu preço médio diminuiu entre 2011 e 2012. A figura 3 apresenta o gráfico de participação em porcentagem das anonáceas comercializadas na CEAGESP em 2012.

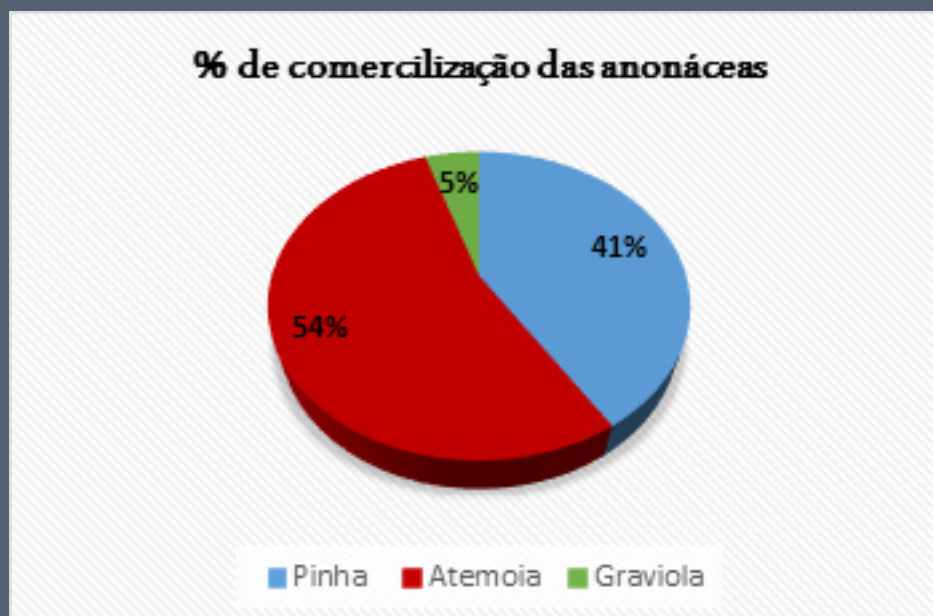


Figura 3. Participação em % das anonáceas comercializadas na CEAGESP em 2012.

Fonte: Sistema de informação e estatística de mercado, 2013.

Pode-se observar pelo gráfico, que dentre as anonáceas mais comercializadas, a atemóia representa a maior porcentagem (54%) das anonáceas comercializadas (graviola e pinha) na CEAGESP em 2012, comprovando assim, a sua aceitação no mercado consumidor, no estado de São Paulo, em relação a graviola, que possui maior consumo na região Nordeste do país.

Componentes nutricionais da atemóia

Atemóia apresenta na sua composição minerais como potássio (300mg), fósforo (23 mg) e cálcio (23 mg) e vitamina C (10,1 mg) em 100g de polpa de fruta. O quadro 1 traz as informações nutricionais da atemóia.

Quadro 01: Informação Nutricional da Atemóia.

Atemóia	
Composição por 100g de polpa	
Umidade (%)	72,7
Calorias (Kcal)	97
Proteína (g)	1
Carboidrato (g)	25,3
Fibra Alimentar (g)	2,1
Colesterol (mg)	n/a
Lipídeos (g)	0,3
Cinzas (g)	0,7
Ácido Graxo Saturado (g)	0,1
Ácido Graxo Mono insaturado (g)	Traços
Ácido Graxo Poli insaturado (g)	0,1
Cálcio (mg)	23
Magnésio (mg)	25
Manganês (mg)	0,16
Fósforo (mg)	23
Ferro (mg)	0,2
Potássio (mg)	300
Cobre (mg)	0,17
Zinco (mg)	0,2
Sódio (mg)	1
Vitamina B1 (mg) – Tiamina	0,09
Vitamina B2 (mg) – Riboflavina	0,07
Vitamina B6 (mg) – Piridoxina	0,07
Vitamina B3 (mg) – Niacina	1,58
Vitamina C (mg)	10,1

Fonte: (TACO, 2011).

De acordo com a tabela, a atemóia, possui valor de fibra alimentar igual a 2,1g, e carboidratos totais igual a 25,3g em 100g da polpa. As fibras alimentares têm aspectos importantes nos efeitos dos parâmetros da função intestinal no controle dos níveis de lipídios e de açúcar no sangue (COSTA e ROSA, 2010). Ademais, a atemóia também apresenta baixo conteúdo de lipídeos (0,3g) totais. Além disso, a fruta possui substâncias fenólicas, principalmente os flavonoides, os quais proporcionam uma atividade antioxidante e antimicrobiana. Os compostos fenólicos inibem a ação de radicais livres, protegendo as moléculas do organismo (ex. DNA), podendo prevenir alguns processos carcinogênicos (LOUREIRO, 2013; RABÊLO et al., 2014). Ainda, a sua casca e sementes representam cerca de 40% do total do fruto, e possuem a maior quantidade dos nutrientes, podendo ser aproveitadas na alimentação agregando valor ao fruto (CRUZ et al., 2013).

A cultura da atemóia e a filosofia Slow Food

O Slow Food tem como filosofia buscar uma maior apreciação das refeições, com mais qualidade e produções que valorizem o produto, o produtor e o meio ambiente. “O princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores” (MOVIMENTO SLOW FOOD, 2014). Assim, seguindo esse movimento, buscase valorizar o produtor local e o consumo da fruta na região. Isso já acontece no Viveiro Vale das Runas, que realiza anualmente o Festival da Atemóia, com a finalidade de aproximar os produtores locais e os consumidores, da região de São Bento do Sapucaí, Santo Antônio do Pinhal e Campos do Jordão.

A filosofia Slow Food entende que todos os consumidores informados e exigentes acabam se tornando coprodutores dos alimentos, pois, é o consumidor quem determina o mercado e a produção destes, e quando ele toma consciência disso, ele se torna um coprodutor. O alimento para ser de qualidade precisa ser limpo, justo e bom, ou seja: limpo, pois deve-se preservar o meio ambiente implementando práticas sustentáveis de criação, plantação e cultivo, buscando proteger a saúde do consumidor e do produtor; justo, pois tem que haver justiça social, preservando as boas condições de trabalho para os trabalhadores, com salários justos, zelando sempre pela compaixão e solidariedade; e, bom, pois os alimentos devem ter aroma e sabor característicos do alimento.

Referências

ATEMÓIA E SUAS QUALIDADES. Disponível em: <<http://www.informacaonutricional.blog.br/atemoi-e-suas-qualidades/>>. Acesso em: 28 abr. 2014.

ATEMÓIA. Disponível em: <<http://www.sindicatoruralmc.com.br/plantarecolher/atemoi.html>>. Acesso em: 28 abr. 2014.

COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. **Alimentos Funcionais – Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010.

CRUZ, Luciana Soares da, et al. **Caracterização física e química das frações do fruto atemóia Gefner**. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cr/v43n12/a33713cr2012-0439.pdf>>. Acesso em: 29 abr. 2014.

CULTURA DA ATEMÓIA. Disponível em: <<http://minhasfrutas.blogspot.com.br/2009/04/cultura-da-atemoi.html>>. Acesso em: 28 abr. 2014.

FARIA, E. V.; YOTSUYNAGAI, K. **Técnicas de Análise Sensorial**, 2.ed, Campinas: ITAL, 2008

FELIPPE, Gil. **Frutas: sabor à primeira mordida**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.

FLAVONOIDES. Disponível em: <<http://grupoalimentosfuncionais.blogspot.com.br/2013/11/flavonoides-hoje-em-dia-o-consumo-de.html>>. Acesso em: 29 abr. 2014.

FRUTA doce Conheça a atemóia: uma fruta de sabor doce e de muitos benefícios. Disponível em: <<http://www.passeiaki.com/noticias/fruta-doce-conheca-atemoia-fruta-sabor-doce-muitos-beneficios-redacao-capixabao>>. Acesso em: 29 abr. 2014.

JANUÁRIO, Audicéia, F. **Atemóia**. Disponível em: <<http://www.ceasacampinas.com.br/novo/DicasVer.asp?id=1004>>. Acesso em: 28 abr. 2014.

MARCELLINI, Paulo Sergio. **Comparação físico-química e sensorial da atemóia com a pinha e a graviola produzidas e comercializadas no estado de Sergipe**. Alim. Nutr., Araraquara, v.14, n.12, p.187-189, 2003.

MOVIMENTO SLOW FOOD. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>>. Acesso em 05 mai. 2014.

OSTHEUS, Romulo. 2013. **Curiosidades sobre a atemóia**. Disponível em: <<http://revistavivasaude.uol.com.br/guia/curiosidades-sobre-a-atemoia/648/>>. Acesso em: 28 abr. 2014.

LOUREIRO, Marina Paraluppi. **Flavonóides**. 2013. Disponível em: <<http://grupoalimentosfuncionais.blogspot.com.br/2013/11/flavonoides-hoje-em-dia-o-consumo-de.html>>. Acesso em: 25 Nov. 2014.

RABÊLO, Suzana Vieira et al. **Atividade antioxidante e antimicrobiana de extratos de atemóia**. Vol. 36, 2014. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbf/v36nspe1/v36nspe1a31.pdf>>. Acesso em: 29 abr. 2014.

ROCHA, Denise Alvarenga, et al. **Análise comparativa de nutrientes funcionais em morangos de diferentes cultivares da região de Lavras-MG.**

Revista Brasileira de Fruticultura, volume 30, n. 4. Jaboticabal: dez. 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-29452008000400046>. Acesso em: 05 mai. 2014.

SIEM - Sistema de Informação e Estatística de Mercado da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo. São Paulo: CEAGESP, 2013.

SILVA, José Antônio Alberto. **Quem é quem na família das anonáceas.** Pesquisa & Tecnologia, vol.4. Apta Regional. Jan – Jun 2007. Disponível em: <http://www.aptaregional.sp.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=517&Itemid=284>. Acesso em 10 mai. 2014.

SLOW FOOD. Disponível em: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Slow_Food>. Acesso em: 29 abr. 2014.

SOUZA, Carlos Eduardo de. **Fruta de origem andina ganha espaço na região.** Disponível em: <http://www.diarioweb.com.br/noticias/corpo_noticia.asp?idCategoria=2&idNoticia=42831>. Acesso em: 28 abr. 2014.

STENZEL, Neusa Maria Colauto; MURATA, Ives Massanori; NEVES, Carmen Silvia Vieira Janeiro. 2003. **Superação da Dormência em Sementes de Atemóia e Fruta-do-conde.**

Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbf/v25n2/a31v25n2.pdf>>. Acesso em: 28 abr. 2014.

USO DE EMBALAGENS E REFRIGERAÇÃO NA CONSERVAÇÃO DE ATEMÓIA. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cta/v29n2/10.pdf>>. Acesso em: 28 abr. 2014.

TABELA Brasileira de Composição de Alimentos - TACO. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=taco_4-versao_ampliada_e_revisada.pdf>. Acesso em: 08 mai. 2014.

VALOR NUTRICIONAL DA ATEMÓIA. Disponível em: <<http://www.informacaonutricional.blog.br/atemoia-tabela-valor/>>. Acesso em: 28 abr. 2014.

VOCÊ CONHECE A ATEMÓIA?. Disponível em: <http://www.senado.gov.br/senado/portaldoservidor/jornal/jornal103/nutricao_atemoia.aspx>. Acesso em: 28 abr. 2014.

Recebido em 30/06/14 e Aceito em 24/09/15

PINHÃO - A VALORIZAÇÃO DESTE INGREDIENTE

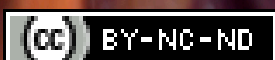
Vitor Araújo Rabelo¹
Adriano Ribeiro Nogueira²

[1] Atualmente trabalha com projetos de aulas e festivais de gastronomia em Belo Horizonte. Pós Graduação em Cozinha Brasileira pelo Centro Universitário Senac – Campos do Jordão e Graduação em Tecnologia em Gastronomia, pela Faculdade Estácio de Sá – Belo Horizonte.

[2] Atualmente é professor universitário, atuando nas disciplinas Cozinha Francesa, e Habilidades Básicas de Cozinha. Mestre em Ciências Ambientais pela Universidade de Taubaté – Unitaú, Especialização em Gestão de Negócios em Serviços de Alimentação e Graduação em Tecnologia em Gastronomia, ambos pelo Centro Universitário Senac – Campos do Jordão.

Com o objetivo de divulgar e valorizar este importante produto da Serra da Mantiqueira, apresentamos aqui algumas características e informações sobre o Pinhão, a semente da araucária, muito saborosa e nutritiva, que vem sendo cada vez mais utilizada nos mais sofisticados restaurantes da região de Campos do Jordão.

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional



A Araucária

Segundo Solórzamo-Filho & Kraus (1999), a Araucária é uma árvore de rara beleza, que pode ser associada a sua forma com um candelabro. Costumam ter 10 a 35 m de altura, diâmetro de 1,3 m e sua casca pode atingir até 18 cm de espessura. A casca externa, geralmente, é muito rugosa e gretada, podendo ser em alguns exemplares lisa e vermelho-escura e, em outros, áspera e de cor marrom arroxeadada. Já a casca interna é resinosa, esbranquiçada, com tons róseos (CARVALHO, 1994). Muito comum nas regiões de serra, com destaque para a Serra da Mantiqueira, e pode ser denominada também como pinheiro brasileiro e pinheiro do Paraná. As sementes, conhecidas como pinhões, desenvolvem-se a partir de óvulos nus, sem a presença de ovários, provenientes do fruto chamado pinha.

A Semente - Pinhão

Os pinhões apresentam dimensões e pesos relativamente grandes, sendo ricos em reservas energéticas, principalmente amido (54,7%) e também possuem níveis relativamente altos de aminoácidos (5,1%). É conhecido e apreciado pelo seu bom paladar, tendo importante valor nutricional (FONTES et al. 2001). Segundo Carvalho (1994), a dispersão da semente é limitada à vizinhança da árvore mãe, devido ao peso das sementes, e sua dispersão, algumas vezes, é realizada por aves e roedores silvestres. Apesar de rico em amidos, o que o torna bastante calórico, contém vitaminas do complexo B, cálcio, fósforo e proteínas. A vitamina B1 ou tiamina vem sendo muito estudada pelos especialistas, pois além de atuar na produção de energia, auxilia na oxigenação do cérebro e o funcionamento do sistema nervoso, podendo ajudar nas funções relacionadas com memória e cognição. O pinhão é uma das melhores fontes de tiamina (BONDE, 2009).

Pinhão cozido (100g de pinhão correspondem a):

Calorias - 195,5	Proteínas - 3,94g	Cálcio - 35 mg
Ferro - 70 mg	Vitamina B1 - 1350 mg	Vitamina B5 - 4700 mg
Glicídios - 41,92 g	Lipídios - 1,34 g	Fósforo - 136 mg
Vitamina A - 3 mg	Vitamina B2 - 240 mg	Vitamina C - 13,9 mg

Fonte: Ambiente Brasil, 2014

O pinhão na gastronomia

Esta semente atua como um ingrediente típico da culinária de regiões específicas do Brasil, como a Serra da Mantiqueira, o Vale do Paraíba e a região Sul, principalmente o Paraná. Consumidos com muita frequência nessas regiões, o Pinhão é tradicionalmente utilizado em suas preparações, descascados, cozidos ou assados, sendo que apresenta a vantagem de poder ser cozido tanto em água como em calor seco, como nas fogueiras ou na brasa. Sua utilização na gastronomia pode ir além, sendo utilizado em receitas de tortas, bolos, molhos, sufles, e em pratos sofisticados como o tradicional arroz de castanhas, muito bem acompanhado com truta e cordeiro, outros elementos típicos de pequenos produtores da Serra da Mantiqueira e Vale do Paraíba.

O Pinhão pode ser utilizado até mesmo em bebidas, como por exemplo, a cachaça de Pinhão, servida no tradicional restaurante do Ocílio, na rota do tropeiros em Silveiras - SP, no Vale do Paraíba. Como sua produção é abundante o pinhão também tem importância econômica para o município. Muitas famílias se beneficiam da semente, vendendo o produto para turistas nas avenidas da cidade. Assim, ele atua também como alternativa de fonte de renda durante o período colheita, que geralmente vai de abril até junho (TOMAZ, 2014). Sua presença na sociedade local é tão expressiva que existe até uma festa anual, que celebra a colheita da semente nativa. A Festa do Pinhão é um dos eventos mais tradicionais de Campos do Jordão (TOMAZ, 2014).

Notas Finais

A pesar do pinhão ser um dos principais ingredientes da culinária da região das montanhas e do Sul do Brasil, e de atuar como importante fonte de renda para famílias e pequenos produtores da região da Serra da Mantiqueira, a sua produção e utilização ainda enfrentam algumas dificuldades como a falta de métodos para a conservação in natura e para o processamento industrial. É necessário desenvolver técnicas de conservação e industrialização do pinhão para a promoção, comercialização e o uso do pinhão em outras épocas do ano, além da estação de produção, visando tornar o seu mercado mais atraente e incentivando a sua extração e comercialização por parte dos produtores rurais (SANTOS et.al., 2002). Isso representaria uma fonte alternativa de renda para as comunidades rurais, promovendo assim o cultivo do pinheiro do Paraná e desestimulando o corte ilegal dessa espécie florestal, considerada rara ou ameaçada de extinção (KLEIN, 1993).

Referências

AMBIENTE BRASIL. **O Pinhão - semente da araucária.** Curitiba, 2014. Disponível em: <http://ambientes.ambientebrasil.com.br/florestal/programas_e_projetos/o_pinhao_-_semente_da_araucaria.html> Acesso em: 15 junho 2014

BONDE. **Saiba mais sobre o pinhão, o símbolo do Paraná.** Londrina, 2009 Disponível em: <http://www.bonde.com.br/?id_bonde=1-33--48-20090618> Acesso em: 20 junho 2014

CARVALHO, P.E.R. **Espécies florestais brasileiras: recomendações silviculturais, potencialidades e usos da madeira.** Colombo: EMBRAPA/CNPF, 1994, 640 p.

FONTES, B.P.D.; DAVIDE, L.C.; DAVIDE, A.C. **Fisiologia e citogenética de sementes envelhecidas de Araucaria angustifolia.** Ciência e Agrotecnologia. Lavras, v.25, n.2, p. 346-355, 2001.

KLEIN, R.M. **Espécies raras ou ameaçadas de extinção do Estado de Santa Catarina.** Estudos de Biologia, Curitiba, n.31, p.3-9, 1993

SANTOS, A.J. dos et al. **Aspectos produtivos e comerciais do pinhão no Estado do Paraná.** Floresta, Curitiba, v.32, n.2, p.163-169, 2002.

SOLORZANO-FILHO, J.A.; KRAUS, J.E. **Breve história das matas de Araucária**. Revista Forest 99, Rio de Janeiro, p.37-40, 1999.

TOMAZ, Cristiano. **Pinhão: a semente nativa do alto da serra em Campos do Jordão**. Campos do Jordão, 2014. Disponível em: < <http://boulevardgeneve.com.br/blog/pinhao-semente-nativa-alto-da-serra-em-campos-jordao/>> Acesso em: 22 junho 2014

Recebido em 07/01/14 e Aceito em 24/09/15

Agroturismo na Serra da Mantiqueira

Agritourism in Serra da Mantiqueira

Rodrigo Veraldi Ismael¹ e Lygia Amadi da Silva Pinto²

¹ Engenheiro Agrônomo e proprietário do Viveiro Frutopia e da Vinícola Entre Vilas. Promotor do Agroturismo na Serra da Mantiqueira, Campos do Jordão.

² Mestre em Gestão e Desenvolvimento Regional - Professora Pesquisadora do Centro Universitário Senac - Campos do Jordão

{r.veraldi@terra.com.br; lygia.aspinto@sp.senac.br}

Resumo. Os municípios inseridos na Serra da Mantiqueira, envolvendo os três estados, Rio de Janeiro, Minas Gerais e São Paulo desenvolveram nas últimas décadas uma infraestrutura voltada ao turismo de inverno, ecoturismo, turismo de aventura e de negócios. O Agroturismo se propõe a complementar a oferta de atrativos através do uso integral do solo de forma sustentável, expandindo as possibilidades de geração de renda e emprego para toda região, uma vez que os municípios possuem extensas áreas rurais, que hoje se encontram pouco utilizadas. A metodologia utilizada é a pesquisa bibliográfica e descritiva e considera-se válido o registro, a análise e a interpretação do que já vem acontecendo com alguns produtores da região e a possibilidade de se desenvolver um estudo para a implantação de Arranjos Produtivos Locais da Serra da Mantiqueira.

Palavras- chave: Agroturismo, Serra da Mantiqueira, ecoturismo.

Abstract. The municipalities in the Mantiqueira Mountain Range, involving three states, Rio de Janeiro, Minas Gerais and São Paulo in recent decades developed an infrastructure geared to winter tourism, ecotourism, adventure tourism and business. The Agritourism is proposed to complement the supply of attractive through comprehensive land use in a sustainable manner, expanding the possibilities of generating income and employment for the entire region, since municipalities have extensive rural areas, which are currently underutilized. The methodology used is bibliographic and descriptive research and is considered valid registration, analysis and interpretation of what it has been happening with some producers in the region and the possibility of developing a study for the implementation of Local Productive Arrangements Serra da Mantiqueira.

Key-words: Agrotourism, Serra da Mantiqueira, ecotourism.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 4 no 1 – setembro de 2015, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

1. Introdução

Segundo Paulo Filho (1986), em a História de Campos do Jordão, nos idos de 1950-1960 a região da Serra da Mantiqueira era reconhecida nacionalmente como um polo agrícola, onde podiam ser observadas grandes extensões de áreas ocupadas com frutas e também lavouras extensas. Entre as frutas, a pera, a maçã, a ameixa, o marmelo e até olivas eram produzidas entre outras tantas variedades. Cenouras, batatas, mandiocinha, alho e cebola, foram também cultivados. A influência cultural advinda dos imigrantes japoneses, italianos, alemães, entre outras nacionalidades, fez com que esta região fosse amplamente ocupada pela agricultura familiar e à época se colocava como uma das mais importantes zonas produtivas do sudeste e do país. O município é apontado pela Revista Geografia Universal (apud PAULO FILHO, 1986, p. 511) "como uma das cidades brasileiras mais propícias para a produção de chás, dada a semelhança de seu clima com certas regiões da Índia e do Srilanka – antigo Ceilão".

O autor relata os altos índices de produtividade e qualidade superior à média nacional e cita que a região do Baú foi o grande celeiro de mudas frutíferas, especialmente de oliveiras. Com a expansão de áreas agrícolas para Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul, a região foi perdendo competitividade, muito devido as questões de relevo, falta de mão de obra, restrições ambientais e pressão imobiliária. Entre 1980 e 2000, vivencia uma situação fundiária essencialmente urbana, mesmo as áreas remanescentes rurais, passaram a ter vocação de lazer, e por vezes, núcleos habitacionais periféricos. Mas pouco se notava na atividade agrícola. A juventude, não mais se interessava pelas coisas do campo, e um grande êxodo rural fez mudar o perfil socioeconômico da Mantiqueira. Poucos permaneceram em seus sítios, chácaras e glebas. Nos últimos censos agropecuários a região passou a ser uma das mais inexpressivas no contexto do agronegócio nacional.

Recentemente, mais precisamente na última década, um movimento de ocupação de solo tem se mostrado bastante relevante na economia regional. Com um foco na pequena produção, agroindústria e turismo, proprietários de terras estão em busca de diversificação, agregando valores através de novas culturas, com enfoque no Agroturismo, que é uma atividade muito difundida na Europa, e também nos Estados Unidos. No Brasil, a região do Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul já se consagra como pioneira.

Para criar um movimento de Agroturismo, é necessário promover por meio de difusão tecnológica, informações aos produtores, essenciais ao modelo de crescimento que cada região permite, formatar tecnologias que possam viabilizar a produção e também gerar interesse ao principal elo desta cadeia: O Cliente, neste caso, o Turista que já é frequente nesta região, porém está acostumado aos atrativos urbanos, e pouco acostumado às maravilhas do campo. Além de desenvolver um trabalho envolvendo vários setores da sociedade, o poder público, a sociedade civil e as empresas da região devem interagir para promover ações que possibilitem organizar e criar, de forma planejada, roteiros integrando a região. Faz-se importante um preciso diagnóstico para visualizar as potencialidades, o fomento tecnológico com o objetivo de estimular e conduzir novos projetos junto aos pequenos produtores. Para Sanguinetto (2006) o desafio da Serra da Mantiqueira incorpora o uso de tecnologias ambiental e socialmente amigáveis, ecotecnologias ou tecnologias apropriadas às condições, restrições legais e estrutura fundiária local e, como ferramentas desse novo olhar e práticas sustentáveis devem se entrelaçar os propósitos humanos com os grandes padrões e fluxos do mundo natural, a fim de direcionar as ações humanas.

Objetivos da pesquisa

Desta forma, esta pesquisa visa contextualizar e descrever o uso e a ocupação do solo para promover e instalar a modalidade de Turismo Rural ou Agroturismo, como uma alternativa complementar ao desenvolvimento sustentável dos municípios da Serra da Mantiqueira, com vistas a organização de Arranjos Produtivos Locais – APL's.

E ainda pretende: - identificar os produtores e os diversos cultivos da região; - estimular o Agroturismo na região; - promover a divulgação do cultivo regional; - valorizar as heranças gastronômicas regionais; - identificar alternativas de consumo do produto regional com incentivo à pesquisa científica e indicar pesquisas futuras para a discussão, organização e implantação dos APL's.

Agricultura – características gerais e na Serra da Mantiqueira

A agricultura no Brasil tem, por tradição, uma característica voltada à produção de *commodities*, e a agricultura familiar, que produz alimentos de forma generalizada, é desprovida de apoio, ora por falta de crédito, ora por falta de planejamento, ora por falta de apoio tecnológico.

Há que pensar em estimular a substituição de atividades predominantes na região como exemplo a Pecuária a pasto. Enormes extensões de terras, que hoje poderiam estar melhores aproveitadas agronomicamente, ficam expostas a uma subutilização, na maioria das vezes ostentando pastagens pouco produtivas, com uma pecuária inexpressiva, que resulta em danos ambientais e empobrecimento do solo. É o caso das terras situadas nas montanhas da Serra da Mantiqueira, que segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE (2014) ocupam mais de 60 % da área rural disponível. Talvez por falta de opção, os pequenos agricultores ainda insistem neste tipo de atividade, que pouco contribui para economia regional.

A pecuária a pasto nesta região deve ser substituída por outras atividades agrícolas, uma vez que não existem condições edafoclimáticas favoráveis a esta atividade, e aponta que a atividade nunca será competitiva. Grandes áreas, relevo montanhoso, solos pouco férteis, manejo inadequado, genética fraca, baixas temperaturas no inverno, verões muito chuvosos, ingredientes que somados fazem desta opção uma receita de fracasso, além de ser totalmente insustentável, pode ser analisado abaixo, na tabela de uso do solo na região.

Tabela 01 - Estatísticas Agrícolas, Escritório de Desenvolvimento Regional de Pindamonhangaba - SP, 2007/2008

ITEM	UNIDAD E	N. DE UPAs	MÍNIMO	MÉDI A	MÁXIMO	TOTAL
Área total	hectare	8.539	0,1	63,0	8.428,0	538.277,2
Área com cultura perene	hectare	2.983	0,1	1,4	111,0	4.233,4
Área com cultura temporária	hectare	4.001	0,1	4,8	1.000,0	19.284,5
Área com pastagens	hectare	7.620	0,1	40,2	4.670,0	306.642,3
Área com reflorestamento	hectare	1.754	0,1	39,3	7.739,0	68.999,6
Área com vegetação natural	hectare	5.649	0,1	19,8	7.323,0	111.667,3
Área com vegetação de brejo e várzea	hectare	1.473	0,1	3,5	350,0	5.182,5

Área em descanso	hectare	755	0,1	11,0	345,0	8.281,2
		8.06				
Área complementar	hectare	2	0,1	1,7	700,0	13.986,4

Fonte: PROJETO LUPA-Coordenadoria de assistência técnica integrada, Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo (2014)

Observa-se que a área produtiva com cultura perene e temporária é insignificante comparada a área de pastagens na região. Talvez esta seja uma das origens de alguns problemas, como a falta de mão de obra no campo, uma vez que a pecuária, demanda pouquíssimas pessoas para sua lida, e quando predomina, expulsa os jovens para as cidades, já que não vislumbram perspectivas de trabalho no campo.

Para inverter esta realidade, a exemplo do que foi descrito acima, o pequeno pecuarista deve ser instruído a se organizar e confinar seu gado em piquetes rotacionados, com silos, fenos e alimentação suplementar, de forma a liberar mais terras para outras atividades e consequentemente produzir mais, gerar mais renda e emprego, e também preservar o meio ambiente.

Outras ações também devem ser executadas. Oferecer modelos produtivos atualizados as necessidades do Agroturismo, que primam pelas experiências gastronômicas, ampliando a oferta de frutas, verduras, queijos, vinhos, licores, aguardentes, geleias, conservas, peixes, carnes, embutidos, entre outras opções. Há um mercado enorme a se explorar, uma vez que o público consumidor está ávido por descobertas ligadas ao contexto regional. Em 2014, a Serra da Mantiqueira foi eleita por um estudo publicado na revista *Science* como o 8º local de área protegida mais insubstituível do planeta. Elaborado pela *International Union for Conservation of Nature* (União Internacional para Conservação), o ranking analisou 78 lugares, que englobam 137 áreas protegidas em 34 países. Juntas, essas regiões protegem a maioria das populações de 627 espécies de animais, incluindo 304 espécies ameaçadas de extinção em todo o mundo. A cadeia de montanhas da Serra da Mantiqueira inicia perto de Bragança Paulista, passa por Santo Antônio do Pinhal, Campos do Jordão e se expande pelos estados de Minas Gerais e Rio de Janeiro. Também foi destacada a importância do desenvolvimento turístico da Serra da Mantiqueira e a criação de um Plano Regional, que resultaria na consolidação de um Arranjo Produtivo Local (APL) de Turismo. De acordo com a Secretaria de Desenvolvimento, Econômico, Ciência Tecnologia e Inovação (SDECTI), uma pesquisa recente apontou que o setor na região, movimentou mais de R\$ 15,2 bilhões e envolveu diretamente 51 segmentos econômicos (MUNICÍPIOS..., 2014).

2. Materiais e métodos

A metodologia utilizada nesta pesquisa é a bibliográfica e perpassa a questão descritiva de projetos que estão acontecendo na região da Serra da Mantiqueira com o objetivo de voltar o olhar para se pensar a construção de um modelo de Arranjo Produtivo Local que irá alavancar o Agroturismo ou Turismo Rural. Para tanto, considera-se válida a descrição, o registro, a análise e a interpretação do que já vem acontecendo com alguns produtores da região e a possibilidade de se desenvolver um estudo para a implantação de Arranjos Produtivos Locais da Serra da Mantiqueira.

Segundo Marconi e Lakatos (1990) a técnica de observação não estruturada ou assistemática, também denominada informal ou espontânea consiste em recolher e registrar os fatos em que o pesquisador sempre sabe o que observar. Vem do fato que o conhecimento é obtido pela sua experiência, atento aos fenômenos que ocorrem, sua perspicácia, discernimento e preparo, além de ter uma atitude de prontidão. Isto se dá quando o pesquisador descreve as possibilidades de Arranjos Produtivos Locais em função do que já se instaurou e acontece em termos de produção e valorização cultural no espaço da Serra da Mantiqueira.

Indica-se, para tanto, um estudo futuro de Metodologia e Planejamento Participativo. Isso irá impactar em projetos de capacitação para diversos segmentos e públicos na implantação de Arranjos Produtivos Locais com a finalidade de alavancar o Agroturismo.

Descreveram-se as possibilidades de Arranjos Produtivos Locais para que se desenvolva uma proposta que alavanque o Agroturismo ou Turismo Rural. São eles: Cultivo de Frutas Vermelhas, Cultivo de Oliveiras, Cultivo de Vinhas, Produção de Destilados, Cultivo de Castanha Tipo Portuguesa, além de considerar como interessante para a região, a Apicultura, a Ovinocultura, a Caprinocultura, a Suinocultura e a Piscicultura.

3. Resultados e discussão

De acordo com Beni (2001) a procura pelo turismo é realizada a partir de diversas motivações, necessidades e preferências dos que o procuram, dando origem a vários tipos de Turismo como o Agroturismo, denominação dada ao deslocamento de pessoas para os espaços rurais a fim de participarem das atividades agropastoris.

Já o documento Diretrizes para o Desenvolvimento do Turismo Rural no Brasil, divulgado pelo Ministério do Turismo do Brasil (apud TRIGO et.al., 2005, p. 580) define o Agroturismo como “[...] o conjunto de atividades turísticas no meio rural, comprometido com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade”.

Com restrições topográficas dadas pelo relevo acidentado da Serra, restrições legais e características regionais voltadas para a produção familiar em pequenas propriedades, o caminho de desenvolvimento da região terá de incorporar os conceitos de sustentabilidade, buscando o necessário equilíbrio entre economia, meio ambiente, sociedade e cultura. O Agroturismo ou Turismo Rural tem sido apontado como caminho para o desenvolvimento sustentado da Serra da Mantiqueira.

A produção é pano de fundo, mas é preciso iniciar o turista neste novo modelo, por meios de divulgação de roteiros e sinalização viária que promovam uma harmoniosa integração entre os municípios que compõem a região. O Agroturismo não pode ser vislumbrado pontualmente, é preciso um esforço mútuo entre os municípios deste território, visando o desenvolvimento sustentável da região.

Para Brundtland (1991), desenvolvimento sustentável é aquele que “atende as necessidades do presente sem comprometer a possibilidade de as gerações futuras atenderem as suas próprias necessidades”. Envolve um processo de mobilidade do presente para um futuro desejável.

Para Caporal e Costabeber (2004, p.14), “a exigência de novos enfoques de desenvolvimento rural e de estratégias e políticas condizentes com os objetivos da sustentabilidade, em todas as suas dimensões, levaram à busca de conceitos de desenvolvimento rural sustentável, e por conseguinte, de agricultura sustentável”. Uma política pública de educação do campo deve orientar-se pela concepção de que o campo se constitui num espaço de vida, relações, crenças, manifestações artísticas e culturais, ou seja, um espaço de viver bem, da segurança alimentar, da preservação de valores como solidariedade, partilha, companheirismo. Pensar o local, reinventá-lo por meio do reconhecimento dos seus saberes, das suas potencialidades, da riqueza de cultura e da diversidade.

Cinco são as dimensões da sustentabilidade na visão de Sachs (1993 apud GONÇALVES, 2003), a saber, Sustentabilidade Social, Econômica, Ecológica, Espacial e Cultural. Estas vêm de encontro com uma sequência de ações que podem gerar a verdadeira transformação da região em prol da sustentabilidade. São elas:

- 1) Diagnóstico da região;
- 2) Elenco das potencialidades das áreas produtivas;
- 3) Criação de um consórcio de municípios;

- 4) Substituição de culturas;
- 5) Formação do território;
- 6) Fomento tecnológico e financeiro aos produtores;
- 7) Criação de Roteiros;
- 8) Plano de Marketing;
- 9) Promoção do turismo receptivo;
- 10) Associações para fortalecimento dos Arranjos Produtivos.

O Conceito de Território está ligado ao conceito do "terroir", que cada vez mais frequenta nosso cotidiano. Regiões demarcadas, com origem reconhecida é outro instrumento de promoção dos produtos de um território. Diagnósticos de Arranjos Produtivos Locais (APL's) são imprescindíveis para a implantação desta atividade.

Atualmente, existem diversas possibilidades de Arranjos Produtivos Locais promissores para a região, abaixo seguem alguns deles:

1) Cultivo de frutas vermelhas

As frutas vermelhas também conhecidas como pequenas frutas ou "berries" são uma opção muito interessante ao pequeno produtor, pois em pequenas extensões de áreas, é possível cultivá-las com êxito e possibilitam um bom retorno devido ao alto valor agregado. Uma vez que o produtor tenha instalado módulos de produção, é possível integrar pequenas agroindústrias para um melhor aproveitamento da produção com vistas a produção de geleias, licores, destilados, doces, entre outras. Além de agroindústrias, este cultivo permite o produtor abrir as porteiras, para a prática do "pick and pay" (colha e pague) permitindo uma experiência muito especial ao turista.

Figura 1: Framboesas para fabricação de geleias e sucos (O AUTOR, 2014)



Figura 2: Morangos orgânicos para pratica do “pick and Pay” (colha e pague) (O AUTOR, 2014)



2) Cultivo de Oliveiras

As oliveiras foram plantadas já há muito tempo nesta região, mas tiveram seu destaque na cidade de Maria da Fé, cidade mineira da Serra da Mantiqueira. Recentemente, com novas tecnologias e genética aperfeiçoada, as oliveiras estão sendo uma ótima opção ao produtor, que já colhe excelentes resultados, como os azeites extra virgens de grande qualidade, fazendo com que se permita criar um produto diferenciado e de alto valor agregado, estimulando o público consumidor a buscar os azeites finos de diversos produtores e também possibilitando incrementar a gastronomia local, assim como iniciar a produção de cosméticos, sabonetes, entre outros.

Figura 03: olivas recém colhidas (o autor, 2014)



Figura 4: Máquina de extração de azeites da EPAMIG em Maria da Fé –MG (O AUTOR, 2014)



3) Cultivo de Vinhas

Recentemente, com novas tecnologias de poda e condução, a Serra da Mantiqueira passou a ser uma região propícia para a produção de vinhos finos de alta gama. A poda invertida, que faz a vinha produzir no inverno, é uma opção para que a uva amadureça em sua plenitude, sem interferência das chuvas de verão. Outra opção é o cultivo protegido, em túneis de polietileno, onde não há exposição das vinhas às intempéries climáticas, melhorando a condição fitossanitária, e possibilitando o cultivo orgânico.

Figura 5: Vinhedo protegido (O AUTOR, 2014)



Figura 6: Uvas *Cabernet Franc* prontas a serem colhidas (O AUTOR, 2014)



4) Produção de destilados

É possível produzir destilados de grande qualidade, com frutas, que após fermentação submetem-se ao destilador. Framboesas, amoras, peras, pêssegos, morangos, maçãs entre outras frutas, podem tornar-se destilados sofisticados, o que agrega na oferta de produtos exclusivos.

Figura 7: Antigo alambique usado para destilar frutas na região de Campos do Jordão (sítio do Sabiá) (O AUTOR, 2014)



5) Cultivo de castanha tipo portuguesa

A castanheira, muito bem adaptada ao clima da região, é uma excelente opção ao pequeno produtor, pois oferece uma grande quantidade de castanhas por hectare, e com elas podem-se preparar doces, farinhas, pães, cerveja, e serve também como uma excelente ração animal, para engorda de suínos e ovinos. Sua madeira é excelente para a produção de móveis.

Figura 8: Castanhas colhidas prontas para o consumo (O AUTOR, 2014)



6) Outras opções

Entre outras várias opções, pode-se considerar como interessante para a região: Apicultura, ovinocultura, caprinocultura, suinocultura e piscicultura.

Figura 9: Filhotes de Javalis de cativeiro (O AUTOR, 2014)



Figura 10: Trutas em processo de defumação (O AUTOR, 2014)

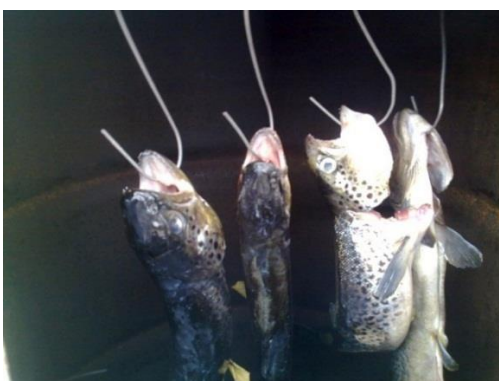


Figura 11: Ovinos da raça Hampshire down adaptados ao clima da Mantiqueira (O AUTOR, 2014)



Os Arranjos Produtivos Locais - APLs – destacam o papel central da inovação e do aprendizado interativo, como fatores de competitividade sustentada, e constituem uma alternativa ao foco tradicional de setores econômicos e empresas individuais (LASTRES e CASSILATO, 2003, p.3). Neste sentido, arranjos e sistemas produtivos locais podem ser definidos da seguinte maneira:

De acordo com o Plano Nacional de Capacitação em Arranjos Produtivos Locais (2014) há a necessidade de analisar-se várias ações vinculadas a nove dimensões distintas de gerenciamento das iniciativas de apoio, apresentadas a seguir: 1) a caracterização das particularidades das economias regionais e do seu potencial em termos da formação de arranjos; 2) ações vinculadas ao engajamento de atores locais; 3) ações para organização e provisão de serviços de apoio; 4) ações para a formação de uma força de trabalho qualificada; 5) ações de estímulo à inovação e ao empreendedorismo; 6) ações de marketing da região; 7) ações para alocação de recursos e investimentos; 8) ações de desenvolvimento contínuo; 9) ações direcionadas à coleta de informações.

No Brasil, segundo Theodoro, Duarte e Viana (2009) os arranjos apontam resultados ainda incipientes, porém promissores. Incipientes porque a interação entre os agentes ainda é esparsa, limitada a eventuais parcerias de vendas e falta fluxo de informações e ações conjuntas. Entretanto, eles são promissores porque há o desejo de vínculos mais estreitos que fortaleçam a troca de informações e possibilitem formas organizativas. O Agroturismo é um excelente gerador de renda e emprego, fixa o homem ao campo (e por vezes traz das cidades), promove o desenvolvimento sustentável, além de renovar a região como um destino turístico mais interessante, incentiva o turista a permanecer mais tempo na região. Pode ser para esta região um grande promotor de riquezas, resgatando costumes, tradições e criando novas possibilidades.

Para McNeely e Scherr (2009) a maioria dos países em desenvolvimento precisa continuar enfatizando a expansão agrícola por meio da produção doméstica. Os governos, as agências de financiamento, o setor privado e as organizações não governamentais devem unir esforços para identificar e promover práticas agrícolas sustentáveis e intensificar os Arranjos Produtivos Locais.

4. Considerações finais

Sendo a região historicamente formada por pequenas propriedades voltadas à produção de subsistência, estreitam-se as possibilidades de continuidade do homem no campo, com a possibilidade de novas práticas agrícolas, ambientais, econômicas e culturais, pelo incentivo ao Turismo Rural ou Agroturismo. Com limitações topográficas dadas pelo relevo acidentado da Serra, restrições legais em função da região estar numa Área de Proteção Ambiental - APA e das características regionais voltadas para a produção familiar em

pequenas propriedades, o caminho de desenvolvimento terá de incorporar os conceitos de sustentabilidade, buscando o necessário equilíbrio entre economia, meio ambiente, sociedade e cultura. Para tanto, tende a promover o Agroturismo de maneira organizada e apoiada pelos três pilares da sustentabilidade - o social, o ambiental e o econômico. Estes se unem para somar todo um contexto sustentável que proporciona ao produtor a possibilidade de oferecer um impacto menor ao meio ambiente e à vida das pessoas.

Esta pesquisa vem indicar para os agricultores da Serra da Mantiqueira a necessidade de se estabelecer uma metodologia e análise dos APL's, como agentes relevantes para o desenvolvimento local. Para tanto, estas estruturas podem ser subdivididas em três grupos distintos, quais sejam: agentes produtivos e empreendedores locais, gestores e multiplicadores locais e executores e formuladores de política para os APL's. Neste sentido, sugere-se que as ações de capacitação tenham como foco os três públicos destacados. Estas devem levar em consideração as demandas específicas de cada um dos grupos, referentes ao tipo de competência a ser desenvolvida nos diversos níveis de agentes.

Desta forma, os arranjos produtivos locais destacados nesta pesquisa se vinculam as estratégias de crescimento econômico com conservação ambiental, ou seja, a ideia de sustentabilidade estar se vinculando cada vez mais ao respeito aos saberes locais é um exercício de reconhecimento e valorização das culturas no incremento do Agroturismo.

Referências

ARRANJOS PRODUTIVOS LOCAIS. Disponível em: <http://portalapl.ibict.br/export/sites/apl/galerias/publicacao/Plano_Nacional_de_Capacitaxo_para_Gestores_de_APLs.pdf>. Acesso em: 12 ago. 2014.

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do Turismo**. 4.ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2001.

BRUNDTLAND, Gro Harlem. **Nosso futuro comum**. Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento. 2.ed. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1991.

COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA INTEGRAL, SECRETARIA DA AGRICULTURA DO ESTADO DE SÃO PAULO. Disponível em: <http://www.cati.sp.gov.br/Cati/_produtos/SementesMudas/unidadesDSMM/saobento.php>. Acesso em:

GONÇALVES, Yumi Kawamura. Perspectivas do desenvolvimento turístico em áreas rurais: o caso das Terras Altas da Mantiqueira (MG). **Dissertação de Mestrado**. Instituto de Economia da UNICAMP. Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2003. Disponível em <<http://biblioteca.universia.net/ficha.do?id=6213341>>. Acesso em: 07 jan. 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=350970&search=|infogr%E1ficos:-informa%E7%F5es-completas>>. Acesso em: 14 jun. 2014.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de Pesquisa**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 1990.

MCNEELY, Jeffrey; SCHERR, Sara. **Eco agricultura: Alimentação do mundo e biodiversidade**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. 459 p.

MUNICIPIOS DA SERRA DA MANTIQUEIRA. Disponível em: <<http://www.saobentodosapucai.sp.gov.br/representantes-de-municipios-da-serra-da-mantiqueira-pleiteiam-apl-de-turismo/>>. Acesso em: 10 fev. 2014.

PAULO FILHO, PEDRO. **História de Campos do Jordão**. Aparecida: Editora Santuário, 1986.

PROJETO LUPA. Disponível em: <<http://www.cati.sp.gov.br/projetolupa/>>. Acesso em: 13 set. 2014.

SANGUINETTO, Evandro de Castro. Design agroecológico de pequena propriedade rural da Serra da Mantiqueira, sul de Minas Gerais. **Revista Brasileira de Agroecologia**. Disponível em: <<http://pt.slideshare.net/EvandroSanguinetto/design-agroecologico-de-pequena-propriedade-na-regio-da-serra-da-mantiqueira-sul-de-minas-gerais-brasil-10057524761pb#>>. Acesso em: 13 set. 2014.

THEODORO, Susi Huff; DUARTE, Laura Goulart; VIANA, João Nildo (Orgs.). **Agroecologia: um novo caminho para extensão rural sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009. 236 p.

TRIGO, Luiz Gonzaga et. al. **Análises regionais e globais do turismo brasileiro**. São Paulo: Roca, 2005.

Recebido em 15/09/14 e Aceito em 20/10/14.

Insetos como alternativa alimentar: artigo de revisão

Insects as alternative source: review article

Edenilze Teles Romeiro, Israella Dias de Oliveira, Ester Fernandes Carvalho

Universidade Federal de Pernambuco/Departamento de Tecnologia Rural/Curso de Bacharelado em Gastronomia (1,2)

Faculdade Internacional da Paraíba - FPB-Laureate International Universities/Coordenadora do CST em Gastronomia e da Especialização em Confeitaria e Panificação

{ede.roma@gmail.com, islaoliveira@gmail.com, estercarvalho@fpb.edu.br}

Resumo. Entomofagia é um fenômeno historicamente antigo e geograficamente disseminado. Pode-se dizer que a entomofagia surgiu com os primeiros homínídeos e atualmente está presente em mais de 100 países ao redor do globo. Das centenas de milhares de espécies de insetos já catalogadas, mais de 1700 são utilizadas como alimento por cerca de três mil grupos étnicos em mais de 120 países. Com base nessa concepção, objetivou-se com este trabalho realizar um levantamento bibliográfico em livros e periódicos sobre o uso de insetos na alimentação humana. Observou-se que o consumo de insetos não é tão incomum, apresentando um forte potencial de crescimento para soluções de alguns problemas ambientais e como auxílio ao combate a fome no mundo. Muitas pesquisas vem sendo feitas, porém há a necessidade de intensificação das mesmas para que se possa identificar as espécies que podem ser consumidas sem trazer danos a saúde de quem os ingira, como também as formas adequadas de preparo e conservação.

Palavras-chave: Entomofagia, invertebrados, tabu alimentar.

Abstract. *Entomophagy is a historically ancient and geographically widespread phenomenon. One can say that Entomophagy came up with the first hominids and is currently present in more than 100 countries around the globe. Hundreds thousands of insect species already cataloged, more than 1700 are used as food by nearly three thousand ethnic groups in more than 120 countries. Based on this concept, the aim of this study was to conduct a bibliographic survey in books and journals on the use of insects as food. It was observed that the consumption of insects isn't uncommon and presents a strong growth potential solutions to some environmental problems and as an aid to fight hungry in world. Many researches has been done, but there is a need for strengthening them, so can be identified the species that can be consumed without bringing harm the health of those who ingest them, as well as the appropriate forms of preparation and conservation.*

Key words: *Entomophagy, invertebrates, food taboo.*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 4 no 1 – setembro de 2015, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

1. Introdução

A fome, provavelmente será um dos maiores problemas que a humanidade enfrentará no futuro. Segundo as perspectivas da FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e alimentação, de 2000 a 2030, o mundo terá que aumentar a produção per capita de carne em 20%. Há uma perspectiva que até 2030, a produção de aves deva crescer em torno de 40,4%, a bovina 12,7%, a de peixes 19% e a suína 20%, porém em níveis insatisfatórios para alimentar uma população em ritmo acelerado de crescimento (ABRAVES, 2013).

Para alimentar a população mundial em constante crescimento, a produção de alimentos precisa ser cada vez mais eficiente, sendo precoce e tendo alta produtividade, no entanto, utilizando para isso o mesmo espaço de produção ou um espaço ainda mais reduzido. Isto exerce uma grande pressão sobre os já limitados recursos ambientais, estimulando a produção de vários outros produtos deletérios a população e ao meio ambiente.

A necessidade de fontes alternativas de proteínas em substituição a uma das mais consumidas, a carne bovina, se faz urgente, pois, para atender a um mercado consumidor crescente tem-se desmatado florestas para formação de pastos, principalmente para a criação de bovinos de corte, com isso também há um aumento na quantidade de gases liberados por estes animais durante o processo de ruminação, aumentando o efeito estufa. Quanto a produção de ovos e de aves para abate, tem-se levantado várias questões com relação a sanidade e bem estar desses animais, além de sua alimentação impregnada de substâncias exógenas que quando consumidas pelo homem tem efeitos drásticos a saúde (TERRAMERICA, 2013).

Estimular o consumo de insetos comestíveis pode atenuar os danos ao meio ambiente, pois além de fonte de alimentação, os insetos também prestam serviços essenciais, tais como a polinização, remoção de esterco e controle de pragas. Há uma abundância de insetos benéficos e que são comestíveis, porém sofrem com a degradação florestal, o desmatamento, a poluição e a exploração exacerbada do solo. O uso sustentável de insetos comestíveis pode beneficiar a conservação dos recursos naturais e, assim, desempenhar um papel importante na conservação da biodiversidade.

O Departamento Florestal da FAO está tomando medidas para chamar a atenção para essa valiosa fonte alimentar, mapeando esta prática em todo o planeta, propondo uma estratégia de divulgação dessas experiências e recomendando esta como uma fonte viável de proteínas. No mundo em desenvolvimento, uma reavaliação dos recursos alimentares é necessária e a tecnologia ocidental precisa desenvolver-se nesse sentido, a fim de torná-lo um alimento aceitável (FAO, 2011).

Assim, o consumo de insetos surge como uma das alternativas alimentares, pois vários grupos de insetos podem ser encontrados em abundância em determinados ambientes, representando grande quantidade de biomassa, que poderia estar sendo aproveitada como fonte de alimento para humanos.

Com o presente artigo, teve-se como objetivo fazer um apanhado sobre o tema, para que seja refletido o consumo de insetos como potencial alternativa alimentar.

2. Metodologia

O processo metodológico adotado foi a pesquisa bibliográfica e consulta em revistas, artigos em periódicos on-line e impresso, e em sites sobre o tema abordado, para fins de maior conhecimento sobre o tema.

3. Referencial Teórico

3.1 Alimentação x Fome

Atualmente, o termo alimentar-se tem conceito e conotação diferente do termo comer, pois segundo Carneiro (2003, p. 1-2), a fome biológica distingue-se da dos apetites. A fome é uma necessidade fisiológica humana de satisfação, porém o paladar, cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, se materializa em hábitos, costumes, rituais e etiquetas. Além de influências ou circunstâncias pessoais, culturais, econômicas e políticas, que possam influenciar. O quê se come, com quem se come, quando, como e onde se come: as opções e proibições alimentares são definidas pela cultura, na qual o homem se alimenta de acordo com a sociedade a qual pertence (GARINE, 1987, p.4).

Como exemplos culturais, tem-se que os membros do clã do Ferro pertencente à tribo *Ioruba*, no estado nigeriano de *Kwara*, são predominantemente adoradores de *Ogum*, Deus do ferro. Segundo os crentes, Ogum não aceita animais ou outras criaturas que não têm sangue. Desse modo, os filhos e demais parentes dos ferreiros (que constituem a maioria dos adoradores de Ogum) são proibidos de tocar ou comer grilos da espécie *Brachytrupes membranaceus Drury* (FASORANTI; AJIBOYE, 1993).

A comunidade Ioruba acredita que comer grilos é um ato pueril, daí o adágio de que “um fazendeiro ou um pai que divide uma refeição de grilos com seus filhos também estaria preparado para participar de tarefas domésticas, tais como carregar cestas para a fazenda”. Por outro lado, o consumo de grilos na região de *Omido* faz com que os indivíduos fiquem mais espertos: o fluido branco dentro desses insetos, conhecido como *moyiomoyio*, supostamente capacita o consumidor a calcular com mais precisão e solucionar problemas aritméticos (FASORANTI; AJIBOYE, 1993).

Os aborígenes da tribo *Anunta*, da Austrália Central, contêm seis grupos associados com totens de insetos, os quais são proibidos como alimento. Comer um desses insetos é a mesma coisa que comer os próprios ancestrais. O único membro que pode comer o totem é o chefe de cada grupo (BERENBAUM, 1995). Já entre os índios *Tukano* que habitam a Amazônia colombiana, formigas e soldados de cupins constituem o único alimento de origem animal permitido a dietas limitadas em casos de doenças, ritos de iniciação de adolescentes e de meninas menstruadas (DUFOR, 1987).

Entretanto, alguns pesquisadores afirmam que a questão da fome não será sanada com a proposta da FAO em incentivar o consumo de insetos, mas consiste em atacar a raiz do problema que é o acesso pleno ao alimento, afirmando ainda que existe produção suficiente para alimentar a população mundial, e o que precisa ser feito é a conscientização do consumo responsável e o cuidado com o meio ambiente, ficando desta forma mais fácil romper as barreiras culturais da diversidade alimentar (INSTITUTO AKATU, 2013).

Atualmente são produzidos 1,5 bilhão de toneladas de cereais e 200 milhões de toneladas de carnes por ano em todo o mundo, que seriam suficientes para alimentar todos os seres humanos do planeta, entretanto, em razão do grande desperdício, da forte concentração de renda entre os países e dentro dos países, de distorções de preços e outros fatores, muitas pessoas não conseguem alimentar-se dignamente (CARRERA, 1992).

Com a desigualdade ao acesso ao alimento, apesar de ser produzida diariamente comida para 12 bilhões de pessoas no mundo, onde habitam cerca de sete bilhões, há o desafio de produzir alimentos de forma igualitária para os estimados nove bilhões de habitantes da Terra estimados para 2050.

Segundo a FAO, enquanto 842 milhões de pessoas sofrem de fome crônica, muitas outras morrem ou sofrem os efeitos nocivos de uma nutrição inadequada. Cerca de 2 bilhões de pessoas são afetadas pela deficiência de micronutrientes, cerca de 7 milhões de crianças morrem antes do seu quinto aniversário todo ano e 162 milhões de crianças menores de cinco anos são raquíticas. Além disso, 500 milhões de pessoas estão obesas (CARTA CAPITAL, 2012).

A situação da fome tende a agravar-se, pois populações que hoje já passam dificuldade para alimentar-se se encontrarão em uma situação ainda pior nas próximas décadas, comprometendo até 75% de sua renda na compra de comida. Segundo Ávila (2012), cálculos da Oxfam (2014), estimam que os preços médios de alimentos deverão dobrar até 2030 e que até 2050, 25% da produção mundial de alimentos pode ser perdida em razão do impacto conjunto das mudanças climáticas, da degradação do solo, da escassez de água e das pragas.

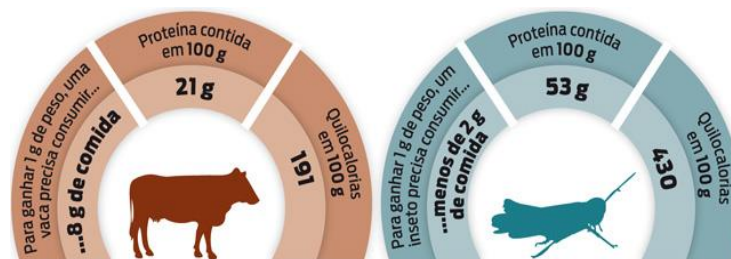
3.2 Consumo de insetos

A antroponomofagia, alimentação humana com insetos, é uma cultura que sobrevive em diversos países desde a antiguidade, mas que atualmente encontra-se marginalizada ou esquecida pela maior parte da população (LINASSI, 2011). Estes podem ser consumidos diretamente em diferentes estágios de seu desenvolvimento: ovos, larvas, pupas e adultos, mas é em forma de larva ou pupa que a maioria das espécies registradas é consumida. Quando consumidos indiretamente, a ingestão se dá em forma de produtos elaborados e/ou excretados por estes insetos, como: mel, cera, pólen, óleos, corantes, remédios, chás, infusões e farinhas, agregados ou não a outros ingredientes (COSTA NETO, 2003).

O maior grupo de insetos comestíveis é o de coleópteros (besouros), com mais de 443 espécies, seguido por himenópteros (principalmente formigas), com algo em torno de 307 espécies, ortópteros com 235 espécies (gafanhotos e grilos, dentre outros) e lepidópteros (lagartas de borboletas e mariposas), com mais de 228 espécies registradas, além de percevejos, cupins, cigarrinhas e moscas, dentre outros. Estudos indicaram que 10% dessas espécies são cosmopolitas e as restantes estão restritas a determinadas zonas geográficas, das quais 12% são espécies aquáticas e 78% são terrestres (RAMOS-ELORDUY, 2000). Algumas lagartas no sul da África e ovos de formigas tecelãs no sudeste da Ásia são considerados iguarias e atingem altos preços no mercado consumidor (CARRERA, 1992; NEWS, 2014).

O relatório divulgado em Roma da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), informa que 2 bilhões de pessoas em todo o mundo já suplementam suas dietas com insetos, que têm alto percentual de proteínas e minerais e trazem benefícios ao ambiente. Os insetos são extremamente eficientes na conversão de ração em carne comestível. Na média, eles podem converter 2kg de ração em 1kg de massa. Em comparação, o gado bovino exige 8kg de ração para produzir 1kg de carne (Figura 1).

Figura 1. Conversão alimentar bovino e gafanhoto



Fonte: <http://organizacao-recomenda-alimentacao-com-insetos-para-combater-a-fome,1d6895d82cd9e310VgnCLD200000dc6eb0aRCRD.html>.

Eles fornecem proteínas e nutrientes de alta qualidade em comparação com a carne de gado e de peixe, e são particularmente importantes como suplemento alimentar para crianças subnutridas. Estudos têm demonstrado que a carne dos insetos contém quantidades de proteínas e lipídeos satisfatórias e são ricas em sais minerais e vitaminas. Por exemplo, a formiga da espécie *Atta cephalotes* (tanajura) possui mais proteínas (42,59 %) do que a carne de frango (23 %) ou bovina (20 %). Os insetos também podem ser ricos em minerais, como: cobre, ferro, magnésio, manganês, fósforo, selênio e zinco, além de ser uma fonte de fibra.

Além do baixo risco de transmitirem doenças de origem animal, como a gripe das aves ou a doença da vaca louca, atribuindo isso à sua morfologia diferente, pois são de sangue frio, ao contrário de bovinos e suínos, a produção de insetos é mais barata e ecológica do que a pecuária, por estarem em todo lugar, se reproduzem rapidamente, provocam menos danos ambientais (ROMERO, 2012), possuem maior concentração de proteínas, e requerem menos água (BENÍTEZ, 2014).

Biólogos têm analisado o valor nutricional dos insetos comestíveis, alguns deles como certos besouros, formigas, grilos e gafanhotos aproximam-se da carne vermelha magra ou do peixe assado, em termos de quantidade de aminoácidos e proteínas (Quadro 1, 2 e 3).

Quadro 1. Aminoácidos essenciais em insetos de algumas ordens (mg) comparados aos de alguns alimentos

Ordem	Aminoácido	Alimentos	Aminoácidos
Hemíptera	48 a 66 mg	Ovo	48 a 54 mg
Lepidóptera	46 a 48 mg	Bovino	42 a 49 mg
Díptera	44 a 56 mg	Frango	39 a 47 mg
Apidae	42 a 48 mg	Peixe	36 a 41 mg
Homóptera	42 a 48 mg	Soja	18 a 24 mg
Vespidae	41 a 49 mg	Lentilha	8 a 13 mg
Orthóptera	38 a 52 mg	Feijão	3 a 10 mg
Formicidae	36 a 53 mg		
Coleóptera	30 a 65 mg		

Fonte: Ramos-Elorduy et al., 1984

Quadro 2. Aminoácidos presentes em algumas ordens de insetos

Ordem	Tiamina	Riboflavina	Niacina
Orthoptera	1.430 a 6.110 mg	1.320 a 2.250 mg	3.512 a 13.561 mg
Hemiptera	0.643 a 1.329 mg	0.908 a 0.990 mg	4.475 a 5.827 mg
Lepidoptera	1.548 a 1.650 mg	2.987 a 3.230 mg	19.707 a 20.101 mg
Coleoptera	0.08 a 0.157 mg	0.349 a 0.355 mg	0.820 a 0.999 mg
Hymenoptera	0.210 a 1.05 mg	0.050 a 1.700 mg	0.470 a 12.400 mg
Diptera	1.37 a 1.47 mg	2.48 a 2.56 mg	10.054 a 11.070 mg
Odonata	-	0.09 a 0.109 mg	0.25 a 0.32 mg

Fonte: Ramos-Elorduy et al., 1984

Quadro 3. Características de alguns alimentos comumente consumidos e insetos em termos de proteínas (base seca g/100g)

Ordem/Insetos	Proteínas/100g	Alimento	Proteínas/100g
Orthóptera/grilos, gafanhotos, baratas	67.47g	Peixe	81.11g
Homóptera/cigarras e pulgões	57.43g	Bovino	54.0g
Odonata/libélulas e efemérides	56.22g	Ovos	46.0g
Díptera/moscas, mosquitos, borrachudos e pernilongos	51.72g	Soja	44.0g
Hymenoptera/formigas e abelhas	47.97g	Frango	43.34g
Hemíptera/barbeiros e percevejos	47.91g	Lentilha	26.74g
Lepidóptera/mariposas e borboletas	42.70g	Feijão	17.97g
Coleóptera/tenébrios, besouros, joaninhas e brocas	38.59g	Milho	8 a 11g

Fonte: Conconi, 1993; Ramos-Elorduy et al., 1984

Nota-se com os dados expostos nos quadros acima que várias ordens de insetos apresentam valores proteicos acima dos da carne bovina, de frango e de ovos, como também de várias leguminosas.

O conceito de criação de insetos em grande escala para consumo humano é relativamente novo, embora haja exemplos de granjas de grilos no Laos, Vietnã e Tailândia. Em Laos a FAO vem desenvolvendo um projeto de criação de insetos, que aproveita os conhecimentos de 15 mil agricultores familiares que cultivam gafanhotos na Tailândia há décadas. Na África, há fazendas de criação de insetos para a alimentação, geralmente pequenas. Mas especialistas dizem que, como os insetos podem sobreviver em diferentes locais, de desertos a montanhas, há um grande potencial para este setor de produção.

Atualmente, a maioria dos insetos comestíveis são recolhidos em florestas. Com relação a produção, a maior parte é em escala familiar e atende a nichos de mercado específicos, mas a ONU diz que a mecanização pode elevar a produção a nível industrial, lembrando que a indústria de iscas para pesca há muito tempo produz insetos, como também para a produção de ração para aquicultura (BRUNA, 2014).

Uma empresa alemã "Der Schabenkoenig" ("O Rei Barata", em alemão) exibiu em 2011 um produto peculiar em uma feira de animais de estimação em Frankfurt, a *Lethocerus indicus* (barata-de-água-gigante), que é um inseto aquático, oferecendo opções de consumo. A FAO também examina o potencial dos aracnídeos, tais como aranhas e escorpiões para o seu Programa de Insetos Comestíveis (COSTA NETO, 1999a).

3.3 Consumo de insetos no mundo

O consumo de insetos é muito antigo, como pode-se ser observado por alguns trechos da Bíblia, "Mas podereis vos alimentar dos insetos que têm pernas que saltam. Podereis comer, portanto, toda espécie de gafanhotos e grilos (Levítico 11:21-22); "Ora, João usava uma veste de pêlos de camelo, e um cinto de couro em torno de seus lombos; e alimentava-se de gafanhotos e mel silvestre (Mateus 3:4; Marcos 1:6)

A FAO calcula que os insetos fazem parte da dieta de pelo menos dois bilhões de pessoas no mundo e que há mais de 1.900 espécies comestíveis (RAMOS-ELORDUY, 2000). Entre os mais consumidos estão, escaravelhos (31%), lagartas (18%), abelhas, vespas e formigas (14%). Segundo Costa Neto (1999a) das centenas de milhares de espécies de insetos já catalogadas, mais de 1.780 são utilizadas como alimento por cerca de três mil grupos étnicos em mais de 120 países.

Dados da FAO, mostram que cerca de 80% dos países possuem insetos em seu cardápio e 23 dessas nações ficam no continente americano. Mais de mil tipos de insetos já fazem parte do cardápio, principalmente na porção oriental do globo, sendo mais populares nas regiões tropicais, onde ficam maiores em tamanho e são mais fáceis de serem capturados. Observa-se assim os percentuais de consumo de insetos por continente e em seus respectivos países: África 524 espécies comestíveis e consumo por 62% dos países; Ásia 349 espécies comestíveis e consumo por 58% dos países; Oceania 152 espécies comestíveis e consumo por 56% dos países; Américas 679 espécies comestíveis e consumo por 41% dos países; e Europa com 41 espécies comestíveis e consumo por 21% dos países (FAO, 2011).

Antes da chegada dos conquistadores espanhóis, o povo Asteca alimentava-se com mais de 91 espécies de insetos, preparando-os de diversas maneiras: assados, fritos, em molhos, apenas fervidos ou como condimento de algum prato. Algumas destas espécies eram secas e armazenadas. Com a chegada dos conquistadores espanhóis, muitos dos alimentos indígenas foram qualificados negativamente e então esquecidos e/ou depreciados (RAMOS-ELORDUY; PINO, 1996).

O México é o país do continente americano com mais relatos na literatura sobre insetos comestíveis, já tendo sido registradas mais de 500 espécies, dentre eles lagartas, gafanhotos e percevejos. Se for considerar vários grupos étnicos em todo o mundo, quase 1.800 espécies de insetos já foram relatadas como comestíveis. Há relatos que no século XVIII, insetos eram dados como forma de castigo às noviças do Convento de Puebla, no México (BRUNA, 2014).

No Oriente, vários povos se alimentam de gafanhotos; certos nativos africanos comem formigas, cupins, larvas de besouros, lagartas e gafanhotos. No Camboja (sudeste asiático), possui aranhas como iguarias tradicionais e também o *cà cuông*, que é um nome de origem vietnamita utilizado para definir o líquido produzido pelos insetos machos para atraírem as fêmeas. Este líquido é uma essência utilizada para aromatizar tradicionalmente o *bánh cuốn* (crepes de massa de arroz). Por vezes, adiciona-se também uma gota da essência extraída da barata-d'água, para intensificar o sabor de algumas preparações, porém estes insetos tem se tornado cada vez mais escassos, e sua essência cada vez mais cara (CLAUDIO, 2015).

No Japão, como em todas as sociedades que foram influenciadas pela cultura da China, os alimentos mais comuns são o arroz, o peixe, a carne de porco, os legumes, a carne de cão, de gato, de cobra, insetos, tubarão e larvas de insetos aquáticos. Pesquisadores da Agência Espacial Japonesa (JAXA), pesquisaram o bicho da seda e os cupins, e descobriram que eles seriam fonte de uma dieta rica em gorduras e aminoácidos. Já a China aprecia espetos de grilos e larvas de bicho-da-seda. Na Índia, o cupim ao molho curry é um prato popular (BRUNA, 2014).

No sul da África, as lagartas *Mopani* são salgadinhos populares e na República Centro-Africana, se comem cupins chamados *bobo* que aparecem na estação chuvosa e *Kindagozo* que são gafanhotos verdes que chegam na estação seca, sendo tostados ou cozidos lentamente depois de serem removidas as pernas e as asas. Várias espécies de lagartas e larvas de uma grande mariposa marrom que põe seus ovos em árvores, também são consumidas em todo o país. Depois que as lagartas eclodem, elas são apanhadas, lavadas e daí refogadas com tomate, cebola e outros ingredientes, dependendo da receita da família. Algumas podem ser conservadas secas ou defumadas e guardadas por até três meses (BENÍTEZ, 2014).

3.4 Consumo de insetos no Brasil

Os insetos já estão presentes na alimentação da vida cotidiana, talvez sem serem notados, como a cochonilhado-carmim, um aditivo natural que dá a cor vermelha aos batons, doces e embutidos, e que aparece nos rótulos sob o nome de carmim ou E-120 (BENÍTEZ, 2014).

Em algumas regiões do Brasil o consumo de alguns insetos se faz presente em pratos tradicionais. Este é o caso do consumo da formiga popularmente conhecida como Tanajura ou íça, que é bastante apreciada em Minas Gerais, Amazonas e em todo o Nordeste brasileiro, usada como um dos ingredientes de uma farofa. A larva do besouro *Pachymerus nucleorum*, também é consumida por moradores da zona rural de Minas Gerais (TERRAMERICA, 2013), e a saúva (*Atta cephalotes*), formiga que pode ser encontrada principalmente em panelas da região Norte, possui mais proteínas (42,59%) do que a carne de frango (23%) ou a bovina (20%).

No Brasil, existe apenas uma empresa que produz insetos para o consumo, no entanto, é destinado apenas para consumo animal, é a Nutrinsecta, fundada desde 2008, em Betim (MG), que já solicitou ao Ministério da Agricultura, uma licença para a produção com vistas ao consumo humano. O Ministério da Agricultura pediu indicação bibliográfica ao empresário, alegando que se trata de um tema polêmico, mas que será discutido, pois representa oportunidade real de se combater o aquecimento global no Brasil e no mundo (TERRAMERICA, 2013).

Recentemente, o biólogo Eraldo Medeiros, da Universidade Estadual de Feira de Santana (Uefs), que pesquisa os insetos comestíveis há mais de 15 anos, foi o entrevistado do Programa do Jô. No qual relatou sua experiência, ressaltando que em um curto prazo de tempo estas iguarias estarão na mesa da população brasileira (COSTA NETO, 1999b).

3.5 Alguns insetos consumidos no mundo e suas características

Segundo HypScience (2011a, 2011b) as lagartas *mopane* – *Imbrasia belina* (Figura 2) – são comuns em toda a parte sul da África, inclusive na hora do jantar. A colheita de lagartas *mopane* é uma indústria que gera milhões de dólares na região, sendo geralmente as mulheres e as crianças que fazem o trabalho de reunir os insetos. Essas lagartas são tradicionalmente cozidas em água e sal e, em seguida, secas ao sol. Essa iguaria pode durar vários meses sem refrigeração, tornando-a uma importante fonte de nutrição, pois enquanto o teor de ferro da carne é de 6 mg a cada 100 gramas de peso seco, as lagartas *mopane* contêm 31 mg de ferro a cada 100 gramas. Elas também são uma boa fonte de potássio, sódio, cálcio, fósforo, magnésio, zinco, manganês e cobre, de acordo com a FAO.

Figura 2. Lagartas mopane



Fonte: <http://hypescience.com/7-insetos-que-voce-vai-comer-no-futuro>

Os cupins (Figura 3), são os insetos mais consumidos na África, respondendo por grande parte do consumo de proteína em grandes populações que vivem na pobreza. Estes cupins saem de suas tocas no solo quando a estação chuvosa começa, quando são coletados pelos habitantes. Geralmente consistem em até 38% de proteína, porém há uma espécie venezuelana, a *Syntermes aculeosus*, que é composta por 64% de proteína. Esses roedores da madeira também são ricos em ferro, cálcio, ácidos graxos essenciais e aminoácidos, tais como o triptofano.

Em alguns lugares da América do Sul e da África se aproveita do rico potencial nutricional desses insetos, fritando eles, secando ao sol, defumando ou cozinhando-os em folhas de bananeira. Quando consumidos fritos ou assados têm sabor adocicado como o da cenoura.

Figura 3. Cupins



Fonte: <http://hypescience.com/7-insetos-que-voce-vai-comer-no-futuro>

A larva besouro (Figura 4), é considerado uma espécie comestível popular na África, mas também é consumido na Ásia. Este besouro em sua fase adulta é extremamente difícil e praticamente impossível de ser consumido, já que tem um exoesqueleto que é uma armadura quase impenetrável. No entanto, as suas larvas são um alimento saboroso para a população de Camarões na África, onde as pessoas, especialmente as mulheres, têm desenvolvido uma capacidade auditiva aguçada para localizá-las através dos troncos das árvores.

Figura 4. Larva besouro



Fonte: <http://brasiluniversodigital.blogspot.com.br/2013/11/entomofagia-5-especies-de-insetos.html>

O *Witchetty grub* é um termo usado na Austrália para as larvas grandes, brancas e comedoras de madeira que dão origem a várias mariposas. Particularmente, o termo se aplica às larvas da mariposa *Endoxyla leucomochla*, que se alimenta das raízes do arbusto *witchetty*, sendo o *witchetty grub* um alimento básico para os povos aborígenes (Figura 5). Quando comidas cruas, as larvas têm gosto de amêndoas; quando cozidas levemente em brasa, desenvolve uma textura crocante e saborosa, lembrando frango assado. Esta larva é uma grande fonte de ácido oleico, e de gordura monoinsaturada ômega-9. As larvas são colhidas do subsolo, onde se alimentam de raízes de árvores australianas, como eucalipto e árvores de acácia negra.

Figura 5. Witchetty grub



Fonte: <http://hypescience.com/7-insetos-que-voce-vai-comer-no-futuro>

Os *Chapulines* (Figura 6), são gafanhotos do gênero *Sphenarium* e são amplamente consumidos em todo o sul do México. Eles são muitas vezes servidos assados e aromatizados com alho, suco de limão e sal, com guacamole ou pimenta em pó seca. Os gafanhotos são conhecidos como ricas fontes de proteínas, com alguns pesquisadores afirmando que podem chegar até 70% delas.

Também os pesquisadores observaram, que os gafanhotos do gênero *Sphenarium* é uma boa alternativa à pulverização de pesticidas nos campos de alfafa e de outras culturas, como controle biológico. Isso não só elimina os riscos ambientais associados às pulverizações de pesticidas, como também dá a população local uma fonte extra de nutrição e renda, com a venda dos gafanhotos.

Figura 6. Chapulines



Fonte: <http://hypescience.com/7-insetos-que-voce-vai-comer-no-futuro>

O verme agave (Figura 7), é uma iguaria no México, sendo saboreada de muitas maneiras, seja grelhada, em tortilhas, ou temperada com molhos picantes. Também

são normalmente vendidos enlatados e quando frito tem um gosto de sementes de girassol. Este é o famoso verme que também se encontra no fundo das garrafas de Mezcal, uma bebida popular mexicana.

Figura 7. Vermes Agave



Fonte: <http://brasiluniversodigital.blogspot.com.br/2013/11/entomofagia-5-especies-de-insetos.html>

O gorgulho da palma (*Rhychophorus phoenicis*) (Figura 8), é uma iguaria entre muitas tribos africanas, sendo encontrado nos troncos das palmeiras. Medindo cerca de 10 centímetros de comprimento e 5 centímetros de largura, os gorgulhos são facilmente fritos porque seus corpos estão cheios de gorduras, embora eles também sejam comidos crus. Um relatório de 2011 do *Journal of Insect Science*, descobriu que o gorgulho da palma africano é uma excelente fonte de vários minerais como: potássio, zinco, ferro e fósforo, bem como vários aminoácidos e ácidos graxos monoinsaturados e poli-insaturados saudáveis.

Figura 8. Gorgulho da palma



Fonte: <http://hypescience.com/7-insetos-que-voce-vai-comer-no-futuro>

Os percevejos da ordem *Hemiptera* conhecidos como maria-fedida ou fede-fede (Figura 9) são consumidos em toda a Ásia, África e em lugares da América do Sul. Estes insetos são uma rica fonte de nutrientes importantes, incluindo proteínas, ferro, potássio e fósforo. Rico em vitamina B, este inseto é devorado por mexicanos e sul-africanos, que mergulham a maria-fedida em água quente para remover seu aroma ruim antes de comerem. São apreciados como recheios de tacos no México e consumidos cozidos e desidratados na África, como petiscos. O sabor é uma mistura de canela e iodo.

Figura 9. Maria-fedida



Fonte: <http://hypescience.com/7-insetos-que-voce-vai-comer-no-futuro>

O Bicho-da-farinha (Figura 10), é como são conhecidas as larvas do besouro tenébrio (*Tenebrio molitor*), um dos únicos insetos cultivados no mundo ocidental. Eles são criados na Holanda para consumo humano, bem como para a alimentação animal, por se desenvolverem melhor em clima temperado. São ricos em cobre, sódio, potássio, ferro, zinco e selênio. Também são comparáveis à carne em termos de teor de proteína, mas têm um número maior de gorduras poli-insaturadas saudáveis.

Figura 10. Bicho-da-farinha



Fonte: <http://hypescience.com/7-insetos-que-voce-vai-comer-no-futuro>

No nordeste do Brasil, especialmente na região serrana do Ceará, já é tradição comer formiga tanajura. Também conhecida como içá ou bitú (Figura 11), a iguaria é vendida em feiras e atinge grande valor de venda devido dificuldade em capturá-las, e ao fato de serem sazonais, já que elas só aparecem em abundância na época das chuvas. Além dos fatores nutritivos – estas formigas também são ricas em proteínas – na cultura popular acredita-se que elas possuam propriedades antibióticas naturais e também afrodisíacas. As tanajuras são comumente consumidas fritas ou em forma de farofa, sempre removendo as asas, o ferrão e as patas.

Figura 11. Tanajura



Fonte: <http://hypescience.com/7-insetos-que-voce-vai-comer-no-futuro>

Além dos insetos citados, o site *Fox News* fez uma seleção de insetos comestíveis e destacou que nos EUA há festivais anuais em diversos estados que promovem a entomofagia (TERRA, 2014). Dentre eles destacam-se:

- Larva de palmeira: consumida em países como Malásia, Nigéria e Papua Nova Guiné, sendo rica em proteínas, potássio e cálcio. Podendo ser consumida *in natura*, quando diretamente retirada da madeira, tostada ou frita. Dizem que crua tem gosto de coco e quando frita, lembra o sabor do bacon.
- Formigas: na Austrália, a formiga do mel tem barriga do tamanho de uvas, cheias de um néctar açucarado apreciado pelos Aborígenes. Na Colômbia, tosta-se o traseiro de formigas cortadeiras, que têm sabor de pipoca ou amendoim. Já os tailandeses consomem as formigas vermelhas e suas larvas salteadas ou em saladas. O sabor pode ser adocicado ou meio ácido.
- Tarântula: uma iguaria para cambojanos e venezuelanos, a aranha é, tradicionalmente, frita no óleo quente, com sal, açúcar, alho e pimenta antes de ser vendida inteira. As patas são crocantes, enquanto a barriga é grudenta. O sabor lembra uma mistura de caranguejo com nozes.
- Larvas Huhu: apreciadas na Nova Zelândia, estas larvas gordas são encontradas em madeira apodrecida e são consideradas uma iguaria consumidas cruas ou salteadas. É um alimento rico em proteínas, com sabor de manteiga de amendoim.
- Larva de vespa: no Japão a iguaria preparada com as larvas de vespa amarela se chama *hachinoko*, sendo cozidas no molho de soja com açúcar até ficarem crocantes. Algumas vespas adultas também são incluídas no prato que tem sabor adocicado e crocante.
- Cigarra: é consumida no Japão, China, Ásia e partes dos EUA e tem sabor de aspargos. Por viverem 17 anos embaixo da terra, a cigarra só sai da toca para reproduzir-se e morrer, os caçadores as apanham antes que a casca endureça para fritá-las ou salteá-las e consumi-las, já que tem até 40% de proteínas.
- Libélula: na Indonésia este inseto é consumido cozido ou frito e tem sabor similar ao dos caranguejos.
- Ovos de formigas: os ovos da formiga negra gigante *Liometopum* é chamada de caviar dos insetos no México, e são colhidos das plantações de agave, planta da qual é feita a tequila. Podem ser cozidos ou fritos, sendo consumidos nos tacos e tortilhas. O sabor é amanteigado, lembrando nozes e tem a mesma consistência de queijo *cottage*.
- Mandorovás: diversos tipos de lagartas são comidas em todo o mundo, mas este tipo de mandorová, com coloração azul e verde, é considerado uma iguaria em países como Botsuana, África do Sul e Zimbábue. Elas são espremidas, secas no sol ou defumadas e servidas com molhos e ensopados. O sabor é amanteigado.
- Grilo: tostados e crocantes, são servidos no México com chile e limão, em barracas na cidade de Oaxaca, como se fossem salgadinhos. O sabor é salgado e apimentado. Também são as estrelas entre os insetos comestíveis em países como a Tailândia, onde são vendidos em abundância nas ruas das cidades e existem milhares de fazendas onde são criados. Eles são uma excelente fonte de proteína e seu sabor pode ser semelhante a alguns frutos do mar.
- Casulo do bicho-da-seda: vietnamitas, chineses e coreanos apreciam os casulos fritos ou cozidos, o sabor é semelhante ao de camarões desidratados, mas com uma consistência suculenta.

- Escorpião e gafanhotos: são servidos como lanche ou um *kebab* frito em países como Vietnã, Tailândia e China. O sabor lembra camarão com casca.

4. Análise dos Dados Apresentados

A partir da literatura pesquisada, observou-se que o consumo de insetos não é tão incomum como possa parecer, e não está restrito a um país ou localidade específica. Sendo diversos, altamente nutritivos e com grande capacidade de conversão alimentar, poucos destes em seu processo produtivo produzem gases, a exceção dos cupins, baratas e certas espécies de besouro que produzem metano.

Alguns insetos que possuem poder tóxico devem ser eliminados ou usados com cautela na alimentação, segundo Blum (1994) os insetos tóxicos estão classificados em dois grupos: criptotóxicos e fanerotóxicos. Os insetos fanerotóxicos compreendem aqueles que são peçonhentos, ou seja, que apresentam um aparelho de peçonha que inclui uma glândula de veneno, um reservatório, um ducto e um aparelho para injetar a peçonha, já os insetos criptotóxicos são aqueles que produzem secreções não exócrinas tóxicas, cuja toxicidade só se manifesta quando são ingeridos. Assim, o entomófago deve ser capaz de identificar tais espécies, devendo as mesmas serem prontamente rejeitadas como alimento humano. Felizmente, uma grande variedade de insetos anuncia, por meio de vesicantes externos ou cores de destaque em seu corpo, os efeitos farmacológicos adversos de seus produtos naturais.

Quanto ao consumo de insetos como alimento, na cultura ocidental, não é comum a sua utilização. Isto porque, segundo Claudio (2015) os insetos são geralmente considerados como animais esteticamente sujos, feios e/ou repulsivos, o que interfere diretamente no hábito de ingeri-los como alimento. Sendo, a maioria dos relatos sobre o hábito de alimentar-se de insetos atribuídos as tribos indígenas. No caso do Brasil, apesar da pouca divulgação para o público em geral, ao redor de 100 espécies de insetos já são utilizadas como alimento, especialmente por povos indígenas, que utilizam larvas de besouros como fonte de proteína, bem como grilos para a confecção de sopas.

O Ento começou como um roteiro para a introdução de insetos comestíveis na dieta ocidental, motivado pelas falhas da indústria pecuária. Com uma série de argumentos e ideias, surgiu a marca. Resultado de um projeto realizado por quatro estudantes de pós-graduação do Royal College of Art e Imperial College de Londres, que mostram como o consumo de insetos pode ser uma alternativa eficaz e igualmente nutritiva.

Segundo seus idealizadores, os produtos são saborosos e ricos em proteína. Eles ainda tiveram a preocupação com o *design* e aparência das comidas para que haja uma aceitação maior no mercado (Figura 12).

Figura 12. Folder Ento



Fonte: <http://www.fiepr.org.br/observatorios/agroalimentar/insetos-para-alimentar-o-mundo-1-21871-249818.shtml>

Conforme relata Bruna (2014), que a aversão aos insetos comestíveis tem a ver com o fato de que a entomofagia - ato de se alimentar de insetos - é normalmente vista como prática de povos primitivos, o que acaba contribuindo para que uma quantidade considerável de proteína animal torne-se indisponível à aquela parcela da população

mundial que sofre com a fome e a desnutrição e ainda Costa Neto (2003) afirma que a repugnância pelo consumo de insetos, é alimentada pelos comerciais de televisão que convidam ao uso indiscriminado de inseticidas.

Normalmente observa-se que civilizações ou povos que passaram em algum momento por algum tipo de privação alimentar, são aqueles com maior espectro de alimentos em potencial que podem ser ingeridos, por terem tido maior necessidade de provar novas fontes de alimento. Segundo Castro (2013), além da falta de regulamentação, existe uma resistência à ingestão de insetos, prática essa que ocorre com mais frequência em países da América Latina, África e Ásia.

Para acostumar a população a esse tipo de alimento, em 2013, duas redes de supermercados da França começaram a oferecer produtos testes e rodadas de degustação. Foi uma forma de fazer com que as pessoas deixem de ver estranheza num prato com larvas, minhocas e besouros.

Atualmente há uma preocupação dos chefs de restaurantes renomados em todo o mundo, na manutenção e valorização dos produtos produzidos e consumidos localmente, quebrando este tabu na alimentação, produzindo várias preparações com a inserção de insetos (Figuras 13, 14 e 15).

Figura 13. Canapé com inseto



Fonte: Mike Segar/Reuters - 20/04/04

Figura 14. Larva de coco com azeite e flor de sal



Fonte: Neide Rigo/Divulgação

Figura 15. Farofa de formiga içá é vendida em restaurantes do Vale do Paraíba: herança indígena



Fonte: Neide Rigo/Divulgação

Na Dinamarca, em Copenhague, o restaurante Noma é conhecido pelos pratos que exploram ingredientes nórdicos. René Redzipi, chef do Noma, liderou um movimento que deu forma a uma nova cozinha escandinava, que valoriza produtos locais como queijos e manteigas artesanais, ervas selvagens e tubérculos. Também é conhecido por oferecer pratos com ingredientes como formigas e gafanhotos. Sendo eleito o melhor restaurante do mundo em 2010, 2011 e 2012 pela revista britânica "Restaurant", e sendo eleito o segundo melhor do mundo em 2013 pela mesma revista. Esta premiação é considerada o Oscar da gastronomia.

Dois dos pratos servidos no Noma com insetos é o *aebleskiver, lovage and parsley* - versão do chef para uma tradicional iguaria natalina da Dinamarca, mas no lugar da maçã no recheio do bolinho, ele coloca larvas de gafanhoto ou abelha. E o outro é o *beef tartar and ants* - tartar de carne de vitelo de duas semanas salpicado com formigas fritas (Figura 16) (FOLHA DE SÃO PAULO, 2014).

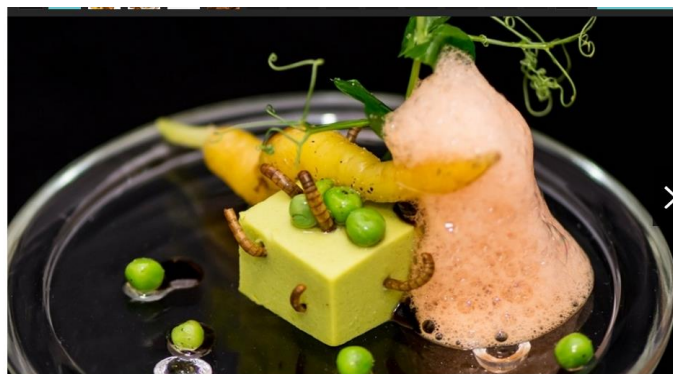
Figura 16. Beef tartar and ants - tartar de carne de vitelo salpicado com formigas fritas



Fonte:<http://noelbsb.blogspot.com.br/2014/09/noma-minha-experiencia-no-restaurant.html>

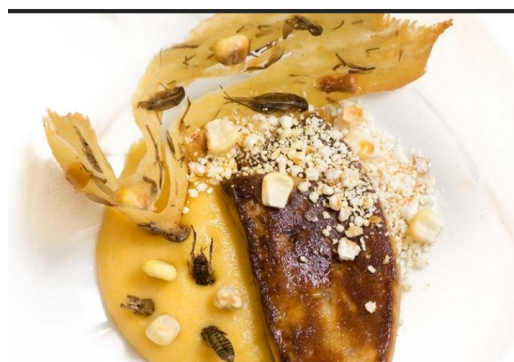
Na cidade de Nice (sul da França), o chef David Faure, do restaurante Aphrodite, que tem uma estrela no famoso guia "Michelin", lançou em abril/2013 um menu com itens como *foie gras* com crocante de grilos e *mousse* de ervilhas com larvas de bicho-de-farinha (um tipo de besouro), entre outros (Figuras 17 e 18). O *menu* foi criado por Faure após uma viagem à Ásia, onde o consumo de insetos é comum.

Figura 17. Mousse de ervilhas com espuma de cenoura e larvas de bicho-da-farinha



Fonte: <http://comidasebebidas.uol.com.br/album2013/10/16/restaurante-frances-lanca-cardapio-com-insetos.htm#fotoNav=1>

Figura 18. Foie gras frito com creme de milho, milho desidratado, "neve" de pipoca e crocante de grilos ao trigo-sarraceno



Fonte: <http://comidasebebidas.uol.com.br/album/2013/10/16/restaurante-frances-lanca-cardapio-com-insetos.htm#fotoNav=1>

Antecipando-se ao que considera ser a "comida do futuro", uma docente do curso de restauração e catering da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), em Peniche (Portugal), desenvolveu algumas receitas, em que os insetos são o principal ingrediente. Foram apresentadas bolachas de tenébrions (minhocas), gafanhotos e grilos com chocolate temperado com pimenta e zophobas (minhocas) fritas picantes (Figura 19).

Figura 19. MPatricia Borges com pratos a base de insetos do ESTM de Peniche



Fonte: http://jornaldascaldas.com/Insetos_comestiveis_sao_comida_do_futuro#sthash.t66rkBzE.dpuf

Não diferente, o DOM de propriedade do chef Alex Atala, recebeu o título pela mesma revista como sendo o melhor restaurante latino-americano do ano de 2013 (FOLHA DE SÃO PAULO, 2013) .

O D.O.M. do chef Alex Atala é conhecido pelos experimentos muitas vezes inusitados e pela utilização de ingredientes pouco usuais, sobretudo brasileiros. Um deles é a maçã do coco. Outra iniciativa de Atala foi o uso da priprioca na comida, uma erva aromática e medicinal da Amazônia. Era usada como perfume e foi ele quem iniciou seu uso na gastronomia, como no brigadeiro de priprioca, por exemplo.

Outra inovação na cozinha do D.O.M. são as formigas saúvas, também da Amazônia. O chef as serve como sobremesa sobre o abacaxi. Cortado o abacaxi em cubinhos, uma saúva é colocada por pedaço com a pinça (Figura 20).

Figura 20. Sobremesa do D.O.M - Abacaxi com formigas



Fonte: <http://www.magariblu.com/na-cozinha-de-alex-atala-dom/>

O chef Alex Atala começou a usar o pó de formiga no restaurante, mas os clientes não acreditavam que era mesmo formiga aí o chef passou a servi-las inteiras. As formigas são usual na floresta, os índios as caçam e as comem. Porém não pode ser qualquer formiga, esta quando amassada tem cheiro e sabor característico de capim-limão. Provavelmente esta substância é produzida e liberada pelo inseto como defesa contra seus predadores.

As saúvas eram consideradas iguarias na época do Brasil Colonial. Os ricos as comiam, não por falta de opção, mas porque realmente as apreciavam. Mark Emil Thstrup Hermansen, do laboratório de comida nórdica do NOMA, em sua palestra no último dia

do 7º Paladar, compara o trabalho desenvolvido na Escandinávia ao que Atala deu início no Brasil. Hermansen diz que é importante não só utilizar ingredientes novos na comida, mas resgatar o que já foi usado no passado. E aposta que comer insetos vai ser bastante usual em um futuro próximo em todo o mundo (MAGARIBLU, 2014).

Em um teste às cegas realizado pelo pesquisador Arnold Van Huis, detalhada em artigo publicado na revista *The Scientist*, nove em cada dez pessoas preferiram almôndegas feitas com carne bovina e larvas em relação àquelas somente feitas com carne (HORNBI, 2013).

Assim, observa-se que as atitudes frequentemente direcionadas à prática entomofágica são padrões comportamentais transmitidos socialmente (DUNKEL, 1998). Comer ou não comer insetos depende da variabilidade das escolhas individuais no interior de uma norma aceita ou da acessibilidade do animal (DESCOLA, 1998). De um modo geral, as sociedades não entomofágicas estão sendo cada vez mais expostas ao fenômeno da entomofagia por meio de documentários, filmes, entrevistas na mídia, palestras, festivais gastronômicos (DUNKEL, 1998).

Estes são alguns exemplos de restaurantes renomados, na Europa e na América, que sintetizam este avanço, pois enxergam o potencial destes insetos na alimentação humana e investem em pesquisas para o seu uso adequado na culinária.

5. Considerações Finais

É preciso mudar a ideia de que insetos não podem ser incluídos na alimentação humana, podendo-se estimular e promover a prática da entomofagia através de campanhas educativas que enfatizem os benefícios nutricionais e ao meio ambiente que os insetos comestíveis podem fornecer aos consumidores. Porém, os insetos destinados ao consumo devem ser produzidos especificamente para este fim, pois muitas espécies sequestram toxinas de plantas hospedeiras ou podem sintetizar suas próprias toxinas, tornando-se itens não comestíveis e, assim, ficando descartadas para o consumo humano. Ainda é necessário haver muito estudo para a definição de quais espécies são indicadas ou não para serem incluídos na alimentação e a sua forma adequada de preparo, como também a adaptabilidade à espécie humana.

Referências

ABRAVES. Um diferencial na produção de proteína Carne suína "made in Brasil" tem tecnologia e isso significa a melhor qualidade e o menor custo de produção. **Congresso ABRAVES** - De 16 a 19 de outubro 2013 - Centrosul - Florianópolis - SC. Disponível em: <http://www.acrismat.com.br/arquivos_pesquisas/Artigo%20Brasil%20-%20Um%20diferencial%20na%20produ%C3%A7%C3%A3o%20de%20prote%C3%ADna.pdf>. Acessado em: 10 out. 2014.

ÁVILA, F. Envolverde, jornalismo & sustentabilidade. **Carbono brasil**. Oxfam alerta para o agravamento da crise alimentar. 2012. Disponível em: <<http://envolverde.com.br/ambiente/oxfam-alerta-para-o-agravamento-da-crise-alimentar/>>. Acessado em: 20 out. 2014.

BENÍTEZ, I. 2014. Terramérica. **Barreiras ao mercado de insetos**. Disponível em: <<http://www.ipsnoticias.net/portuguese/2013/07/ultimas-noticias/terramerica-barreiras-ao-mercado-de-insetos/>>. Acessado em: 10 nov. 2014.

BERENBAUM, M.R. **Bugs in the system: insects and their impact on human affairs**. Perseus. Massachusetts. 377 pp. 1995.

BLUM, M.S. The limits of entomophagy: a discretionary gourmand in a world of toxic insects. **The Food Insects Newsletter**, v. 7(1), n.1, pag. 6-11. 1994.

BRUNA, L. D. 2014. **Insetos para alimentar o Mundo**. Observatórios Setor Agroalimentar. Disponível em: <<http://www.fiepr.org.br/observatorios/agroalimentar/insetos-para-alimentar-o-mundo-1-21871-249818.shtml>>. Acessado em: 10 dez. 2014.

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

CARTA CAPITAL. 2012. Sustentabilidade. **A crise mundial de alimentos e a fome que virá por aí**. Disponível em: <www.cartacapital.com.br/sustentabilidade/a-crise-mundial-de-alimentos-e-a-fome-que-vira-por-ai>. Acessado em: 25 out. 2014.

CARRERA, M. Entomofagia humana. **Revista Brasileira de Entomologia**, v. 36: pag. 889-894. 1992.

CASTRO, F. 2013. **A população e a produção de alimento**: A fome não é problema de escassez de produto. Disponível em: <http://www.amapadigital.net/francisco_castro_view.php?ID=1433>. Acessado em: 20 nov. 2014.

COSTA NETO, E.M. Insetos como fonte de alimento para o homem: valoração de recursos considerados repugnantes. **Interciência**, v.28, n.3, pag. 136-140. 2003.

_____. **Barata é um santo remédio**: introdução à zooterapia popular no Estado da Bahia. Feira de Santana: UEFS. 1999a. 103p.

_____. **Antropoentomofagia**: insetos na alimentação humana. Feira de Santana: UEFS. 1999b. 103p.

CLAUDIO J. V. Z. Alimentação. 2015. **Insetos comestíveis**: uma alternativa de alimento para o futuro? Depto. de Zoologia, Instituto de Biociências – UNESP Rio Claro. Disponível em: <<http://www.rc.unesp.br/biosferas/0037.php>>. Acessado em: 10 abr. 2015.

DESCOLA, P. Estrutura ou sentimento: a relação com o animal na Amazônia. **Mana**, v. 3, n.4, pag. 23-45. 1998.

DUFOUR, D.L. Insect as food: a case study from the northwest Amazon. **American Anthropologist**, v.89, pag. 383-397. 1987.

DUNKEL, F.V. Chronicle of a changing culture: the food insect newsletter in its second decade. **The Food Insects Newsletter**, v.3, n.11, pag. 1-3. 1998.

FASORANTI, J.O.; AJIBOYE, D.O. Some edible insects of Kwara State, Nigeria. **American Entomologist**, v. 39, pag. 113-116. 1993.

FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e alimentação. **Incentiva o consumo de insetos em todo o mundo**. 2011. Disponível em: <<http://www.tvi24.iol.pt/acredite-se-quiser/insetos-fao-carne-alimentacao-protainas-organizacao-para-a-alimentacao-e-a-agricultura/1449046-4088.html>>. Acesado em: 27 nov. 2014.

FOLHA DE SÃO PAULO. 2014. **Noma, da Dinamarca, retoma posto de melhor restaurante do mundo**. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/comida/2014/04/1445112-noma-da-dinamarca-retoma-posto-de-melhor-restaurant-do-mundo.shtml>>. Acessado em: 07 dez. 2014.

- _____. 2013. **Veja a lista completa dos 50 melhores restaurantes do mundo.** Disponível em: <<http://bit.ly/melhoresrestaurantesdomundo>>. Acessado em: 07 nov. 2014.
- GARINE, I. de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v.15, n.7, p.4-7, 1987.
- HIPENSOURCE. 2011a. **12 Insetos (e similares) que são consumidos ao redor do mundo.** Disponível em: <<http://hypescience.com/12-insetos-e-similares-que-sao-comidos-ao-redor-do-mundo/>>. Acessado em: 02 abr. 2015.
- _____. 2011b. **Insetos: 8 espécies que você vai comer, e muito, no futuro.** Disponível em: <<http://hypescience.com/7-insetos-que-voce-vai-comer-no-futuro/>>. Acessado em: 02 abr. 2015.
- HORNBI, C. 2013. **Barreiras para desfrutar alimentos como iogurte ou almôndegas com larva de abelhas são puramente psicológicas, afirma relatório da entidade.** Disponível em: <<http://saude.ig.com.br/alimentacao-bemestar/2013-05-13/comer-insetos-pode-ajudar-a-combater-obesidade-diz-onu.html>>. Acessado em: 10 out. 2014.
- INSTITUO AKATU. 2013. Caderno Temático. **A nutrição e a alimentação consciente.** Disponível em: <[http://www.akatu.org.br/Content/Akatu/Arquivos/file/nutricao\(2\).pdf](http://www.akatu.org.br/Content/Akatu/Arquivos/file/nutricao(2).pdf)>. Acessado em: 25 out. 2014.
- LINASSI, R. **Antropoentomofagia: alimentação exótica ou alternativa?.** 2011. Disponível em: <<http://www.waldemarguimaraes.com.br/2011/06/12/antropoentomofagia-alimentacao-exotica-ou-alternativa/>>. Acessado em: 20 out. 2014.
- MAGARIBLU. **Na cozinha de Alex Atala: D.O.M.** Disponível em: <<http://www.magariblu.com/na-cozinha-de-alex-atala-dom/>>. Acessado em 08 nov. 2014.
- NEWS. Official Vatican Network 2014. **FAO: insetos são sub utilizados na alimentação.** Disponível em: <<http://www.news.va/pt/news/fao-insetos-sao-subutilizados-na-alimentacao>>. Acessado em: 15 out. 2014.
- OXFAM. 2014. **Brazil.** Disponível em: <<http://www.oxfam.org/en/countries/brazil>>. Acessado em: 20 out. 2014.
- RAMOS-ELORDUY, J. 2000. La entomologia actual em México en la alimentación humana, em la medicina tradicional y em la reciclaje y alimentación animal. **Memórias del 35º Congresso Nacional de Entomologia.** p. 3-46. Disponível em: <<http://www.rc.unesp.br/biosferas/0037.php>>. Acessado em: 20 out. 2014.
- RAMOS-ELORDUY, J.; PINO, J.M.M. El consumo de insectos entre los Aztecas. **Conquista y comida.** Consecuencias del encuentro de dos mundos. UNAM. México. En Long J (Ed.), p. 89-101. 1996.
- ROMERO, I. Alimentação. Por que você deve começar a comer insetos. Revista **Super Interessante**, n. 312, dezembro, 2012.
- TERRA. 2014. **Entomofagia: surpreenda-se com insetos comestíveis.** Disponível em: <http://culinaria.terra.com.br/entomofagia-surpreenda-se-com-insetos-comestiveis,8058e68918d47310vgnclid100000bbcce_b0arcrd.html>. Acessado em: 10 out. 2014.
- TERRAMERICA. 2013. Meio Ambiente e Cidadania. **Barreiras ao Mercado de Insetos.** Edição 669 de 01 jul. 2013.

Recebido em 25/03/15 e Aceito em 22/9/15.

A venda de alimentos nas ruas paulistanas nos relatos dos memorialistas (1895-1915)

Food supply in São Paulo streets in memorialists reports (1895-1915)

João Luiz Maximo da Silva

Doutor em História Social pela USP

Professor de História da Gastronomia do Centro Universitário Senac

{joao.lmsilva@sp.senac.br}

Resumo

Este artigo pretende discutir questões relativas à alimentação e abastecimento na cidade de São Paulo entre finais do século XIX e começo do século XX a partir de relatos de memorialistas. Para isto enfocamos a produção de dois memorialistas deste período: Jorge Americano e Jacob Penteadó que trataram destes assuntos em seus livros de memórias enfocando locais distintos da cidade de São Paulo: a região central e o bairro do Belenzinho.

Palavras-chave: alimentação, abastecimento, memorialistas.

Abstract

This article discusses some questions related food supply in late nineteenth century e early twenty century São Paulo in a perspective of memorialists reports. We focused two memoirs writers in this period: Jorge Americano and Jacob Penteadó that discusses these matters in distinct areas of São Paulo city: downtown and Belenzinho.

Key words: food supply, food, memorialists.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 4 no 1 – setembro de 2015, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-Sem Derivações 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

[Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

1. Introdução

As fontes oficiais dizem muito pouco a respeito do cotidiano paulistano entre os finais do século XIX e começo do século XX, principalmente no que diz respeito às suas formas de alimentação. Uma das fontes utilizadas são os relatos de memorialistas, que escreveram sobre suas infâncias e juventude, retratando o cotidiano da cidade nesse período. A narrativa memorialista sobre a cidade de São Paulo é bastante diversificada ainda que não tão numerosa. Vários estudos acadêmicos sobre a cidade, principalmente aqueles que enfocam as mudanças na virada do século XIX para o século XX, utilizaram estes trabalhos para compor um painel sobre as transformações urbanas enfrentadas pela pequena vila que cresceu rapidamente e se transformou em uma das maiores metrópoles mundiais. Os relatos memorialistas acabaram por se transformar em uma fonte privilegiada para os estudos históricos e urbanos sobre a cidade de São Paulo.

Segundo Ernani Bruno (1986) o memorialismo começou a se desenvolver em São Paulo no século XX, principalmente a partir de 1930. Este tipo de livro era publicado por poetas, romancistas e sobretudo por bacharéis e advogados, oriundos do Largo de São Francisco. Pessoas que nasceram ou viveram na cidade de São Paulo e procuraram registrar posteriormente sua vivência em forma de memória.

Este tipo de narrativa é constituído por relatos que procuram preservar a memória da cidade, buscando o passado em sua essência, caracterizando-se por descrições pormenorizadas, abrangendo pequenos detalhes da vida cotidiana. Os autores se colocam como observadores atentos da cidade, procurando descrevê-la em detalhes que escapariam e se perderiam no tempo. Apesar de termos estudos que enfocam a cidade desde a sua fundação, a maioria deles fixa-se nas últimas décadas do século XIX e primeiras décadas do século XX. E o período em que essas memórias foram publicadas se concentra nas décadas de 1950 e 1960. Esse recorte cronológico não é fortuito e condiciona o tipo de relato que os memorialistas fazem da história paulistana. A cidade aparece muitas vezes nos relatos tendo como ponto focal as mudanças. Podemos perceber um misto de euforia pela mudança e o progresso com certa nostalgia pela perda da cidade antiga, tendo um forte caráter afetivo. Como diz Patrícia Brefe (1993: 25) em seu estudo sobre os relatos memorialistas:

“Desse modo, o eixo central que orienta os relatos memorialistas é a preocupação em dar conta das múltiplas mudanças pelas qual a cidade passava. Pode-se dizer que esses relatos, ao investirem intensamente na caracterização e descrição da São Paulo da virada do século XX, inventam e reinventam continuamente o espaço urbano, dotando-o de símbolos, marcos e identidades.”

Essa é uma marca característica deste tipo de relato e por isso o historiador deve ter o mesmo cuidado com esse tipo de fonte que caracteriza o trabalho com qualquer tipo de documento. O memorialista procura em seu relato trazer detalhes e descrições da realidade que ele viu e viveu, passando a idéia de alguém que foi testemunha viva de um período histórico. Para o historiador a relação entre passado e presente tem que ser encarada com todos seus paradoxos. Conforme Jacques Le Goff, “o passado e a memória não são história, mas seus objetos e um nível elementar de elaboração histórica.” (LEGOFF, 1990) As descrições que os memorialistas em determinados aspectos da cidade são importantes para caracterização da história da cidade, mas não apenas isso. Cabe ao historiador problematizar esses relatos inserindo-os em sua dimensão histórica, quer do momento que as memórias relatam, quer do momento em que são produzidas.

Conforme Patrícia Brefe, trata-se de uma invenção de um determinado momento da cidade através destes relatos memorialistas. Trata-se de desmontar essa trama discursiva, não apenas trabalhando com aquilo que o memorialista diz, mas como diz e sobretudo no que não diz. A narrativa memorialista não tem que ser tomada como um vestígio ou mero reflexo do real, mas uma fonte que tem que ser reelaborada pelo trabalho histórico.

Sob os mais variados aspectos os relatos desses memorialistas podem ser importantes, sobretudo para os pesquisadores, desde que tenhamos claro o caráter seletivo da memória e deste tipo de narrativa, como de resto qualquer outro tipo de fonte histórica. Para este trabalho, que não é uma pesquisa histórica, mas apenas um exercício de leitura com relatos memorialistas, tomamos dois autores importantes para a história da cidade, Jorge Americano e Jacob Penteadado. Procuraremos a seguir caracterizar a obra destes autores e os aspectos que tentaremos focar nesse exercício. Entre tantas descrições sobre os mais variados aspectos da cidade de São Paulo no período, escolhemos as questões referentes à alimentação.

2. São Paulo Naquele tempo e Belenzinho 1910

Estes são dois dos mais importantes relatos memorialistas sobre a cidade de São Paulo. Além de enfocarem período de tempo próximo (O bairro do Belenzinho em 1910, como diz o próprio título do livro, e o período entre 1895 a 1915 no caso de *São Paulo naquele tempo*), foram lançados em datas relativamente aproximadas: *São Paulo naquele tempo* em 1957 e *Belenzinho 1910* em 1962. Mas o enfoque dos dois livros é diferente, ao menos na questão geográfica, já que o livro de Jorge Americano se detém na região central, o "Triângulo"¹ e o relato de Jacob Penteadado em um bairro operário da zona leste de São Paulo.

Jorge Americano, um advogado como muitos dos memorialistas que se debruçaram sobre o passado da cidade, registra suas lembranças da infância e juventude em pequenas crônicas sobre assuntos variados. Dois aspectos chamam a atenção na narrativa de Jorge Americano, a descrição de costumes e aspectos cotidianos selecionados pelo autor e um certo mapeamento urbano da cidade de São Paulo no momento de grandes mudanças. E muitas vezes estes aspectos se misturam, mostrando a convivência e transformação de velhos hábitos diante do grande crescimento urbano. No capítulo "Cheiros que se sentiam" observamos uma curiosa mistura de vários tempos convivendo na cidade de então:

"De fumaça de lenha das locomotivas da Sorocabana, e de carvão de pedra, da São Paulo Railway. Cheiro acre de detritos de animais, nos estacionamentos de carros de aluguel. De capim-melado e capim-gordura. Cheiros vindos dos quiosques de mictórios. De água de moringa de barro. De tachadas de marmelada. Cheiro de suor azedo de imigrante. Dos tabuleiros dos peixeiros. Cheiro de alcatrão perto do Gasômetro (...)" (AMERICANO, 1962: 169-171)

Esses são alguns dos cheiros lembrados e selecionados pela memória e escrita de Jorge Americano, que denunciam não apenas a intensa mistura de períodos em uma cidade em processo de mudança, mas sobretudo a percepção de uma pessoa oriunda das camadas médias em uma cidade misturada com imigrantes, negros e paulistas "quatrocentões". O cheiro talvez seja uma das formas mais interessantes

¹ Triângulo é como a região formada pelas ruas Direita, Quinze de novembro e São Bento, na área central é conhecida. É considerada como o núcleo original da cidade de São Paulo.

de se mobilizar a memória, e essa amostra da lista de cheiros que Jorge Americano evoca, possibilitaria uma série de ilações em relação à percepção da cidade e seus habitantes em um contexto de crescimento e diversificação. Expondo claramente a perspectiva de seu ponto de vista sobre a vida urbana, Jorge Americano encerra seu relato da seguinte forma:

“Procurei mostrar a nossa vida média. Os ricos perpassam ocasionalmente e, dos pobres, aparecem naquilo em que a ilustram, os do serviço doméstico, operários, costureiras, caixeiros, vendedores ambulantes, mendigos, tipos de rua.” (AMERICANO, 1962: 422)

O recorte de classe parece claro, e mesmo a diferença do tratamento narrativo entre os pobres e os ricos. Em sua defesa Jorge Americano ainda afirma que “Não fiz crônica, nem romance, nem história, nem sociologia. Escrevi o que me veio à cabeça.” (AMERICANO, 1962: 423) Naturalmente cabe aos pesquisadores remontar essas memórias de acordo com a problemática histórica que julgam pertinente, desvendando a seleção, silêncios e recortes encontrados na narrativa.

Jacob Penteado, funcionário público, escritor e memorialista (que se tornou quase uma profissão), também foi buscar em sua infância aspectos da transformação urbana em São Paulo. Nesse caso a partir da década de 1910 e fora da região central de São Paulo. O enfoque sobre o bairro do Belenzinho é interessante, pois retrata a transformação de uma região de chácaras, uma estação climatérica como diz o autor, para uma área industrial com predominante presença de imigrantes, principalmente espanhóis e italianos.

A descrição do bairro e arredores mistura-se com lembranças do cotidiano e tipos humanos que povoaram a infância do memorialista. No caso de Jacob Penteado, os operários e seu cotidiano de trabalho tem um grande destaque no livro. Trabalho, anarquismo e greves aparecem nas lembranças do autor.

Claro que assim como em outros relatos deste tipo as memórias misturam momentos de estupefação com as mudanças rápidas na cidade e um ar de nostalgia com a lembrança doce da infância. Apesar de toda a descrição das duras condições de trabalho nas vidrarias, greves e outros problemas, Jacob Penteado diz que “o Belenzinho de antanho era habitado por gente pacata, inimiga de brigas, de maneira que a polícia tinha pouco trabalho, ali.” (AMERICANO, 1962: 264)

Claro que essa tranquilidade não impedia rivalidades entre barqueiros portugueses e italianos, nem a contravenção do Jogo do bicho, ou jogadores de futebol armados em campo. Devemos lembrar que a memória também apresenta suas contradições. E talvez isto torne este tipo de relato rico para o historiador.

Apesar de viver no bairro durante o início de seu período de transformação, Jacob Penteado mantém uma nostalgia. O bairro que conheceu não era mais a estação climatérica, mas um lugar de fábricas e imigrantes. E assim continuou durante o século XX, mas sofrendo outras transformações.

“O Belenzinho de hoje é bem diferente. Tornou-se um bairro como os demais desta megalópole. Chamá-lo, agora de climatérico até provocaria riso. Transformou-se num bairro industrial por excelência. Tudo se modernizou. Até os apitos das fábricas sumiram, sucedidos pelas sirenas. (...) Do velho Belenzinho só me resta agora uma profunda saudade.” (PENTEADO, 1962: 283, 284)

Os apitos de fábrica e as sirenas são manifestações de transformação e progresso, mas representam eras distintas. Apesar das diferenças no enfoque e na região da cidade, Jorge Americano e Jacob Penteadó tem em comum essa mistura de euforia com o progresso e nostalgia de um período da vida da cidade e de suas próprias vidas. Selecionando trechos sobre um tema específico: a alimentação, talvez possamos traçar uma comparação entre esses textos.

3. Memorialismo e História da alimentação

O que queremos apontar aqui é a possibilidade de utilizar textos de memorialistas para tratar de temas sobre a história da cidade de São Paulo, em especial aqueles relacionados às questões sobre a alimentação. Tem crescido estudos sobre este tema em seus mais variados aspectos. Desde estudos monográficos sobre alimentos específicos como açúcar, sal e pão, até estudos mais variados abordando outros aspectos em relação ao ato de comer. No campo da história (em particular no Brasil) estes estudos ainda são iniciais, mas já apontam aspectos interessantes. O tema da alimentação deve ser visto nesse caso não como um tipo de fonte específica nem como mais uma das "histórias" que fragmentam a área, mas um outro tipo de abordagem que pode ser útil no estudo da sociedade. A alimentação tem que ser vista como uma plataforma estratégica para abordarmos a sociedade que estudamos. Não se trata de um estudo da alimentação em si, mas da sociedade através da alimentação.

Vários enfoques são possíveis nessa área: biológico, econômico, social, cultural, antropológico, sociológico e geográfico. Como em outras áreas, a interdisciplinaridade é fundamental. No aspecto cultural, que nos interessa nesse caso, o ponto principal seria todo o aparato que se produz em torno do ato de se alimentar. Segundo Meneses & Carneiro (1997: 17)

"Este enfoque não ignora a necessidade física da alimentação, mas desloca decisivamente atenção dos alimentos para as formas de prepará-lo e, sobretudo, consumi-los como espaço de articulação de sentidos, valores, mentalidades, etc."

No caso das referências sobre alimentação presentes nos relatos de Jorge Americano e Jacob Penteadó, nos deparamos com uma gama variada de questões, como a economia, por exemplo. O problema do abastecimento é crucial, na medida em que ambos tratam de formas de acesso à alimentação, seja na venda de porta em porta, seja nos mercados. Também não podemos esquecer a questão da sociabilidade. No período enfocado pelos memorialistas, a cidade de São Paulo passava por uma grande transformação em seu espaço urbano que incluía a ampliação do hábito de se comer fora, não apenas nas atividades de rua que vinham de séculos anteriores, mas sobretudo no crescimento dos cafés e restaurantes. Essa mudança no cotidiano da cidade aparece com frequência nos relatos de vários memorialistas e viajantes na virada do século XIX para o século XX.

A alimentação sempre mereceu a atenção dos viajantes que passaram pela cidade de São Paulo. O francês Auguste de Saint Hilaire, em sua passagem por São Paulo na primeira metade do século XIX, fez uma descrição apurada do comércio de alimento na rua das Casinhas ou as negras escravas com seus tabuleiros pelas ruas da cidade. (SAINT HILAIRE, 1976) A presença da Faculdade de Direito no Largo São Francisco foi responsável pela vinda e estudantes de outros estados que fizeram vários relatos sobre a vida, então pacata, na cidade. Nesses relatos podemos perceber as mudanças que a cidade sofria, principalmente com o surgimento de

cafés, restaurantes e confeitarias freqüentados pelos estudantes. Com a transformação da área do Triângulo em região elegante, as antigas modalidades de comércio de rua descritas por Saint Hilaire e Antonio Egídio Martins, vão dando lugar às formas modernas de comércio de alimentação. Claro que o antigo comércio ainda sobrevivia, ainda que com mudanças no cardápio, com a chegada de levas de imigrantes europeus.

O afastamento tanto das quitandeiras quanto dos antigos mercados e matadouros da região central é uma questão importante que aparece frequentemente nos relatos dos memorialistas. Para qualquer estudo, não apenas sobre alimentação, sobre o período na cidade de São Paulo essas informações são preciosas. Claro que no escopo desse trabalho não pretendo abarcar todas essas questões, mas apenas demonstrar que os relatos memorialistas podem ser úteis, principalmente quando cotejados com outras fontes, para os mais variados estudos sobre a cidade de São Paulo, inclusive no tocante à alimentação, que nos interessa mais de perto.

A seguir procuraremos verificar algumas referências sobre esses temas presentes nos relatos de Jacob Penteado e Jorge Americano. Como tem um tipo de enfoque semelhante em áreas da cidade distintas, creio que poderemos traçar alguns aspectos sobre a alimentação nas ruas (centrais e periféricas) da cidade de São Paulo na virada do século.

Uma importante referência urbana de cidades como São Paulo são os mercados. Os primeiros mercados da cidade ficavam em uma posição periférica, nos limites da região do Triângulo. O comércio de alimentos seguia a zona oriental da cidade, se instalando justamente na região que separava a área original da cidade da região leste (onde fica o Belenzinho), a Várzea do Carmo localizada às margens do rio Tamanduateí (atual região do Parque D. Pedro II). O antigo mercado de peixes ficava nas escadarias do Carmo e o velho mercado na rua 25 de março. Enquanto comércio varejista ocupava a região do Triângulo, os atacadistas de alimentação se estabeleciam na várzea e posteriormente próximos às linhas férreas. Jorge Americano faz referências ao "Mercadinho" e Mercado Grande":

"Vamos descendo a ladeira. No lugar que é hoje fronteiro ao Correio, a Rua de São João (10 metros de largura), tinha, do lado esquerdo o Teatro Politeama (parede e telhado de folhas de flandres) e do lado direito o "Mercadinho" (parede e telhado de folha de flandres). (...) Quem partisse do Largo do Tesouro, esquina da Rua 15 de Novembro, descendo pela ladeira João Alfredo (hoje General Carneiro) encontraria lá em baixo, à direita, na esquina da Rua 25 de Março, o "Mercado Grande". O "Mercado Grande" sortia-se diretamente das chácaras dos subúrbios à margem da "Central do Brasil". (AMERICANO, 1962: 101, 102)

A despeito de enumerar alguns itens de alimentação vendidos nos respectivos mercados, o que parece interessante é a descrição geográfica feita por Jorge Americano. Reiterando a localização dos mercados nos limites da região elegante da cidade, na várzea. Claro que a região da atual avenida São João seria posteriormente agregada ao centro e os mercados afastados, mas nesse momento estavam fora, segregando este tipo de atividade. A diferenciação ainda era pequena, ao ponto do mercado e do teatro terem a mesma estrutura, ressaltada de forma interessante pelo autor. O Belenzinho aparece indiretamente, quando o autor faz referência às chácaras do subúrbio.

Para Jacob Penteado, a ida ao mercado não era apenas uma questão de "descer a ladeira" como para Jorge Americano. Segundo Penteado, "todas as semanas, eu e a tia Romana íamos ao Mercado Municipal, antes Mercado Grande, na Rua 25 de

Março, ao pé da General Carneiro, antiga Ladeira João Alfredo". (PENTEADO, 1962: 46)

Mais do que uma simples ida ao mercado, era um passeio, saindo do subúrbio para a área central. Essa relação dos moradores da periferia de São Paulo com a região central perdurou por muito tempo. A região central era denominada como "cidade", evidenciando a importância dos referenciais urbanos para boa parte da população.

A questão do abastecimento para moradores do Triângulo e do Belenzinho eram distintas. As chácaras da região leste eram responsáveis em parte pelo abastecimento dos mercados centrais. Segundo Jacob Penteado, no Belenzinho havia um pouso para os caipiras que vinham de sítios distantes da capital. No local aonde viria a ser construída a Vila Maria Zélia (vila operária do início do século XX) havia o Mercadinho dos Caipiras, uma espécie de entreposto comercial para os comerciantes que rumavam ao Mercado Central. Essa geografia do abastecimento de alimentos na cidade de São Paulo é importante para qualquer tipo de estudo sobre o tema.

A questão do abastecimento também aparece de forma interessante nos dois relatos, ressaltando as diferenças entre duas regiões distintas da cidade. Apesar da presença de mercados e as nascentes feiras, a região do Triângulo ainda tinha venda de produtos nas ruas. Jorge Americano falando sobre a empregada de sua casa, cita a venda de alimentos de porta em porta:

"Ela saía pouco de casa. As compras eram feitas na porta, aonde vinham os vendedores. Seu Domingos com ovos frescos e frangos; Seu José leiteiro; o menino de Seu Magalhães para saber as encomendas de armazém (...)" (AMERICANO, 1962: 40)

Mais do que uma descrição dos alimentos vendidos, Americano se preocupa com a sociabilidade da empregada que pouco saía de casa. Mas apesar de citar uma modalidade antiga de venda de alimentos, esta já era distinta do que acontecia em São Paulo dos séculos anteriores e mesmo de áreas como o Belenzinho. Mais do que a venda de produtos vindos de regiões mais ou menos distantes da capital, o que chama a atenção é a dependência dos moradores da região central de itens produzidos fora. Ainda no século XIX vemos relato da venda de produtos alimentícios não apenas produzidos nos quintais das residências, mas também através de atividades de coleta, caça e pesca feitas na própria região. O rio Tamanduateí, por exemplo, era um manancial para a obtenção de peixes que eram depois vendidos de porta em porta ou em petiscos vendidos por quitandeiras nas ruas. No início do século XX essa já era uma realidade distante. O abastecimento no Belenzinho era favorecido pela proximidade das chácaras, como nota Jacob Penteado:

"Os verdureiros das chácaras vizinhas ou da 4. ou 5. Paradas traziam seus carrinhos transbordantes de frutas, legumes e verduras, estas, a tostão o maço. Marmelo, hoje tão difícil de encontrar e tão caro, era vendido a granel. Por apenas quinhentos réis, minha mãe enchia o avental ou a cesta. Cozinhava-os em calda. Fazia compotas que duravam semanas. Nas chácaras, e mesmo nos quintais vizinhos, por duzentos réis, deixavam-me trepar nas goiabeiras ou nas ameixeiras, comer à saciedade e levar o que podia. Bons tempos". (PENTEADO, 1962: 90)

No Belenzinho a proximidade do rio Tietê ainda limpo e com a vizinhança inabitada, favorecia a pesca, que já havia sido prática comum na região central através do rio Tamanduateí no século XIX. Como lembra Jacob Penteadado:

“As margens do Tietê eram sombreadas por frondosas árvores, onde pontificavam os ingazeiros, que nos forneciam seus frutos, em forma de vagem, açucarados e deliciosos. Os córregos que nele desaguavam, principalmente o Tatuapé, também apresentavam rica fauna ictiológica. (...) Os cascudos (peixes que não se pegam com anzol) eram encontrados nas cavidades das pedreiras que juncavam os rios, especialmente pelas bandas de além Tatuapé.” (PENTEADO, 1962: 146)

Claro que devemos ter cuidado com essas lembranças de tempos de fartura que aparecem nas lembranças tanto de Jorge Americano quanto de Jacob Penteadado. Essa questão do abastecimento através de chacareiros e mesmo a pesca e coleta que sobreviveu nas áreas periféricas durante o século XX, não pode ser confundida com tempos de fartura. As dificuldades para as classes mais pobres eram enormes. E muitas dessas pessoas eram justamente as responsáveis pelo abastecimento de famílias como as de Penteadado e Americano. Historiadoras como Maria Odila (1995) e Maria Inês Borges Pinto (1994) estudaram o cotidiano dessas pessoas desde o século XIX. A principal ocupação de escravos (e ex-escravos), além de outras pessoas pobres (imigrantes ou não) era a atividade de vendedores ambulantes pelas ruas de São Paulo. Seja vendendo alimento pronto nas ruas, seja vendendo víveres de porta em porta, essas pessoas enfrentavam a dura realidade da pobreza, bem distante da imagem nostálgica de alguns memorialistas.

Jorge Americano enfoca esses vendedores de rua pelo lado que suas memórias evocam, os sons do pregão, ou a relação da empregada de sua casa que nunca saía, mas tinha notícias por intermédio de uma grande variedade de vendedores que eram fornecedores habituais: leiteiro, açougueiro, padeiro, vendedor de ovos e galinha, etc. Jorge Americano dedica um capítulo inteiro aos vendedores ambulantes, que certamente marcaram a sua infância. Essa gente pobre que percorria a cidade marcava um tipo de sociabilidade, com seus produtos, seus sons e sotaques. Claro que não devemos esperar nesses relatos informações maiores sobre essas pessoas. Como afirma o próprio Jorge Americano na conclusão do livro, “Procurei mostrar a nossa vida média. Os ricos perpassam ocasionalmente e, dos pobres, aparecem naquilo em que a ilustram.” (AMERICANO, 1962: 422)

Mas a aparente invisibilidade dessas pessoas, que apenas passam pelas ruas vendendo seus produtos, pode ser reveladora para o estudioso do tema. Como ressaltamos anteriormente, as omissões, ausências e a sombra podem ser reveladoras dessa sociedade em relação às pessoas mais pobres. Esse sentimento de distância e estranhamento fica claro quando Jorge Americano se refere a um casal de italianos que vendiam frango e ovos:

“Era um estranho casal de italianos. Nunca lhes soubemos o nome. Ele carregava um jacá de frangos nas costas. Ela trazia dois cestos de ovos, um em cada braço. (...) Ele gritava: Frango gordo, ovo fresco, ovo fresco! Depois começava a invectivar. Dizia coisas que a gente não entendia. (...) Caminhavam em silêncio durante meio quarteirão. Ninguém chamava. Ninguém comprava. A mulher resmungava. Ele enfurecia. Invectivava. Dizia coisas que ninguém entendia. Minha mãe tinha pena dela. Eu também, mas achava que quando ele se enfurecia ela devia ficar quieta. Não interessava apurar

quem tinha razão. Não interessava. Interessava ficar em paz.”
(AMERICANO, 1962: 168)

A atividade de venda nas ruas era difícil, evidenciando luta pela sobrevivência de imigrantes pobres. O tipo de serviço de porta em portas e de alimentos (produzidos em sua maioria em chácaras, hortas, pescados no Tietê) mostra um momento em que apesar de seu crescimento, o abastecimento de alimentos ainda não era industrializado. Os alimentos eram frescos (vindo dos arredores) ou transformados em conserva em casa. A indústria alimentícia propriamente dita ainda estava em seu início, como no caso das latas de banha vendidas por Francisco Matarazo a domicílio. Na região central, a reorganização deste tipo de comércio tinha começado com o deslocamento dos mercados e matadouro, mas ainda sobrevivia com os vendedores ambulantes.

Também no Belenzinho os vendedores ambulantes circulavam pelas ruas vendendo todo tipo de produto, principalmente alimentos, tentando sobreviver. O tom dado por Jacob Penteadado é o mesmo apresentado por Jorge Americano, são tipos pitorescos que coloriam as ruas do bairro. Como podemos perceber nesse trecho:

“A preta Bernardina era outro elemento decorativo do bairro. Falava, ou melhor resmungava, numa algaravia que parecia haver algo de africano. Carapinha completamente branca, sempre com seu pito de barro à boca, gostava de tomar seus tragos. (...) Todos tinham pena dela e davam-lhe comida e alguns níqueis. Dormia nos casebres do preto Barnabé, na Rua Conselheiro Cotegipe.” (PENTEADO, 1962: 206)

Bernardina, provavelmente ex-escrava, não tinha nem a possibilidade de viver da venda de alimentos nas ruas como as antigas quitandeiras do centro. Esse tipo de atividade havia sido expulso da região central, mas ainda sobrevivia clandestinamente nas áreas periféricas da cidade. Para Bernardina, restava o papel decorativo e a sobrevivência difícil por intermédio da pena alheia. Por outro lado, as vendas de alimentos e outros produtos nas ruas atraía o grande número de imigrantes que chegava à cidade de São Paulo entre o final do século XIX e começo do século XX. Em bairros com grande presença de imigrantes, como o Belenzinho, havia uma profusão de pregões vindos dos mais variados imigrantes. Tripeiros bareses, vendedores de amendoim, sorveteiros, cegos portugueses tocando guitarra. Ou gente como os espanhóis, que segundo o autor, “constituíam uma fauna a parte.” (PENTEADO, 1962: 208, 209)

Se no Belenzinho o problema do abastecimento era resolvido ali mesmo nos quintais, ou nas chácaras vizinhas, o que mais chama a atenção no relato de Penteadado é a profusão de vendedores ambulantes com alimentos de outros tipos, como sorvetes, castanhas assadas, doces, etc. Enquanto na região central esse tipo de comércio foi sendo afastado, em prol de cafés, restaurantes, confeitarias e quiosques, nos subúrbios essas guloseimas faziam a alegria dos moradores. Ainda que os vendedores (imigrantes e negros em sua maioria) causassem estranhamento na perspectiva de pessoas como Jorge Americano e Jacob Penteadado. De qualquer forma, essas pessoas voltavam para suas moradias, talvez ainda mais distantes, sobrevivendo sabe-se lá como. Restou deles a lembrança nostálgica dos memorialistas.

Os dois autores ainda rememoram uma cidade com um certo ar rural. Mesmo a venda de alimentos a domicílio começa a recuar aos poucos no decorrer do século XX. O comércio de abastecimento de alimentos que era feito por quitandeiras e caipiras que traziam seus produtos dos arredores para serem vendidos em portinhas ou nas ruas, passavam a ser centralizados no mercado central construído

na antiga Várzea do Carmo (atual Parque D. Pedro II). E mesmo o comércio de venda de alimentos prontos para serem consumidos nas ruas, também se transformava. Na região central as pequenas vendas e mercearias vão dando lugar aos cafés, restaurantes e confeitarias. Jorge Americano menciona esse tipo de estabelecimento:

“Sugeriram-me também que dissesse coisas sobre a vida boêmia, a Confeitaria “Progreior” da Rua 15 de Novembro (que substituiu a “Paulicéia”, e depois se tornou na casa tal e tal outra); sobre o Café Guarani, o Café Acadêmico, o Bar do Teatro Municipal, clubes elegantes, pensões chiques e uma quantidade de confeitarias e bares. Mas o que sei é que se tomavam chopes, que algumas rodas varavam a noite formando torres de pratinhos (cada pratinho representava um chope), que em outras o mármore da mesa ficava cheio de caricaturas, desenhos e sonetos.” (AMERICANO, 1962: 422, 423)

Jorge Americano mostra um certo desprezo pela vida boêmia que crescia no centro. Outros memorialistas, estudantes da Faculdade de Direito e freqüentadores desses estabelecimentos, se encarregaram de descrever esses locais exaltando a intensa vida noturna que começava a despontar em São Paulo. A região central que Americano descreve, das famílias, estava desaparecendo. O comércio elegante e a vida boêmia começavam a ocupar o espaço. Os antigos tabuleiros passam a dar espaço para restaurantes e outros comércios de alimentos mais elegantes. Quanto ao Belenzinho, a sociabilidade estava nas ruas, onde as famílias passeavam, no velho rio Tietê e em cinemas do vizinho bairro do Brás. Tudo animado pela intensa movimentação de imigrantes, negros e trabalhadores pobres em geral.

4. Considerações Finais

Esse trabalho é apenas um esboço de algumas questões sobre aspectos alimentares presentes nos livros de Jorge Americano e Jacob Penteadado. Como afirmamos no início, não podemos tomar as obras memorialistas como descrições fiéis da realidade que procuramos estudar. Esse tipo de obra deve ser encarado como qualquer outra modalidade de fonte utilizada: documentos oficiais, jornais, fotografias, etc. Temos de prestar atenção para dois tipos de registros: informações variadas sobre determinada época e cidade e o crivo seletivo da memória dos autores.

No caso dos autores estudados, apesar da localização geográfica distinta (região central e Belenzinho), temos um tipo de registro parecido. São dois autores oriundos das camadas médias da sociedade preocupados com o registro da vida cotidiana no início do século XX. Por outro lado, pequenas observações sobre outros temas e mesmo as omissões e ausências são igualmente importantes para o historiador. Há uma similaridade de ponto de vista quando pensamos na origem dos autores, mas uma distinção em relação ao local de moradia. No período enfocado, havia uma grande diferença entre a região central e o Belenzinho (chamado por Jorge Americano de subúrbio). Estava em curso um deslocamento das camadas populares para a região leste, local de fábricas e das primeiras vilas operárias. E por outro lado o deslocamento das moradias das elites para o eixo sudoeste da cidade (Campos Elíseos, Higienópolis e avenida Paulista).

O que podemos perceber com os relatos dos autores é o momento decisivo de grandes mudanças urbanas que estava acontecendo na cidade de São Paulo. Entre

o final do século XIX e início do século XX, a cidade passa por um intenso processo de transformações urbanas que muda a face rural da antiga cidade. A região central passa por mudanças mais radicais como podemos perceber no relato de Jorge Americano. E mesmo o bairro do Belenzinho, que ainda permanecia com ares rurais em 1910, com vendedores de alimentos nas ruas, peixes sendo pescados no rio Tietê, etc, também enfrentava os ventos das mudanças.

Os relatos dos memorialistas nos ajudam a entender um pouco melhor as relações dessa cidade em processo de transformação com os alimentos. O tom nostálgico utilizado nos relatos mostra justamente uma cidade que desaparecia para outra tomar seu lugar. Neste tipo de relato, a alimentação parece ter um papel fundamental como catalisador de lembranças do cotidiano. Cheiros, sabores e comportamentos são mobilizados nos relatos dos memorialistas como símbolos de uma cidade em processo de transformação. Mas, como em toda mudança, muitas dessas práticas e gostos ainda sobreviveriam. Mesmo que em nosso imaginário.

Referências

AMERICANO, Jorge. **São Paulo naquele tempo: 1895-1915**. São Paulo: Melhoramentos, 1957.

BANDEIRA JUNIOR, A F.. **A indústria no estado de São Paulo em 1901**. São Paulo: Typographia do Diário Oficial, 1901.

BREFE, Ana Cláudia Fonseca. **A cidade inventada**. A paulicéia construída nos relatos memorialistas (1870-1920). Dissertação e mestrado em História, Unicamp, 1993.

BRUNO, Ernani Silva. **Histórias e tradições da cidade de São Paulo**. São Paulo: Editora Hucitec, 1991 (3 volumes)

BRUNO, Ernani da Silva. **Almanaque de memórias**: reminiscências, depoimentos e reflexões. São Paulo, Hucitec, 1986.

DAECTO, Marisa Midori. **Comércio e vida urbana na cidade de São Paulo (1889-1930)**. São Paulo: Editora Senac, 2002.

DIAS, Maria Odila Silva. **Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1995.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. São Paulo: Unicamp, 1990.

MARTINS, Antonio Egydio. **São Paulo antigo, 1554-1910**. São Paulo: Paz e Terra, 2003. (Coleção São Paulo; 4). 1. edição 1911/1912.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de, CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo. N. Série v. 5, p. 9-91, jan./dez. 1997

PENTEADO, Jacob. **Belenzinho 1910** (retrato de uma época). São Paulo: Martins, 1962

PINTO, Maria Inês Borges. **Cotidiano e sobrevivência**: a vida do trabalhador pobre na cidade de São Paulo, 1890-1914. São Paulo: Edusp/Fapesp, 1994.

ROLNIK, Raquel. **A cidade e a lei**: legislação, política urbana e territórios na cidade de São Paulo, São Paulo: Fapesp: Studio Nobel, 1997.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem á província de São Paulo**. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/ Itatiaia, 1976.

SANT`ANNA, Nuto. A rua das casinhas. São Paulo, **Revista do Arquivo Histórico Municipal de São Paulo**, vol XIV, p. 86.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. Por uma história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 14, n. 26/27, p. 154-171, jan./dez. 1997.

SCHMIDT, Afonso. **São Paulo de meus amores**. São Paulo: Paz e Terra, 2003. (Coleção São Paulo; 1). 1ª edição 1954.

Recebido em 22/4/15 e Aceito em 11/9/15.

Refletindo sobre as escolhas alimentares na contemporaneidade

Reflecting on the food choices in contemporary times

Romilda de Souza Lima

Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE/Campus de Francisco Beltrão.
Colegiado de Nutrição – Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional.
{romislma2@gmail.com}

Resumo. No mundo contemporâneo, alimentar-se de forma a suprir as necessidades fisiológicas e, ao mesmo tempo, manter-se conectado à comida enquanto valor cultural e simbólico, representa um desafio. Isso porque os modos de vida moderno, com tempo escasso para executar as diversas atividades diárias, impõe a mesma lógica quando se trata da alimentação. O consumidor recorre cada vez mais a produtos ultraprocessados porque são práticos e, portanto, facilitam o dia a dia. Porém, isso tem um custo para a saúde e para a relação simbólica entre o indivíduo e aquilo que ingere. Neste contexto, é necessário escolher o que comer usando o bom senso e a capacidade de relativizar. Este ensaio, tem o objetivo de propor uma reflexão, pensando o “comer” e a comida “nossa de cada dia”, no intuito de contribuir para a ampliação do debate necessário sobre comida e cultura.

Palavras-chave: cultura, comida, alimento industrializado, contemporaneidade.

Abstract. *In the contemporary world is a challenge for the person to feed in order to meet the physiological requirements and, at the same time, relate to the food while cultural and symbolic value, because the modern lifestyles, with scarce time to perform the various daily activities, enforces the same logic when it comes to food. The consumer uses increasingly industrialized products because they are practical and therefore facilitate the day by day. But, this has a cost to health and to the symbolic relationship between the individual and what he eats. In this context, it is necessary to choose what to eat using the critical thinking and the ability to relativize. This paper aims to propose a reflection, thinking the "eat" and "food" to contribute to the expansion of the necessary debate about food and culture.*

Key words: culture, food, industrialized food, contemporary times.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 4 no 1 – setembro de 2015, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-Sem Derivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

O ritmo contemporâneo impõe um estilo de vida cada vez mais acelerado, sobretudo, aos habitantes das áreas urbanas, atentos ao relógio e ao tempo curto para cumprir todas as atividades. Além disso, tudo muda o tempo todo e o apelo ao novo é constante. No mundo do efêmero, do descartável e da pressa, como nos lembra Bauman (2009), essa escassez de tempo interfere em várias atividades e de diversas maneiras no cotidiano das pessoas.

Uma dessas atividades, que é primordial ao ser humano, se refere às práticas alimentares. Alimentar-se é condição básica de sobrevivência. Mas, essa atividade que já foi momento prazeroso em tempos de vida mais lenta, passou a ser quase que apenas uma tarefa a mais para se cumprir na lista de afazeres diários na vida agitada da "modernidade líquida" (Bauman, 2003). Assim, já que não se pode "perder tempo", é preciso colocar em ação a praticidade que essa modernidade oferece, inclusive para se alimentar. Mergulhado no mundo do trabalho e da produtividade, vamos nos afastando da cozinha de nossas casas e da alquimia que envolve o processo de cozinhar, como sinaliza Pollan (2014).

Cozinhar sempre foi uma atividade importante ao longo da história e os grupos reservavam tempo cotidiano para isso, segundo apontam autores como Wrangham (2010), Lévi-Strauss (2004), Flandrin; Montanari (1998), Câmara Cascudo (2004) e Fernández-Armesto (2004). Mas nos tempos modernos, essa atividade, cada vez mais, tem sido transferida para fora do espaço doméstico – em restaurantes, lanchonetes, etc, ou substituída pelos alimentos processados, industrializados e congelados, que mesmo sendo consumidos em casa, não envolve muito tempo e dedicação em seu prepare. Vai diretamente do *freezer* ao forno e em seguida para o prato. Em nome da facilidade, os produtos industrializados têm ocupado lugar importante no carrinho de compras dos brasileiros.

Pesquisa realizada por Bleil (1998), aponta que alimentos como o feijão, arroz, farinha de mandioca e farinha de milho, que historicamente e culturalmente foram alimentos com presença frequente na mesa das famílias brasileiras têm sofrido redução em seu consumo. Dados também apontados pelo IBGE – Pesquisa de Orçamentos Familiares (2011). A mesma pesquisa aponta que em sentido contrário, os produtos industrializados estão cada vez mais presentes nas dietas. As formas rápidas de comer, denominados como *fast food*, foram determinadas, pela autora, como as prioritárias nos centros urbanos brasileiros.

Pesquisa mais recente realizada pela FIESP/ITAL sobre o perfil de consumo no Brasil, o "Projeto Brasil *Food Trends 2020*" publicada em 2010, aponta que "praticidade e conveniência" são os principais motivos eleitos pelos consumidores ao optarem por produtos industrializados. Do total de entrevistados pela pesquisa, 34% optaram por estes dois itens, deixando aspectos como "confiabilidade e qualidade", "sensorialidade e prazer" e "saudabilidade e bem-estar, ética e sustentabilidade" em segundo, terceiro e quarto lugar, respectivamente. Este último quesito foi eleito como prioritário para apenas 21% dos entrevistados.

Ainda mais atual, o "Guia Alimentar para a População Brasileira", publicado em 2006 e atualizado em 2015, também corrobora as informações na mesma direção das pesquisas citadas anteriormente. O Guia Alimentar aponta que de uma alimentação baseada em produtos primários, ou minimamente processados, adquiridos prioritariamente nos pequenos e médios comércios varejistas, como arroz, feijão, mandioca, batata, legumes e verduras, o sistema de alimentação brasileira passou para uma forma industrializada, processada, prontas para consumo.

Citando uma pesquisa feita na França, Poulain (2013), mostra que, entre 1969 e 1991, os produtos industrializados passaram de 10,4% para 62,2% nas compras de

alimentos. Segundo este autor, um dos efeitos da industrialização de alimentos é o corte do vínculo existente entre o alimento e a natureza, desconectando "parcialmente o comedor de seu universo biocultural" (p.46). Pondera ainda, que na contemporaneidade, apesar de as indústrias alimentícias gerarem uma enormidade de produtos que facilitam a vida do comedor, não são capazes de substituir a cozinha doméstica enquanto um espaço socializador.

Propondo produtos cada vez mais perto do estado de consumo, a indústria ataca a função socializadora da cozinha, sem, no entanto, chegar a assumi-la. Assim, o alimento é visto pelo consumidor como "sem identidade", "sem qualidade simbólica", como "anônimo", "sem alma", saído de um local industrial não identificado, numa palavra, dissocializado (POULAIN 2013 p. 47).

Para tentar contornar essa situação as indústrias alimentícias têm buscado associar, nas publicidades dos produtos, elementos simbólicos da comida caseira, que reporta o consumidor a refeições em família, ou em lembranças de temperos, etc. Algumas publicidades desses produtos, de tão perfeitas parecem exalar um cheiro de bolo feito pela avó, ou aquele cheiro do tempero da cozinha de nossa infância. Sensações semelhantes às apontadas por Poulain (2013, p, 47): " (...) flertam com a memória de nossas férias, quando não de nossa infância campestre. Tudo tendo como pano de fundo a representação da transmissão intergeracional de valores ou habilidades".

Ainda que quiséssemos abrir mão completamente dos alimentos industrializados, isso seria praticamente impossível, até porque, não se pode deixar de considerar, o fator "facilitador" que essa indústria representou para muitas mulheres ao conquistarem espaço no mercado de trabalho externo aos seus lares e ainda, remunerado, conforme apontado por Pollan (2014). Afinal, historicamente e culturalmente, a responsabilidade de alimentação da família sempre recaiu às mulheres, com raríssimas exceções culturais na divisão sexual e social do trabalho. E ainda hoje, essa condição feminina não se alterou muito, conforme reflexões de Arnaiz (1996), Dória (2012), Giard (2012) e outros¹.

Pollan (2014, p. 15), destaca também a possibilidade de diversificação alimentar facilitado pela indústria de alimentos: "fazendo com que mesmo pessoas sem habilidades culinárias e com pouco dinheiro pudessem desfrutar um tipo completamente diferente de culinária a cada noite. Tudo o que precisam é de um microondas".

Porém o próprio autor acima e outros, como Poulain (2013), Arnaiz (1996), Fischler (1996), Silva Mello (1956), discutem sobre os efeitos negativos dos alimentos industrializados, tanto na saúde como nas alterações dos hábitos alimentares e das relações culturais com a alimentação do comedor ocidental. Fischler (1996 e 1979) e Arnaiz (1996), por exemplo destacam um processo de uniformização alimentar. Como destaca Fischler (1996, p. 859): "Enquanto suprime as diferenças e particularidades locais, a indústria agroalimentar envia aos cinco continentes determinadas especialidades regionais e exóticas, adaptadas ou padronizadas". Arnaiz (2005), a partir do estudo sobre a alimentação dos espanhóis e baseado nas argumentações de outros autores, apresenta quatro tendências para o sistema alimentar moderno:

¹ Faço uma breve discussão da função histórica feminina na culinária brasileira em minha tese de doutorado, em andamento, que será defendida em novembro de 2015, na Universidade Federal de Viçosa: "Práticas alimentares e sociabilidades em famílias rurais da Zona da Mata Mineira: mudanças e permanências".

O fenômeno da homogeneização do consumo em uma sociedade massificada; a persistência de um consumo diferencial e socialmente desigual; o incremento da oferta personalizada (pós-fordista, nos termos dos autores), avaliada pela criação de novos estilos de vida comuns, e finalmente o incremento de uma individualização alimentar, causada pela crescente ansiedade do comensal contemporâneo (ARNAIZ, 2005, p.148. Tradução nossa).

Poulain (2013), chama a atenção para o caráter de simples mercadoria que passa a ser dada ao alimento, fazendo surgir o “comedor-consumidor” (p. 48). Enquanto simples consumidor, deixamos de pensar ou de dar importância à origem daquele alimento, à forma como é feito, aos ingredientes utilizados, a mão de obra envolvida. Importando apenas o produto em si e seu custo benefício.

No que se refere a saúde, o “Guia Alimentar Brasileiro” é também um material educativo. Neste sentido, alerta sobre os perigos à saúde de uma dieta baseada em alimentos muito processados, ao mesmo tempo em que oferece sugestões mais saudáveis para melhorar a qualidade de vida alimentar da população, como a necessidade de evitar frituras e alimentos com grande quantidade de aditivos químicos. Para tanto, sugere a priorização dos alimentos *in natura* e uma maior aproximação com uma cultura alimentar voltada às práticas tradicionais. Propõe que o consumidor leve em consideração aspectos importantes da alimentação que vão desde a origem e a forma de produção, relacionado à sua sustentabilidade social e ambiental e aqueles voltados à saúde humana, sugerindo priorizar a seleção de produtos oriundos da agricultura familiar. Estimula ainda, a valorização dos modos tradicionais de alimentação que são passados de geração a geração, que envolvem saberes diversos, inclusive sobre as variedades de plantas, suas adaptações climáticas, respeito à sazonalidade, etc., de modo a manter as características organolépticas do alimento e seus nutrientes e suas relações culturais. O documento chama a atenção para os riscos à saúde do excesso de consumo de alimentos processados e ultraprocessados, pois aponta serem quase sempre ricos em açúcar, gorduras e sódio.

De Garine (1987) defende que uma das formas de valorizar a produção menos processada é, por exemplo, os países em desenvolvimento abrirem mão de boa parte do peso das importações de alimentos e estimularem a produção local de alimentos autóctones.

Outro aspecto tratado por alguns desses pesquisadores sobre os modos contemporâneos do comer, diz respeito aos momentos destinados à alimentação. Citando o estudo realizado por Mennell et al. (1992), Fischler (2011) chama a atenção para a tendência de um modelo alimentar contemporâneo que coloca em risco a comensalidade enquanto poder de sociabilidade, de agregação, considerando que o mundo moderno tem facilitado a individualização, inclusive no que se refere à alimentação.² Comer sozinho nos locais de trabalho ou nas proximidades, ou mesmo em casa, já que o ritmo moderno cria horários diferenciados para os diversos membros de uma família. Cada pessoa tem a possibilidade de preparar rapidamente em porções individuais sua própria alimentação ao chegar em casa. A individualização alimentar no dia a dia da vida urbana moderna parece ser uma tendência.

Se não é possível, tampouco conveniente, abrir mão totalmente do consumo de produtos agroalimentícios por diversas razões requeridas pelo estilo de vida moderno,

² Sobre isso ver discussão mais aprofundada de recorte feito de um capítulo da tese de doutorado, que fiz no artigo: “Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade”, publicado na Revista Demetra; 2015; 10(3); 507-522.

o caminho parece ser o de saber lidar com a realidade. Aprender a relativizar o consumo sem se submeter totalmente a uma lógica que é maléfica à saúde e que desconecta o homem da natureza daquilo que está ingerindo, é sem dúvida, um desafio para o comedor contemporâneo.

Tais questões são muito importantes e merecedoras de uma reflexão sobre os hábitos alimentares contemporâneos, pois além de representar um problema de saúde, como mostra o "Guia Alimentar", é também uma questão cultural já que compromete o tempo dedicado à escolha e ao preparo dos alimentos e ainda, ao prazer da sua degustação.

Um dos sentidos da modernidade, segundo Martins (2012), está em ela poder ser criticada e ser passível de ponderação. Neste sentido, entra a reflexão crítica sobre a lógica da modernidade no campo da alimentação. O progresso, com suas inovações tecnológicas, deveria facilitar a vida humana para que as pessoas consigam obter uma qualidade de vida que lhes permita, entre outras coisas, ter tempo para pensar a própria comida, ao invés de agir no "piloto automático", em seu dia a dia. Apesar de as cozinhas e as casas urbanas estarem cada vez mais equipadas com objetos e signos do moderno, seus moradores estão com menos tempo para desfrutar os benefícios de uma alimentação saudável – do ponto de vista biológico e cultural – em companhia da família e dos amigos, nesses espaços.

Diante de tal complexidade, o que levar em conta no processo de escolhas alimentares?

Câmara Cascudo (2004 p. 348), defende que é "inútil pensar que o alimento contenha apenas elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor".

Se estamos nos alimentando rápido demais, adquirindo produtos sem conhecer sua origem, pulando as etapas de processar a própria comida e, ao mesmo tempo, delegando essa função, quase que totalmente, à indústria, estamos também nos distanciando mais e mais dos vínculos culturais e simbólicos que eram vivenciados por nossos ancestrais – dos mais distantes aos mais próximos. Certamente, a geração de nossos avós tinha uma relação mais íntima com os alimentos que ingeria, no sentido usado por Mintz (2001), do que a geração atual. As verduras colhidas na horta ou compradas no pequeno comércio do bairro, eram produzidas sem agrotóxico, as frutas idem, as carnes eram compradas nos pequenos açougues. Os doces eram feitos em casa, muitas vezes em tachos de cobre, os bolos exalavam cheiros pela casa e as refeições, não raro, eram feitas em grupo. Havia um espaço importante destinado à mesa – fosse na cozinha ou na sala de jantar, diferentemente da contemporaneidade, já que os espaços habitacionais urbanos são menores e os cômodos destinados à mesa de jantar são quase sempre conjugados com a sala de estar. As refeições, quando ocorridas no espaço doméstico, muitas vezes são feitas com o prato na mão na frente da TV ou na frente do computador.

Neste contexto, importa refletir como a sociedade ocidental contemporânea encontrará formas de se adaptar à essa realidade paradoxal. De um lado a indústria alimentícia oferecendo inúmeros produtos, apresentando novidades constantes e fazendo uso de uma publicidade atrativa e cheia de promessas positivas ao consumi-los. De outro lado, os apontamentos relativos ao impacto à saúde pelo uso de conservantes, excesso de sal e gorduras e ainda, as análises críticas sobre o rompimento ou distanciamento gerado na relação simbólica e cultural da comida com o ser humano que seria causado pela adoção corriqueira desse tipo de produto.

Em relação à comensalidade nos espaços domésticos, uma das possibilidades é que ela continue a ocorrer, ainda que de forma esporádica, nos encontros de finais de semana, na reunião de amigos e familiares para jantar nas casas uns dos outros ou ainda, nos encontros para o churrasco aos domingos – programa comum em algumas regiões do país. Isso significa um rearranjo onde a comensalidade continua presente, porém vai desaparecendo os vínculos diários e rotineiros antes existentes, quando era possível almoçar em casa nos dias de semana, realidade quase *nonsense* nos grandes centros atualmente.

No processo de adaptação e/ou readaptação necessária é importante levar em conta que a cultura, que também é dinâmica, facilita esse processo. Neste caso, faz mais sentido pensar na possibilidade de junção entre modos tradicionais e modernos. Mas não há como pensar em alimentação de qualidade, sem optar pelo bom senso e pela ponderação e moderação diante das escolhas cotidianas. Afinal, conforme tratado por Fischler (1995) e Pollan (2007), somos onívoros e podemos escolher. Mas até escolher entre muitas possibilidades implica em uma angústia por parte do comedor, pondera Fischler (1995).

Assim, o processo de escolha implica em desafio à sociedade contemporânea, sobretudo às gerações mais novas que pouco conhecem sobre aquilo que comem no dia a dia, sua origem e composição nutricional. Portanto, é fácil imaginar a falta de conhecimento sobre os alimentos tradicionais e suas conexões com o processo produtivo. Quantas crianças, nas áreas urbanas, têm conhecimento sobre a origem do leite que está na caixinha? Quantas já viram uma vaca e um bezerro? Quantas têm ideia de como são cultivadas e como brotam as batatas que consomem fritas no *fast food*? Quantas dessas crianças e adolescentes no mundo contemporâneo tiveram a oportunidade de ver a avó, a bisavó e as tias reunidas na cozinha, preparando as comidas e os doces para as festas de natal, ano novo e outros momentos festivos?

É possível que crianças reconheçam facilmente os símbolos de aparelhos tecnológicos, mas não consigam identificar, nominalmente, alimentos como cebola, berinjela ou folhosos como couve, salsa, espinafre, embora possivelmente saibam que o espinafre (enlatado) é o alimento preferido do personagem de desenho animado "Popeye".

No entanto, se muitas dessas experiências importantes não podem mais ser vivenciadas pelas gerações mais novas, elas podem aprender sobre isso, o que implica em educação alimentar que se inicia em casa e que deve continuar nas escolas. Mais um desafio. Pensar a educação alimentar como categoria de interesse na educação formal, o que já vem sendo feito pontualmente, mas não institucionalizado curricularmente.

Pensar a comida como cultura, implica em romper com um viés puramente fisiológica em relação aos alimentos e as práticas alimentares. Envolve a tomada de consciência de que não devemos comer apenas por uma questão de sobrevivência, para matar a fome, mas também para estabelecer e manter uma íntima relação com aquilo que ingerimos todos os dias. Pensando no sentido dado por Contreras; Gracia (2011) de que "somos o que comemos", mas também "comemos o que somos" ou por DaMatta (1987) de que, o que comemos e o jeito como comemos, também nos define.

Novas maneiras de comer e de pensar a comida, implicam em novas maneiras também de nos relacionarmos com um mundo em constante mudança, que tende a impor padrões, como sendo quase obrigatórios de serem adotados para nos sentirmos inseridos no mundo moderno. Implica em educação, em consciência crítica, em compromisso com a saúde e com sustentabilidade cultural, social e ambiental. Implica em políticas públicas de saúde que cada vez mais estimule o pensar sobre a comida

como parte da essência humana e como um importante elo cultural e simbólico com a saúde. Por fim, outa questão que fica neste ensaio, que se propôs à ser reflexivo, é se a sociedade ocidental está pronta para enfrentar tais desafios.

Referências

- ARNAIZ, Mabel Gracia. Em direção a uma nova ordem alimentar? **In:** CANESQUI, Ana Maria & GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ. 2005. 306 p. (p. 147 -164).
- _____. **Paradojas de la Alimentación Contemporánea**. Barcelona: Icaria. 1996. 309 p.
- BAUMAN, Zygmunt. **Vida Líquida**. Tradução: Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. 209 p.
- _____. **Modernidade Líquida**. Tradução: Plínio Dentzien. Rio de Janeiro: 2003. 258 p.
- BLEIL, Susana Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revista Caderno de Debate**. UNICAMP. V. VI, p. 1-25. 1998.
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável /** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 156 p.: il.
- CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global. 2004. 954 p.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, Sociedade e Cultura**. Tradução: Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro: FIOCRUZ. 2011. 495 p.
- DAMATTA, Roberto. *La cultura de la mesa em Brasil*. **El Correo UNESCO** Alimentación y Cultura. Paris, 15(7), p.22-23, 1987. Publicada en 33 idiomas.
- DE GARINE, Igor. *Alimentación, cultura y sociedad*. **El Correo UNESCO** - Alimentación y Cultura. Paris, 15(7), p.22-23, 1987. Publicada en 33 idiomas.
- DÓRIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu** (39), julho-dezembro, p.251-271. 2012.
- FISCHLER, Claude. *Commensality, society and culture*. **Social Science Information - 50th anniversary issue**, volume 50, 3-4 September 2011 pp. 528 - 548.
- _____. **El (h)omnívoro - El gusto, la cocina y el cuerpo**. Traducción de Mario Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995. 422 p.
- _____. *Gastro-nomie et gastro-anomie*. In: **Communications**, 31, *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*. 1979. pp. 189-210.
- _____. A "McDonaldização" dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade. 1998. p. 841-862.
- FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe. **Comida: Uma história**. Tradução: Vera Joscelyn Rio de Janeiro: Record. 2004. 362 p.

FIESP. Federação das Indústrias do Estado de São Paulo & ITAL. Instituto de Tecnologia de Alimentos. **Projeto Brasil Food Trends 2020**. São Paulo: Ideal. 2010. 176 p.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade. 1998. 885 p.

GERMOV, J. & WILLIAMS, L. (Eds.) **A Sociology of Food and Nutrition**. Oxford: Oxford University Press, 1999.

GIARD, Luce. "Cozinhar". In: CERTEAU, Michel de. et al (orgs.). **A Invenção do Cotidiano II – Morar, Cozinhar**. 11ª ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2012. 372 p. p. 210-331.

LIMA, Romilda de Souza Lima. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**; 2015; 10(3); 507-522

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mitológicas 2. Do Mel às Cinzas**. Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify. 2004. 504 p.

MARTINS, José de Souza. **A Sociabilidade do Homem Simples**. São Paulo: contexto, 2012. 172 p.

MENNELL, Stephen; et.al. **The Sociology of food. Eating, diet and culture**. Londres: Sage Publications, 1992. 160 p.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. 2001. 16 (47): 31- 41.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009 : análise do consumo alimentar pessoal no Brasil / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento**. - Rio de Janeiro: IBGE, 2011. 150 p.

POLLAN, Michael. O Dilema do Onívoro: uma história natural de quatro refeições. **Tradução: Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca. 2007. 479 p.**

_____. **Cozinhar: uma história natural da transformação**. Tradução: Claudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca. 2014. 448 p.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução: Rossana Pacheco da Costa Proença e Carmen Silvia Rial. Florianópolis: Editora da UFSC. 2013. 285 p.

SILVA MELLO, Antônio da. **Alimentação, Intuição, Cultura**. Rio de Janeiro: José Olympio. 1956. 4ª ed. Vols.1 e 2. 901 p.

WARDE, A. **Consumption, Food and Taste: culinary antinomies and commodity of the consumer**. London: Sage Publications, 1997.

WRANGHAM, Richard. **Pegando Fogo – porque cozinhar nos tornou humanos**. Tradução: Maria Luiza X. de a. Borges. Rio de Janeiro: ZAHAR. 2010. 226 p.

Recebido em 29/04/15 e Aceito em 28/09/15.

A colheita da cozinha italiana entre os cafezais do interior paulista, 1880-1930

The harvest of the Italian cuisine between the coffee plantations of São Paulo, 1880-1930

Tânia Biazioli

Universidade de São Paulo – USP

Instituto de Psicologia – psicóloga, mestre e doutoranda em Psicologia Social

{tania_biazioli@yahoo.com.br}

Resumo. O restaurante Attimo lançou um *menu* autoral sobre a cozinha italiana nas fazendas de café em São Paulo, entre 1880 e 1930. A proposta do trabalho é apresentar os caminhos desta pesquisa entre a história da imigração, do café e da cozinha italiana no interior paulista. O cardápio foi escrito no estilo de uma carta antiga, acompanhada de cartões postais. Era como se um imigrante italiano mandasse notícias para a família, contando a viagem para a América, o trabalho na lavoura de café e na roça de subsistência, o que ele comia aqui. O colono italiano produzia o café para o fazendeiro e os meios de vida para si mesmo. Ele cultivava milho e feijão entre os pés de café, bem como criava porcos e galinhas. Assim pôde manter os hábitos alimentares ao consumir a polenta, mas teve que modificar o paladar ao adotar no dia-a-dia o arroz com feijão. A cozinha dos imigrantes italianos nas fazendas de café em São Paulo era, por um lado, toda camponesa e, por outro, toda regional.

Palavras-chave: imigração italiana, história do café e cozinha italiana

Abstract. The restaurant Attimo has launched an authorial menu about the Italian cuisine in the coffee farms in São Paulo, between 1880 and 1930. The aim of the work is to present the paths for this research between the history of immigration, coffee and Italian cuisine in the São Paulo. The menu has been written in the style of an old letter, accompanied by post cards. It was as if an Italian immigrant would send news to the family, telling the travel to America, the work in the coffee plantation and the subsistence agriculture, what he ate here. The Italian immigrant produced the coffee for the farmer and the means of subsistence for himself. He cultivated corn and beans between the coffee plantation, as well as raised pigs and chickens. So that he could keep the food habits eating polenta, but he had to modify the taste adopting in everyday life rice with beans. The cuisine of Italian immigrants in the coffee plantations in São Paulo was on the one hand all peasant and the other all regional.

Key words: Italian immigration, history of coffee and Italian cuisine

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 4 no 1 – setembro de 2015, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

1. Introdução

Trata-se de um relato de experiência sobre a elaboração de um cardápio para o restaurante Attimo, buscando apresentar a cozinha paulista que recebeu a influência dos imigrantes italianos na era do café¹. Isso é um desdobramento do cardápio anterior do restaurante sobre a cozinha paulista no tempo dos bandeirantes, marcada pela mobilidade rumo ao sertão e pela influência indígena². Ambos os cardápios são o fruto dos estudos compartilhados entre o chef de cozinha Jefferson Rueda e a pesquisadora de comida caipira Tânia Biazioli.

A proposta deste trabalho é apresentar os caminhos da pesquisa entre a história da imigração, do café e da cozinha italiana no interior paulista. O que permitiu unir todos os fios dessa história foi escrever o cardápio no estilo de uma carta, acompanhada de cartões postais.

A carta de um imigrante italiano, mandando notícias para a família, irá narrar a viagem para a América, o trabalho na lavoura de café e na roça de subsistência, o que se comia aqui. O colono italiano, que veio substituir o negro escravo nas fazendas de café, era responsável pelo trato e colheita do cafezal. Ele ainda cultivava o milho e o feijão entre os pés de café, bem como criava porcos e galinhas. Assim pôde manter seus hábitos alimentares ao comer não só a polenta mas também os embutidos, miúdos e sangue de porco. Mas teve que modificar seu paladar ao adotar no dia-a-dia o feijão com arroz. Os cartões postais irão apresentar a lista dos pratos que foram servidos no restaurante.

Este trabalho localiza-se, portanto, no campo de estudos da alimentação e pretende trazer contribuições para os aspectos históricos e sociais da cozinha paulista que recebeu a influência dos imigrantes italianos na era do café. O caminho metodológico da pesquisa privilegiará uma leitura marxista sobre o regime de colonato nas fazendas de café. Todo um leque de documentos será utilizado, tanto as cartas e fotografias sobre a história da imigração e do café quanto os tratados de cozinha italiana e o relato de um viajante.

Descobrimos que a cozinha dos imigrantes italianos, nas fazendas de café do interior paulista, era por um lado toda camponesa e por outro toda regional. Era distante, ainda, a união dos italianos à mesa ao redor das receitas burguesas de Pellegrino Artusi.

2. A imigração italiana e o café

No livro *O Cativo da Terra*, José de Souza Martins (2013) recolhe a história do imigrante italiano nas fazendas de café em São Paulo. Nossa leitura do livro será baseada, em especial, no capítulo "A produção capitalista de relações não capitalistas de produção: o regime de colonato nas fazendas de café".

Os imigrantes italianos que chegaram ao Brasil, desde o fim do século XIX até o início do século XX, tiveram três destinos possíveis. A maior parte dos italianos tomou o rumo das fazendas de café no interior de São Paulo. Uma parte significativa dirigiu-se para os núcleos coloniais, em especial, no sul do país. Uma outra parte destinou-se às cidades, privilegiando as ocupações urbanas.

¹ Este trabalho foi apresentado no Congresso Internacional de Gastronomia Mesa Tendências – Conexão essencial: o produtor familiar e a cozinha, de 2014.

² O *Menu Caminhos e Fronteiras*, inspirado na obra de Sérgio Buarque de Holanda, nos conta que a vocação da cozinha paulista no tempo dos bandeirantes está no caminho que convida ao movimento, dando margem a maior influência dos hábitos alimentares indígenas na adaptação dos portugueses ao meio americano. O caipira antigo comia feijão com toucinho, acompanhado de farinha de milho. A dieta era completada com os produtos da caça, pesca e coleta. O sustento das viagens ao sertão inspirou a criação deste cardápio. Para as entradas, carne de caça e pescado. Os pratos principais utilizavam os produtos do milho, acompanhados de carne de porco ou galinha. Para as sobremesas, mel de abelha silvestre e fruta nativa.

Os italianos do norte, em especial os vênnetos, permaneciam em grande parte ligados à agricultura. Os primeiros que chegaram dirigiram-se para as áreas de colonização no sul do país, os que vieram depois tomaram o rumo das fazendas de café. Os italianos do sul iam trabalhar nos campos, mas também encontravam afazeres no artesanato e no comércio dos centros urbanos. É esta uma emigração mais tardia, quando a crise agrária na Itália tornou-se insustentável. Vieram então os italianos do sul, sobretudo os calabreses, privilegiando as ocupações urbanas³.

Os imigrantes que desembarcavam no Porto de Santos eram trazidos para a Hospedaria dos Imigrantes, construída na cidade de São Paulo em 1888. Depois, os colonos eram transportados para as fazendas de café que tivessem necessidade de mão-de-obra por meio das estradas de ferro.

A vinda dos imigrantes italianos para o Brasil esteve intimamente ligada à substituição do trabalho escravo pelo trabalho livre. A abolição do tráfico negreiro, em 1850, fez com que os fazendeiros reclamassem pela “falta de braços para a lavoura”. A entrada maciça dos imigrantes contudo poderia levar os trabalhadores a ocuparem as terras devolutas, recusando o seu trabalho aos fazendeiros. Então a Lei de Terras, de 1850, proibiu o direito de livre ocupação da terra, que não fosse pela compra. O imigrante pobre deveria trabalhar primeiro para os fazendeiros, para depois comprar sua terra. É o que diz José de Souza Martins: “se a terra fosse livre, o trabalho tinha que ser escravo. Se o trabalho fosse livre, a terra tinha que ser escrava” (p. 10).

A primeira tentativa de substituição do escravo pelo trabalhador livre ocorreu por meio da imigração particular. O fazendeiro providenciava a vinda do imigrante, custeando as despesas com a viagem, que seriam descontadas dos ganhos que o colono obtivesse com o trato e a colheita do cafezal. Isto criava a servidão por dívida do colono em relação ao fazendeiro. Pouca diferença havia entre o negro cativo e o colono. O mestre-escola e colono suíço Thomas Davatz afirma, em suas memórias, que “o solo é propriedade do patrão e os moradores o são de certo modo”. O fazendeiro tendia a reter os trabalhadores em suas terras, para saldar a dívida com a imigração particular: “os patrões quase não dão dinheiro aos seus colonos, a fim de prendê-los ainda mais a si ou às fazendas”. Isto tudo gerava conflitos no interior da fazenda e criava barreiras à emigração nos países de origem, incentivando a imigração oficial.

A imigração oficial, subvencionada pelo governo, não se destinava inicialmente às fazendas e sim aos núcleos coloniais. Os imigrantes recebiam um lote de terra para cultivar. Enquanto plantavam e colhiam os primeiros frutos, o governo assumia a tutela da família ao oferecer moradia, assistência à saúde e à educação. Quando se emancipavam, deveriam pagar as dívidas contraídas com a compra da terra e com os benefícios recebidos. Ao fim de dez anos, recebiam o título da terra. Os núcleos coloniais destinavam-se ao suprimento de gêneros alimentícios para o mercado interno. Porém não se localizavam em regiões de terras férteis, nem próximos aos centros urbanos. Além disso, a fazenda de café passou a colher alimentos para o próprio sustento e a vender o excedente no mercado. Isto tornou insustentável a sobrevivência dos núcleos coloniais, que dependiam tão somente da comercialização dos alimentos. Os fazendeiros desejavam que os núcleos coloniais fossem estabelecidos nas proximidades das fazendas, para ter mão-de-obra disponível na colheita do café. Os impasses da imigração particular custeada pelo próprio fazendeiro se resolveram, quando o governo reorientou a política de imigração oficial dos núcleos coloniais para as fazendas de café.

Durante este período, formou-se o regime de colonato. A família de colonos recebia um pagamento em dinheiro pelo trato e colheita do cafezal. O colono produzia, a um só tempo, o café para o fazendeiro e os meios de vida para si mesmo. O fazendeiro

³ Para uma análise da proveniência regional dos italianos que emigraram para o Brasil, ler o livro de Angelo Trento *Do outro lado do Atlântico*.

permitia que os colonos plantassem entre os pés de café milho e feijão. Ele ainda cedia a casa de morada, quintal para plantio de hortas e pasto para a criação de animais.

José de Souza Martins mostra que o regime de colonato nas fazendas de café, criado para substituir o trabalho escravo, não inaugurou o trabalho assalariado nos cafezais. Era a família de colonos quem obtinha a própria subsistência, o que atenuava os gastos em dinheiro do fazendeiro. O colono viveu a ilusão de que pagava ao fazendeiro, sob a forma de café tratado e colhido, o direito de usar a terra para plantar alimentos para consumo próprio e comércio.

Não é só isso. O autor mostra, no capítulo "A imigração espanhola para o Brasil e a formação da força de trabalho na economia cafeeira 1880-1930", que o imigrante não se defrontou com as mesmas circunstâncias históricas e com as mesmas condições de trabalho, desde a expansão do café até sua crise em 1929. A imigração italiana foi considerada a mais numerosa, até a primeira grande crise do café em 1905. Desde então, os imigrantes italianos retornaram ao seu país de origem, reemigraram para a Argentina e o Uruguai ou deixaram as velhas fazendas em nome das zonas pioneiras, onde se expandiam os cafezais. O imigrante espanhol veio substituir tanto o imigrante italiano que partia como o que não chegava desde que a emigração italiana para o Brasil havia sido proibida. Os Estados Unidos tornaram-se o destino preferido dos emigrantes italianos, seguido pela Argentina. Quando a imigração de origem mediterrânea diminuiu após a primeira guerra mundial, aumentou o número de imigrantes japoneses. Portanto, a maior parte dos italianos destinou-se aos cafezais das zonas mais antigas da Mogiana e da Paulista, uma menor parte tomou o rumo das novas zonas cafeeiras da Sorocabana e da Noroeste, onde predominaram os imigrantes espanhóis e japoneses⁴.

A grande leva da imigração italiana com destino para o oeste velho possibilitou a substituição do trabalho escravo e a expansão da economia cafeeira. O regime de colonato estava no seu início. A menor imigração italiana em direção ao oeste novo acompanhou a passagem para o trabalho assalariado, com a lenta desagregação do colonato.

Nas regiões mais velhas, o colono podia conciliar a produção do café e dos meios de vida. Na mesma jornada, o colono trabalhava para o fazendeiro e trabalhava para si. À medida que os cafezais se deslocaram para as regiões novas, houve uma tendência de expulsar a agricultura de alimentos para fora do cafezal. A proibição da agricultura de subsistência dentro dos cafezais obrigou o colono a duas jornadas de trabalho: uma no cafezal e outra na roça. José de Souza Martins lembra que ficou no folclore rural paulista um belo acalanto que registra esta transição nas relações de trabalho dos cafezais: "Nana nenê, que a Cuca vem pegá. Mamãe tá na roça, papai no cafezá" (p. 113).

3. A cozinha italiana

A introdução ao livro de Pellegrino Artusi, "La Scienza in cucina e L'arte di mangiar bene", escrita pelo crítico literário e historiador italiano Piero Camporesi, apresenta a história da cozinha italiana.

Quando este tratado de cozinha surgiu em 1891, a unidade da Itália permanecia remota. "La scienza in cucina e L'arte di mangiar bene" tornou-se o receituário da tradicional cozinha italiana. As várias cozinhas regionais italianas foram relançadas à escala nacional. E, assim, um número considerável de italianos se encontrou unido à mesa, comendo o mesmo prato e degustando a mesma comida.

Pellegrino Artusi foi o responsável pela uniformização alimentar dos italianos, através do *spaghetti al pomodoro*. A nova cozinha nacional se devia ao ingresso triunfal do tomate,

⁴ Para ver o mapa da expansão dos cafezais e da localização dos imigrantes, ler o livro de Pierre Monbeig, *Pioneiros e Fazendeiros de São Paulo*.

que percorreu toda a península, trazendo um novo sabor à cozinha italiana, considerada sem originalidade por ser em parte tributária da França. É possível hoje reconhecer os italianos em um único prato que todos apreciam, como se a identidade nacional viesse certificada pelo simbolismo culinário.

“La scienza in cucina” fez para a unificação da Itália o que a língua não conseguiu fazer. Afinal de contas nem todos leem, mas todos comem. Come-se mesmo antes de se começar a ler!

O livro se difundiu, sobretudo, entre os burgueses. O camponês de Vêneto continuou a comer a polenta de sempre e o agricultor do Sul as azeitonas, favas e tomates. Pellegrino Artusi não se preocupava com o problema da alimentação da classe popular.

Seu amigo Olindo Guerrini escreveu uma obra, “L’arte di utilizzare gli avanzi della mensa”, que pode ser lida como complementar a de Artusi. A cozinha econômica, das sobras, atenta as técnicas de racionamento após a primeira guerra mundial. O manual de Olindo Guerrini se mantém para sempre um instrumento de reciclagem da mesa burguesa. Mas a tendência à reutilização dos restos não lhe impediu de misturar neste livro as receitas da cozinha pobre como o pão camponês, a polenta com queijo, o sangue de porco.

Antes a cozinha era a ciência da gula (*Apicio moderno* de Francesco Leonardi) e passou a ser a ciência da nutrição, do bom gosto e da economia. Pellegrino Artusi não viveu na cozinha dos palácios, mas tornou o prazer da mesa real acessível. Uma refeição burguesa passou a ser composta de três pratos: frito, assado e cozido. É sobretudo a repartição do menu com a ordem e o número dos pratos, mais do que a composição em si mesma, que rendeu a Artusi seu lugar privilegiado. Muito do sucesso do livro se deve ao fato de Pellegrino Artusi ter se inserido num momento de decadência da cozinha italiana. Ele ofereceu uma cozinha nacional a um país, onde a mesa estava dividida em duas: de um lado toda regional e de outro toda francesa.

Quando os imigrantes italianos vieram ao Brasil, era ainda distante a união dos italianos à mesa, todos eles divididos ao comer seus pratos regionais. Pouco se sabe sobre a alimentação do imigrante italiano nas fazendas de café em São Paulo⁵. Flávia Arlanch Martins de Oliveira (2006), no seu artigo “Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista”, mostra que os italianos conseguiram manter alguns de seus hábitos alimentares. Uma vez que podiam cultivar o milho e o feijão entre as leiras do café, bem como criar soltos os porcos e as galinhas. Podiam assim comer a polenta, a linguiça e outros embutidos. Mas tiveram que incorporar o arroz com feijão em suas refeições diárias.

O fubá era encontrado com facilidade no Brasil, desde que era muito utilizado para fazer o angu. “Italiano polenteiro” era uma expressão utilizada pelo brasileiro para estigmatizar o imigrante.

Por sua vez, Zuleika Alvim (1998), no texto “Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo”, informa que na dieta dos italianos do Norte predominava a polenta e do Sul contava-se com pão de cevada ou centeio acompanhado de verduras ou cebolas cruas.

Outro elemento que identificava o italiano era o vinho. A pobreza que assolava as regiões agrícolas da Itália durante o período da grande emigração fazia do vinho um privilégio para poucos. O camponês italiano cultivava a videira, mas não bebia o vinho. No Brasil, os imigrantes italianos que trabalhavam nas fazendas de café tinham muito orgulho de sua bebida, apesar de o vinho ser uma regalia para poucos.

Portanto, a cozinha dos imigrantes italianos era, por um lado, toda regional e, por outro, toda camponesa.

⁵ Quanto à cozinha italiana na cidade de São Paulo, ver a tese de doutorado “Sabores e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo”, de Janine Colaço (2009).

4. A carta de um imigrante italiano

O que nos inspirou a escrever o cardápio no estilo de uma carta antiga foi o livro de Emilio Franzina (1994), "Merica! Merica!", que trata da emigração nas cartas dos camponeses italianos que vieram para a América.

Ao ler as cartas de época, pudemos nos aproximar da maneira como os italianos escreviam. Respeitamos em tudo o modo religioso como eles abriam e fechavam suas cartas, inclusive nos equívocos comuns aos estrangeiros com a língua da nova terra.

Respeitamos também o que os italianos escolhiam escrever nas cartas. Os imigrantes italianos davam indicações precisas aos parentes sobre a viagem à América, o trabalho na lavoura de café e na roça de subsistência. A família italiana poderia utilizar estas recomendações muito sensatas, a fim de se preparar para a dura viagem ao Brasil.

A carta não poderia deixar de contar o que os imigrantes italianos comiam nas fazendas de café. Recolhemos todo o material da pesquisa para escrever este trecho da carta, indicando os ingredientes e as técnicas culinárias utilizadas. Mas não só. O viajante italiano Alfonso Lomonaco (1889), em seu livro *Al Brasile*, nos deixa as suas impressões sobre o Brasil do final do século XIX. Ao tratar dos aspectos da vida social, ele aborda a questão da alimentação do brasileiro. Assim, indicamos os aspectos simbólicos da alimentação, sob o olhar do estrangeiro.

Uma pena que a carta do imigrante italiano não apareceu manuscrita (como o chef Jefferson Rueda e eu havíamos visto na exposição "Migrar: experiências, memórias e identidades" do Museu da Imigração), mas datilografada! A agência de publicidade realizou vários testes com fontes cursivas. Porém, o resultado foi um texto difícil de ler num espaço de pouca luminosidade como num restaurante.

Eis a carta do imigrante italiano, que os comensais recebiam para ler, assim que chegavam ao restaurante:

"Josef Rio Pardo, 24 de maio de 1889.

Caríssimo Compadre,

Com grande prazer recebi a tua carta sobre o estado de saúde de ti, e de toda a tua família, que é boa, e o mesmo é verdadeiro de nós.

Te digo que viemos à terra descoberta por Cristóvão Colombo ao acreditar que ela era abundante em tudo. Na partida, despedimos pela última vez dos parentes e amigos com a esperança de um dia retornar a nossa pátria. Após atravessar o longo e tempestuoso mar, chegamos à América. Finalmente depois de 20 e poucos dias, desembarcamos no desejado porto de Santos. Prosseguimos a viagem, pela ferrovia, até a Hospedaria dos Imigrantes em São Paulo. Então, partimos em direção às fazendas do interior. Ao chegar, nossos olhos não viram outra coisa senão uma quantidade interminável de pés de café, florestas virgens e escravos negros. Assim que desponta o dia bebemos o café para ir ao trabalho e nos recolhemos de volta para casa à noite.

Te faço saber que o fazendeiro destina uma quantidade de pés de café, segundo os braços para a lavoura de cada família, com o acordo de que possamos carpir e colher o café. Neste ano, tivemos uma bela colheita de milho e feijão, que havíamos plantado no meio do café novo, e tínhamos os porcos e as galinhas para comer. Assim estamos muito bem aqui. Cultivamos, ainda, os legumes na horta do quintal. E compramos alguns produtos, inclusive importados da Itália, no armazém da fazenda. Mas são muito caros.

Aqui, encontramos a comida do caipira à base de milho e feijão, porco e galinha. Nós preparamos estes ingredientes de acordo com nossos hábitos alimentares. O gosto do

camponês pela polenta, minestra e pão com carne salgada, peixe seco ou legumes veio junto na mala de viagem da família italiana.

Do milho, fazemos o fubá para o preparo da polenta, como os italianos do norte, ou da broa, como os italianos do sul. Do porco, fazemos os embutidos, bem como aproveitamos os miúdos e o sangue. A carne de porco oferece, também, o lardo para condimento. Preparamos, ainda, os legumes em conserva e as frutas secas.

Ora te notifico que conseguimos manter nossos hábitos alimentares ao comer a polenta. Mas tivemos que modificar nosso paladar ao adotar no dia-a-dia o arroz com feijão. Os brasileiros têm este estranho costume de misturar todos os alimentos num só prato. Isto é uma verdadeira comida de porco!

Te digo ainda que os brasileiros quase não comem frutas, mas abusam dos doces. Este é o caso das latas de goiabada e marmelada. Outra coisa muito comum é tomar o café com queijo na sobremesa.

Aqui, não temos divertimentos e o que é mais necessário para o nosso corpo, o bom vinho, é difícil de beber. O vinho brasileiro é de péssima qualidade e o vinho italiano é muito caro. Quando temos algum dinheiro, bebemos umas garrafas de cerveja. Mas é na aguardente que encontramos nosso conforto.

Se decidir vir à América, te peço que traga todo o material de cozinha: o panelão para fazer a polenta, a máquina de fazer macarrão, os lampiões. Se for possível, traga os copos, pratos e tigelas. Te peço ainda que não te deixe iludir por aqueles que esperam enganar os pobres italianos. Se a emigração é gratuita, não se paga as viagens do navio e da ferrovia. Me basta saber o dia da tua partida que eu estarei te esperando. Desculpa-me se escrevo mal, sinto muito pelos meus erros.

Sem mais o que dizer do que saudar de verdadeiro coração e oferecer a benção de Deus a toda a tua família, eu me declaro para sempre o teu fidelíssimo compadre,

Giuseppe Morosin”.

5. Os cartões postais

Tivemos inicialmente a ideia de colocar, dentro do envelope da carta, as fotografias que contam a história da imigração e do café⁶. A importância histórica das fotografias é sem igual como forma de registro visual, pois toca a memória dos imigrantes – em especial, italianos, espanhóis e japoneses – que vieram trabalhar nas lavouras de café. Nossa intenção original era criar uma narrativa visual, que pudesse acompanhar a leitura da carta. Era uma vez a viagem para a América contada por meio das imagens. Uma fotografia se sucederia a outra: a chegada dos imigrantes ao Porto de Santos (Figura 1), o desembarque do trem na Hospedaria dos Imigrantes (Figura 2), os imigrantes na Hospedaria à espera do encaminhamento às fazendas do interior (Figura 3). O fim desta história seria a família de colonos colhendo o café (Figura 4).

⁶ Agradecemos ao professor José de Souza Martins por autorizar o uso das imagens, presente na 9ª edição do seu livro *O Cativo da Terra*.

Figura 1. A chegada dos imigrantes ao Porto de Santos



Figura 2. O desembarque do trem na Hospedaria dos Imigrantes

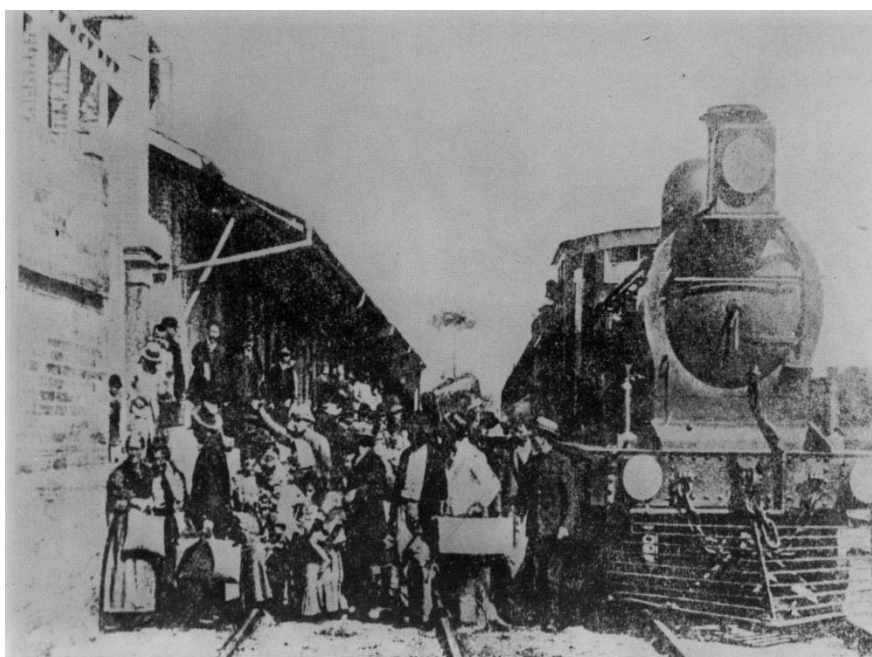
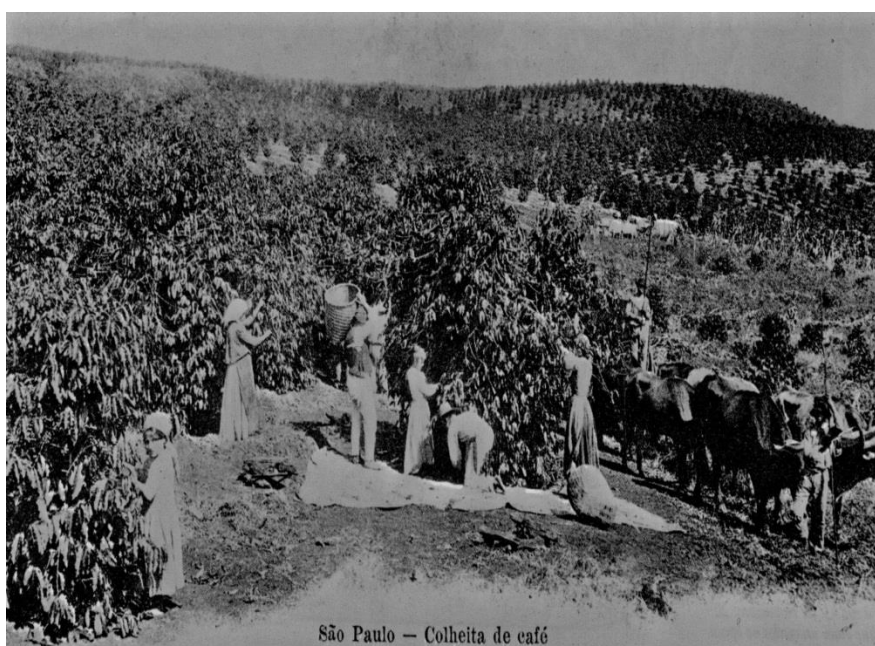


Figura 3. Imigrantes na Hospedaria à espera do encaminhamento às fazendas do interior



Figura 4. Família de colonos colhendo o café



Depois, outra ideia surgiu. Aproveitar algumas fotografias para construir os cartões postais que fariam as vezes de um cardápio, contendo a lista dos pratos⁷ que seriam servidos:

“Pra beliscar... mandioca + lardo de porco, provolone + favo de mel, berinjela + porco, polenta + língua de boi”.

⁷ É possível ver alguns pratos do *menu* e algumas receitas, na reportagem “Caipira da Bota” da Revista Prazeres da Mesa (no. 134. outubro de 2014).

“Limão cravo + cachaça + flor de sal”.

“1º prato minestra, 2º prato abóbora + requeijão + café, 3º prato macarrão + molho de tomate, 4º prato arroz + feijão + gema de ovo, 5º prato toucinho defumado + abacaxi + almeirão, 6º prato cabrito + cará + chicória”.

“...La Dolce Vita doce de leite + mocotó, baba à cachaça + café, café com uns negocins (bombom de marmelada, goiabada cascão, queijo meia cura, queijo curado no café, broinha de milho, sanguinaccio⁸)”.

Uma pena que a agência de publicidade não se atentou para a seleção das fotografias, que construíam uma narrativa visual sobre a história da imigração e do café! Algumas imagens foram consideradas ruins, com pouquíssima qualidade ou pouco descritivas. Ora, trocar as imagens deliberadamente por pura funcionalidade pode comprometer o trabalho da memória, que se apoia em fragmentos para se lembrar do passado.

6. A memória e o esquecimento da cozinha dos imigrantes

O restaurante Attimo lançou um cardápio para apresentar a cozinha italiana entre os cafezais do interior paulista. O cardápio foi escrito no estilo de uma carta antiga, acompanhada de cartões postais (Figura 5). Mas somente era possível compreender tudo isso ao acompanhar o fio da história da imigração, do café e da cozinha italiana.

⁸ Do sangue de porco, pode-se fazer uma espécie de doce. Olindo Guerrini recolhe uma porção de receitas doces com sangue de porco no seu livro “L’arte di utilizzare gli avanzi della mensa” (p. 164-166). Descobrimos o *sanguinaccio* no trabalho de campo que o chef Jefferson Rueda e eu fizemos entre as cantinas, padarias e armazéns do bairro do Bixiga em São Paulo.

Figura 5. Carta do imigrante italiano e cartões postais



A cozinha dos imigrantes entre os cafezais do interior paulista permaneceu durante muito tempo esquecida. O café promoveu a industrialização, enriquecendo a cidade de São Paulo. Por um lado, as elites paulistas nutriam um forte orgulho pelo desenvolvimento econômico da cidade. Por outro, sentiam-se ameaçadas pela presença dos imigrantes que desembarcavam no Porto de Santos. Os paulistas não estavam com os olhos voltados para a sua cozinha regional, nem tampouco para a cozinha dos imigrantes. As elites locais espelhavam-se na gastronomia francesa, que estava em voga. Até mesmo os modernistas, buscavam um afrancesamento à mesa. Monteiro Lobato entretanto conservava o gosto pela comida caipira, defendendo suas tradições regionais de forno e fogão.

A lembrança da cozinha dos imigrantes somente pôde vir à tona na globalização, quando São Paulo passou a ser considerada uma cidade de gastronomia cosmopolita. A memória da cozinha estrangeira pôde ir além do âmbito familiar e tomar conta dos sabores da cidade. Mas isto tudo ocorreu de um modo um tanto quanto estereotipado: os italianos só comem pizza!

Referências

ALVIM, Zuleika. Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo. In: **História da Vida Privada no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, vol. 3, 1998.

ARTUSI, Pellegrino. Introduzione di Piero Camporesi. In: **La Scienza in cucina e L'Arte di mangiar bene**. Italia: Einaudi Tascabili, 1991.

BIAZIOLI, Tânia. Um estudo sobre a cozinha italiana nas fazendas de café em São Paulo, entre 1880 e 1930. In: **Anais do Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2014**. São Paulo: Centro Universitário Senac, 2014. P. 63-64.

COLLAÇO, Janine H. L. **Sabores e Memórias: Cozinha Italiana e Construção Identitária em São Paulo**. Tese de Doutorado (em Antropologia Social). FFLCH-USP. São Paulo: 2009.

GUERRINI, Olindo. **L'Arte Di Utilizzare Gli Avanzi Della Mensa**. Forlì: Edizione IN Magazine, 2012.

FRANZINA, Emilio. **Merica! Merica!: emigrazione e colonizzazione nelle lettere dele contadini veneti e friulani in America 1876-1902**. Verona: Cierre, 1994.

LOMONACO, Alfonso. **Al Brasile**. Milão: Leonardo Vallardi, Edit, 1889.

MARTINS, José de Souza. **O cativo da Terra**. São Paulo: Contexto, 2013.

MONBEIG, Pierre. **Pioneiros e Fazendeiros de São Paulo**. São Paulo: Hucitec, 1998.

OLIVEIRA, Flávia Arlanck Martins de. **Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista**. In: Rev. Bras. Hist. vol.26 no.51. São Paulo Jan./June 2006.

RUEDA, Jefferson e BIAZIOLI, Tânia. **Menu Caminhos e Fronteiras**. São Paulo: Attimo, 2013.

_____. **Menu Estradas e Conquistas**. São Paulo: Attimo, 2014.

TRENTO, Angelo. **Do outro lado do Atlântico**. São Paulo: Nobel, 1988.

Recebido em 30/04/15 e Aceito em 28/09/15.