

# CONTEXTOS DA ALIMENTAÇÃO

COMPORTAMENTO,  
CULTURA E SOCIEDADE

VOLUME 5 NÚMERO 1 ANO 2016

ISSN 2238-4200



## Editorial

Prezados leitores, é com imensa satisfação que tornamos pública mais uma edição da Contextos da Alimentação!

Para pensar em alimentação é necessário compreender que “alimentação é mais que a ingestão de nutrientes” tal como é relatado na segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde, 2014. Esse guia tem sido reconhecido mundialmente como um importante instrumento de educação para promoção de alimentação saudável pois contempla, não apenas as questões nutricionais e os aspectos biológicos da alimentação, mas, também, de forma enfática, as questões comportamentais que envolvem o ato de alimentar-se.

Na entrevista concedida pela Dra Marle Alvarenga, você poderá conferir o conceito de uma proposta inovadora de abordagem científica que tem como objetivo ampliar a atuação do nutricionista pois inclui os aspectos fisiológicos, sociais, culturais e emocionais da alimentação: a Nutrição Comportamental.

O ato de comer e a comensalidade também são elementos importantes a serem considerados no contexto da alimentação adequada e saudável. Segundo o Guia Alimentar comer com regularidade, em ambientes favoráveis e em companhia favorece, além da melhor digestão dos alimentos, um controle mais eficiente do que se come, maiores oportunidades de convivência com familiares e amigos, maior interação social e mais prazer com a alimentação. Esses elementos da comensalidade e a relevância para o desenvolvimento social podem ser contemplados no artigo “A alimentação e a comensalidade como forma de socialização entre idosos numa cidade do interior paulista”.

Considerando a relevância da comensalidade, esta edição apresenta dois artigos que tratam da feira na perspectiva das relações sociais, da comida, da culinária, da vida urbana e da identidade comunitária. A feira é um espaço comercial que agrega uma ampla diversidade de consumidores, profissionais, turistas, curiosos, o que torna desse espaço um amplo campo de pesquisa sobre comportamentos sociais.

O Guia Alimentar ressalta que os padrões de alimentação estão mudando rapidamente na grande maioria dos países, especialmente nos economicamente emergentes, como o Brasil. Assim, é fundamental compreender a cultura alimentar do Brasil, a partir do estudo da história, a fim de entender o que acontece no presente

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 5 no 1 – Dezembro de 2016, 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](mailto: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/) 

com vistas a preservar o patrimônio alimentar no futuro. A leitura do artigo “O sabor da Casa Grande & Senzala: Referências do Brasil colonial a partir do comer na obra de Gilberto Freyre”, juntamente com o “Relato de experiência de um curso sobre Cultura, Música, e Comida Brasileira”, permitirá ao leitor a reflexão sobre os elementos históricos para a formação e preservação da nossa cultura alimentar. Especificamente para a cidade de São Paulo, essa edição traz artigos que retratam a influência da imigração italiana não apenas os aspectos da história e identidade culinária, mas também do conceito de comércio étnico, com destaque para o estudo de uma confeitaria de origem italiana.

A fim de contemplar a diversidade de temas fundamentais para a compreensão sobre a alimentação nos seus mais diversos cenários, esta edição apresenta uma revisão bibliográfica sobre um alimento cultivado na América do Sul desde os tempos pré-colombianos, apresentando sua origem e potencial de produção, a fim de despertar a propagação de seu uso atual: a quinoa.

Assim, buscando contemplar a diversidade de temas fundamentais para a reflexão sobre a alimentação, nos seus mais diversos cenários, desejamos a todos os leitores uma ótima degustação!

**Irene Coutinho de Macedo**  
**Editora**

# Atendimento nutricional: o “olhar” da Nutrição Comportamental Por Marle Alvarenga



Nutricionista, mestre e doutora e Pós-doutora em Nutrição pela FSP/ USP. Orientadora do Programa de Pós-graduação em Nutrição em Saúde Pública (FSP/ USP). Supervisora do grupo de Nutrição do Programa de Transtornos Alimentares (Ambulim – IpQ/HCFMUSP). Coordenadora do Grupo de Estudos em Nutrição, Transtornos Alimentares e Obesidade (Genta) e uma das idealizadoras do Nutrição Comportamental.

## **1- O que é Nutrição Comportamental? (É um movimento? Uma tendência? Uma nova linha de abordagem para o atendimento nutricional?)**

Nós lançamos a proposta de uma abordagem científica e inovadora com objetivo de ampliar a atuação do nutricionista; ela inclui os aspectos fisiológicos, sociais, culturais e emocionais da alimentação e promove mudanças no relacionamento do nutricionista com seu paciente e na comunicação da mídia e da indústria com seus consumidores. Atualmente nos organizamos como uma Instituição.

Assim, Nutrição Comportamental não é exatamente uma nova “linha de Nutrição”, embora as pessoas estejam equivocadamente se posicionando assim eventualmente. Pode-se trabalhar com a proposta e “olhar” da Nutrição Comportamental, mas não é possível colocá-la como uma especialidade. Inclusive a Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) só emite e aceita como especialista ALIMENTAÇÃO COLETIVA, NUTRIÇÃO CLÍNICA, SAÚDE COLETIVA e NUTRIÇÃO EM ESPORTES (nem nutrição funcional é reconhecida pela Asbran) (conheça mais em <http://www.asbran.org.br/titulo.php>)

## **2- Em sua trajetória profissional, houve um momento crucial em que tenha identificado a necessidade de uma abordagem comportamental para a nutrição?**

Minha trajetória – e de outros membros do grupo - com transtornos alimentares nos levou a esta constatação. Ao trabalhar com estes pacientes é absolutamente necessário usar outras estratégias de abordagem que não as prescritivas, e apenas orientação nutricional tradicional. Ao conhecer estas técnicas e estratégias (como Entrevista Motivacional, Terapia Cognitivo Comportamental, Comer Intuitivo...) resolvemos ampliar a discussão para a atuação em Nutrição em geral, pois elas podem ser utilizadas em outras situações de atendimento, para um trabalho visando mudança de comportamento.

## **3- Você identifica possíveis comprometimentos nutricionais para o paciente/cliente quando o atendimento nutricional não considera os aspectos comportamentais da alimentação?**

O que vivenciamos e escutamos são os pacientes que não retornam, que “não aderem ao tratamento”, que fazem dietas fechadas e as abandonam na sequência, e que não mudam verdadeiramente seus comportamentos.

É fundamental considerar que as pessoas apenas mudam aquilo que acreditam e sentem ser importante para elas, se tem motivação para isto e de acordo com seus valores e sua vida

social, cultural, emocional – todos estes fatores são contemplados num atendimento com foco nos comportamentos alimentares.

**4- Atualmente há uma divulgação muito ampla nos meios de comunicação sobre alimentação, classificando alimentos saudáveis e não saudáveis, bons ou ruins. Esse tipo de “beatificação” de alguns alimentos ou “demonização” de outros pode implicar em efeitos negativos para a alimentação das pessoas?**

Com certeza! Por isto um dos pilares da Nutrição Comportamental é o da comunicação, com a proposta de que “mensagens consistentes, baseadas em ciência que validem o prazer de comer e o equilíbrio são peças chave para uma comunicação responsável, positiva e inclusiva”. Inclusive, deve-se atentar que duas publicações da Academy of Nutrition and Dietetics<sup>1</sup> escrevem textualmente que classificar os alimentos desta forma é errôneo e que induz a comportamentos alimentares disfuncionais.

**5- Em seus estudos você tem observado a relação entre fazer dietas e desenvolvimento de transtornos alimentares?**

Esta relação é absolutamente evidenciada pela ciência. A dieta é o mais importante fator de precipitação dos transtornos alimentares. Deve-se considerar que estes quadros têm etiologia multifatorial (biológica, psicológica, familiar, sociocultural) e, portanto, as pessoas que desenvolvem os quadros têm todos estes fatores de predisposição. Mas, estudo realizado na Austrália com adolescentes apontou que fazer dieta restritiva severa aumenta em 18 vezes a chance de ter um transtorno alimentar (dietas moderadas também aumenta cinco vezes a chance!).<sup>2</sup>

**6- Quais são as técnicas de atendimento mais indicadas para a abordagem da nutrição comportamental?**

Nós escrevemos<sup>3</sup> sobre as técnicas mais conhecidas, validadas, e aquelas que estudamos há mais tempo: Entrevista Motivacional, Terapia Cognitivo Comportamental, Comer Intuitivo, Comer com Atenção Plena, Teoria da Comunicação, Competências Alimentares, Habilidades de Comunicação e abordagem de Aconselhamento Nutricional. Mas outras podem ser agregadas.

**7- Quais as fragilidades você identifica na formação do nutricionista que o limita sua abordagem mais comportamental?**

Nossa formação é muito biológica. Estudamos sobre o alimento, nutrientes e corpo humano, mas estudamos pouco sobre o SER humano – especialmente em seus aspectos psicológicos, sociais e culturais, e menos ainda somos treinados em abordagens para acessar e abordar estas questões.

**8- Sendo a formação do Nutricionista generalista, como você vislumbra a atuação mais comportamental, tendo maior compreensão da comida, suas representações e significados?**

Acredito que seria interessante pensarmos como classe em uma residência para nutricionistas que vão atuar em clínica e saúde coletiva, para se ampliar habilidades interpessoais e de comunicação no atendimento nutricional, bem como treinamento em abordagens diferenciadas, para indivíduos e grupos.

**9- O que é o terapeuta nutricional? Ele pode atuar sozinho ou precisa atuar em parceria com um Psicólogo?**

Utilizamos esta terminologia para se referir ao nutricionista que atua na abordagem do aconselhamento nutricional, que pode ser definido como “um encontro entre duas pessoas para examinar com atenção, olhar com respeito, e deliberar com prudência e justiça sobre a alimentação de uma delas”.<sup>3</sup>

O aconselhamento nutricional é um processo que nasce da psicologia com objetivo de ajudar uma pessoa a resolver dificuldades alimentares e a potencializar seus recursos por meio de estratégias individualizadas. Neste foco, o nutricionista é apenas o facilitador do processo ou um guia, para que as pessoas selecionem, avaliem, e ajustem – elas mesmas – as metas e estratégias para mudança de comportamento. Este é um contraponto ao atendimento prescritivo, que não faz com que o paciente ou cliente siga as recomendações.

Com conhecimentos ampliados sobre psicologia, habilidades interpessoais e de comunicação, e conhecimento e treinamento em estratégias de mudança de comportamento, o nutricionista pode atuar como um terapeuta nutricional.

**10- Como outros profissionais da alimentação como chefs, gastrônomos, podem contribuir no suporte ao atendimento comportamental ou de parceria com o nutricionista?**

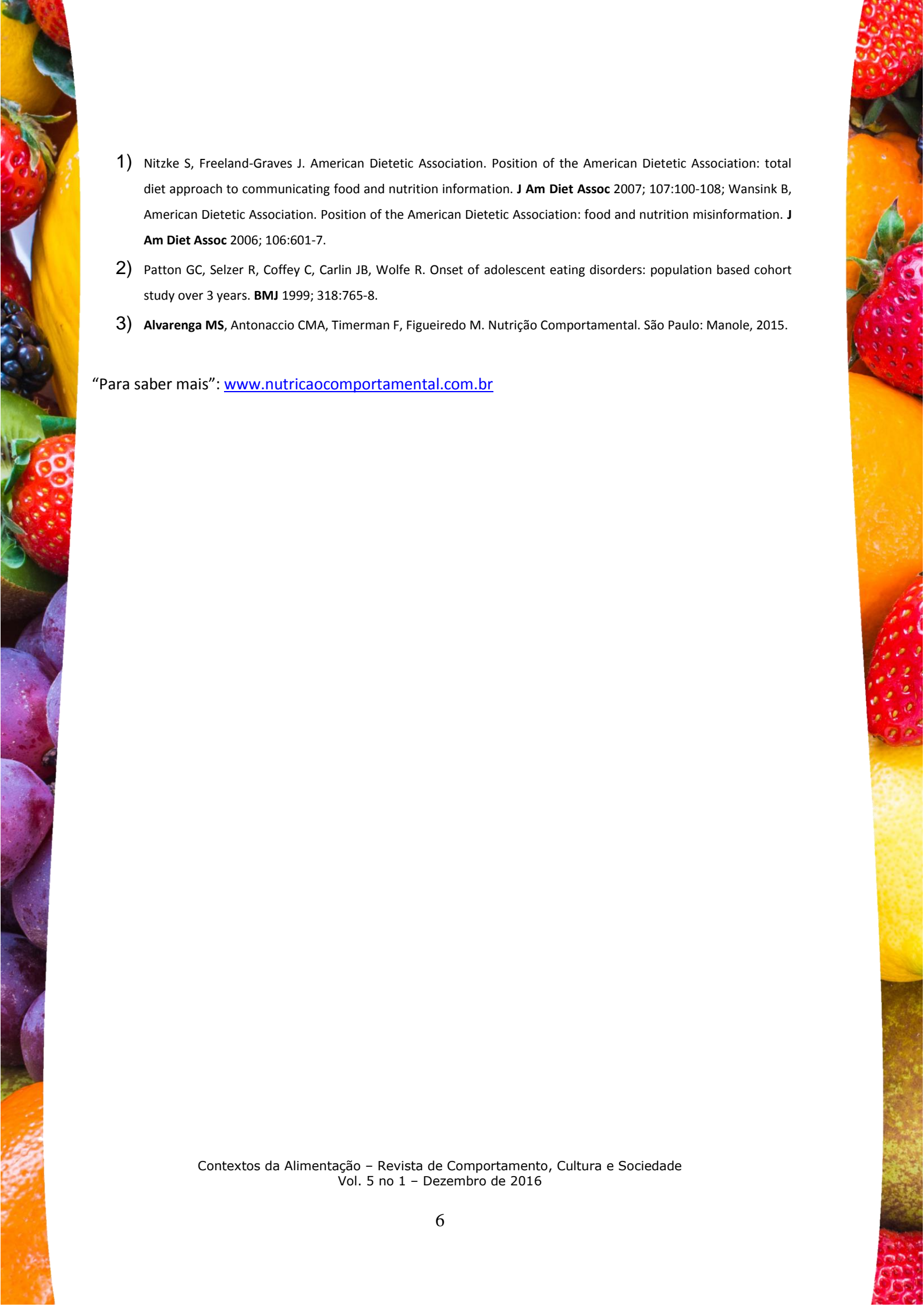
Acreditamos que as pessoas precisam se aproximar mais da comida, conhecer o que comem, cozinhar, e ter prazer em comer. Chefs e gastrônomos já fazem um trabalho muito importante atualmente falando de comida (pois nutricionistas focam demais os nutrientes apenas!), e seus aspectos sócio culturais, e de prazer. Assim um trabalho conjunto é muito bem-vindo.

**11 -Quais os autores (referências) que você considera relevantes para a desenvolver uma visão mais ampla dos aspectos comportamentais da alimentação?**

São muitos (e citamos vários em nosso livro)!<sup>3</sup> Alguns nutricionistas, mas muitos psicólogos (como Paul Rozin), sociólogos (como Claude Fischler), antropólogos, além de jornalistas (como Michael Pollan), e chefs (como Dan Barber).

**12- Na sua trajetória, quais são os principais aprendizados que você poderia compartilhar para pessoas interessadas nessas questões?**

É preciso estudar sempre, mas não apenas nos livros clássicos da graduação em Nutrição. É preciso ler autores de outras áreas – como mencionados na questão anterior – e participar de eventos também de outras áreas. Buscar formação complementar em modelos e estratégias diferentes de atendimento, visando promover real mudança de comportamento.

- 
- 1) Nitzke S, Freeland-Graves J. American Dietetic Association. Position of the American Dietetic Association: total diet approach to communicating food and nutrition information. **J Am Diet Assoc** 2007; 107:100-108; Wansink B, American Dietetic Association. Position of the American Dietetic Association: food and nutrition misinformation. **J Am Diet Assoc** 2006; 106:601-7.
  - 2) Patton GC, Selzer R, Coffey C, Carlin JB, Wolfe R. Onset of adolescent eating disorders: population based cohort study over 3 years. **BMJ** 1999; 318:765-8.
  - 3) **Alvarenga MS**, Antonaccio CMA, Timerman F, Figueiredo M. *Nutrição Comportamental*. São Paulo: Manole, 2015.

“Para saber mais”: [www.nutricao comportamental.com.br](http://www.nutricao comportamental.com.br)

## Relato de experiência



Cultura, Música, e Comida Brasileira: Uma Experiência Transcultural para Alunos Americanos

Por Elisa Macedo Dekaney, PhD

School of Education and College of Visual and Performing Arts

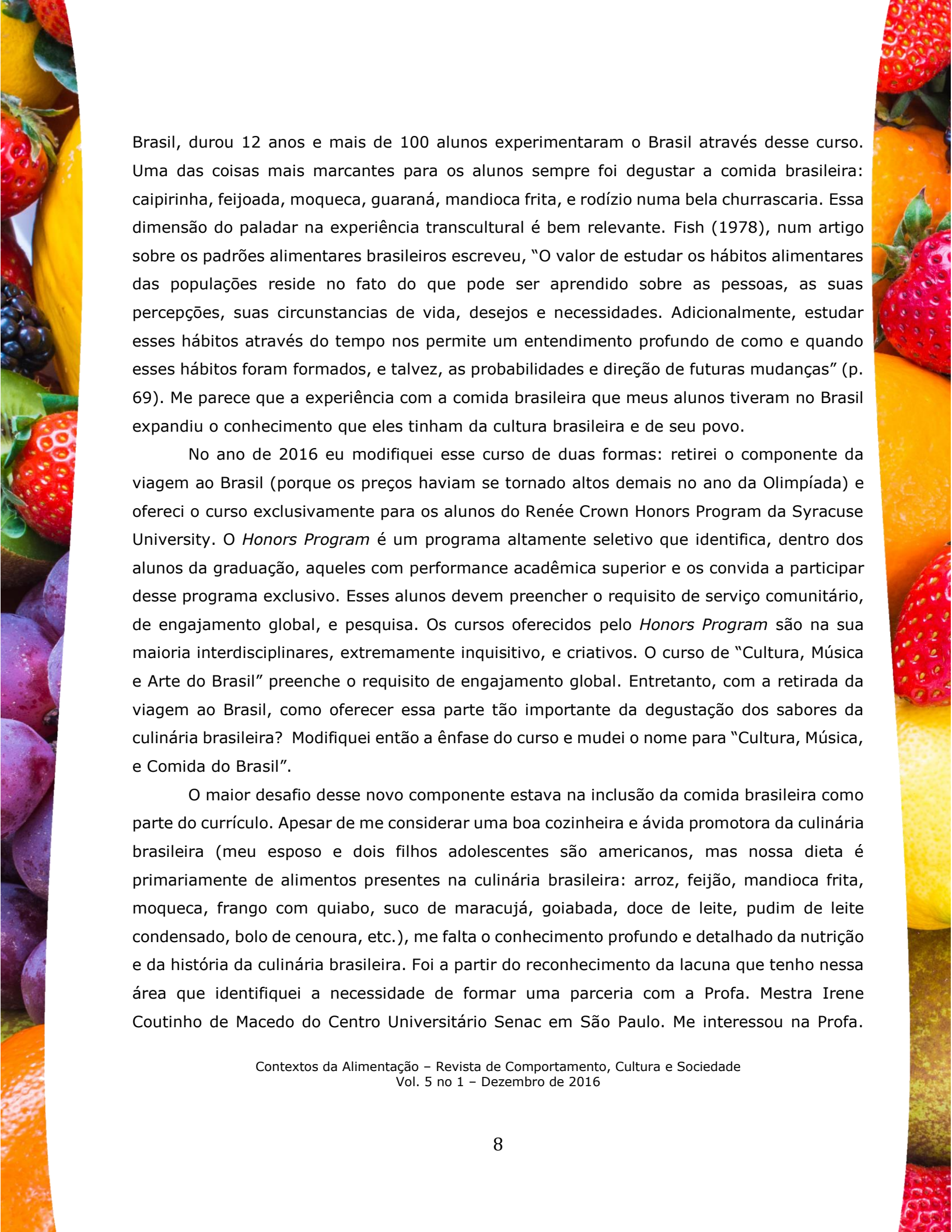
(Setnor School of Music)

Syracuse University, NY

Dra. Elisa Macedo Dekaney é Diretora Interina do Departamento de Teaching & Leadership na Escola de Educação e coordenadora do programa de educação musical na Setnor School of Music da Syracuse University, NY. Pesquisadora com publicações em várias revistas acadêmicas e autora do livro *Travel On and On: Interdisciplinary Lessons on the Music of World Cultures* (Roman & Littlefield Education), Elisa se destaca por sempre incluir músicas de várias partes do mundo em seus grupos musicais.

Minha disciplina é a música; comecei estudando piano aos 6 anos de idade, depois canto, regência coral e instrumental, etnomusicologia, e educação musical do bacharelado ao doutorado. Radicada nos Estados Unidos há mais 20 anos, tenho compartilhado dentro e fora da sala de aula a beleza, as características rítmicas e sonoras, as particularidades de estilo, e a maleabilidade da música folclórica, clássica e popular brasileira.

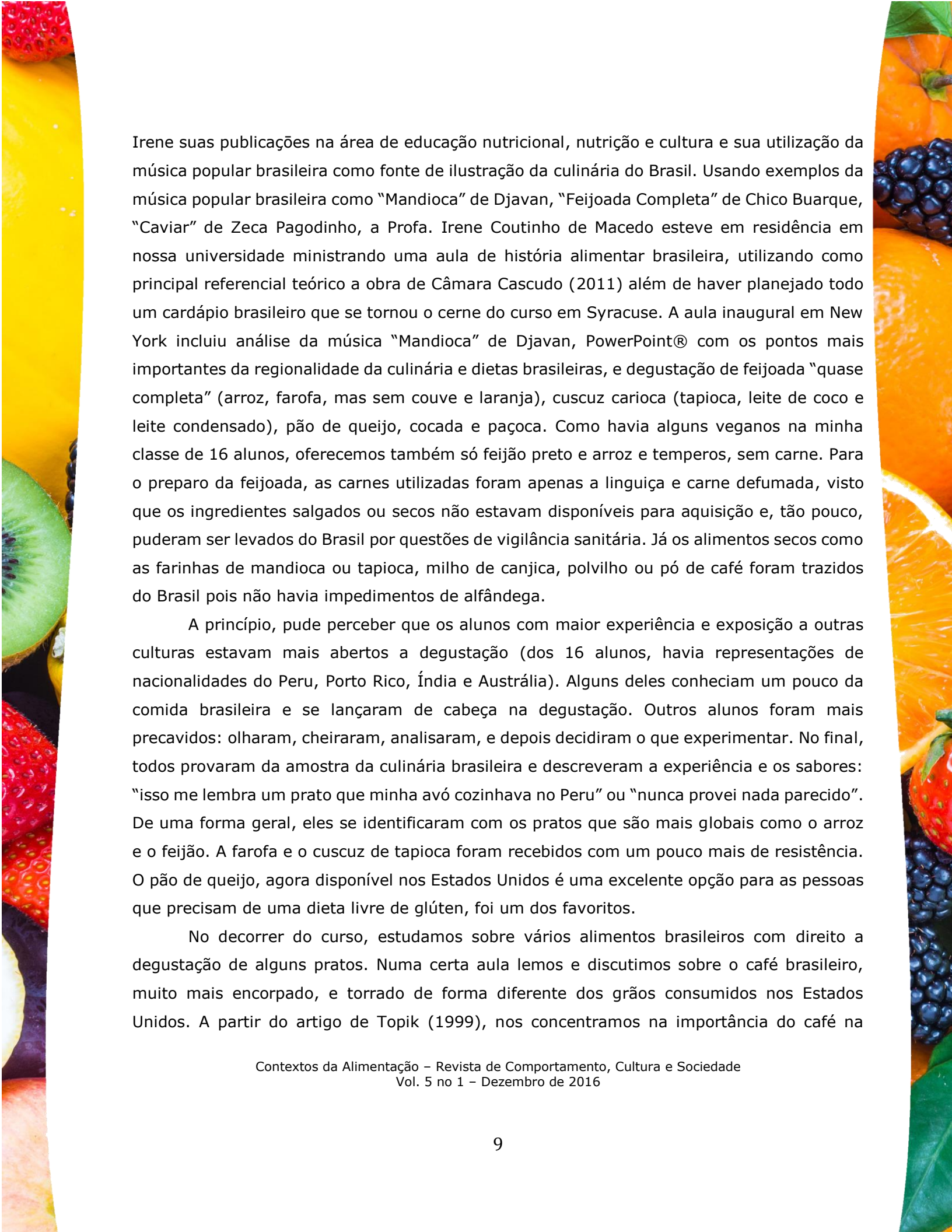
Na universidade onde trabalho há mais de 15 anos, Syracuse University (localizada na região central do estado de New York), desenvolvi cursos e grupos musicais que focam exclusivamente na música brasileira. Um desses cursos chama-se "Música, cultura, e arte do Brasil". O formato desse curso inclui aulas semanais na universidade de Syracuse com uma viagem de 10 dias ao Brasil. Nos vários anos nos quais ministrei esse curso, visitamos cidades como Paraty, Vassouras, Rio de Janeiro, São Paulo, Bertioga e Salvador. Esse curso é multidisciplinar e abrange várias áreas porque os alunos que participam veem de diversos cursos na universidade. Além do mais, música está sempre inserida num contexto cultural, social, emocional e geográfico. Para apreciarmos com intensidade o significado da música dos povos da aldeia global, é necessário que tenhamos uma compreensão mais aprofundada do contexto de onde essa música se origina e se desenvolve. Esse formato, com a viagem ao



Brasil, durou 12 anos e mais de 100 alunos experimentaram o Brasil através desse curso. Uma das coisas mais marcantes para os alunos sempre foi degustar a comida brasileira: caipirinha, feijoada, moqueca, guaraná, mandioca frita, e rodízio numa bela churrascaria. Essa dimensão do paladar na experiência transcultural é bem relevante. Fish (1978), num artigo sobre os padrões alimentares brasileiros escreveu, “O valor de estudar os hábitos alimentares das populações reside no fato do que pode ser aprendido sobre as pessoas, as suas percepções, suas circunstâncias de vida, desejos e necessidades. Adicionalmente, estudar esses hábitos através do tempo nos permite um entendimento profundo de como e quando esses hábitos foram formados, e talvez, as probabilidades e direção de futuras mudanças” (p. 69). Me parece que a experiência com a comida brasileira que meus alunos tiveram no Brasil expandiu o conhecimento que eles tinham da cultura brasileira e de seu povo.

No ano de 2016 eu modifiquei esse curso de duas formas: retirei o componente da viagem ao Brasil (porque os preços haviam se tornado altos demais no ano da Olimpíada) e ofereci o curso exclusivamente para os alunos do René Crown Honors Program da Syracuse University. O *Honors Program* é um programa altamente seletivo que identifica, dentro dos alunos da graduação, aqueles com performance acadêmica superior e os convida a participar desse programa exclusivo. Esses alunos devem preencher o requisito de serviço comunitário, de engajamento global, e pesquisa. Os cursos oferecidos pelo *Honors Program* são na sua maioria interdisciplinares, extremamente inquisitivo, e criativos. O curso de “Cultura, Música e Arte do Brasil” preenche o requisito de engajamento global. Entretanto, com a retirada da viagem ao Brasil, como oferecer essa parte tão importante da degustação dos sabores da culinária brasileira? Modifiquei então a ênfase do curso e mudei o nome para “Cultura, Música, e Comida do Brasil”.

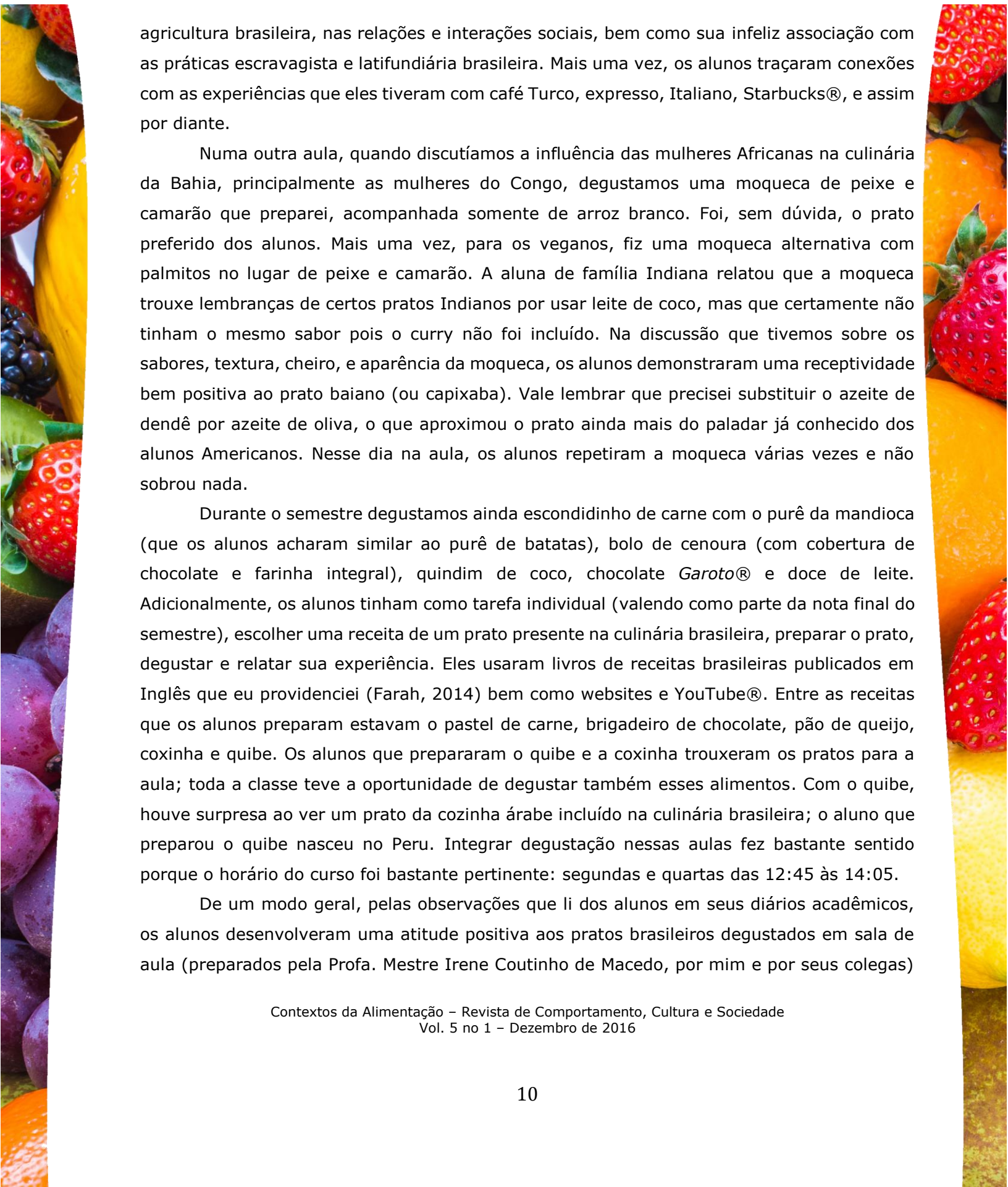
O maior desafio desse novo componente estava na inclusão da comida brasileira como parte do currículo. Apesar de me considerar uma boa cozinheira e ávida promotora da culinária brasileira (meu esposo e dois filhos adolescentes são americanos, mas nossa dieta é primariamente de alimentos presentes na culinária brasileira: arroz, feijão, mandioca frita, moqueca, frango com quiabo, suco de maracujá, goiabada, doce de leite, pudim de leite condensado, bolo de cenoura, etc.), me falta o conhecimento profundo e detalhado da nutrição e da história da culinária brasileira. Foi a partir do reconhecimento da lacuna que tenho nessa área que identifiquei a necessidade de formar uma parceria com a Profa. Mestra Irene Coutinho de Macedo do Centro Universitário Senac em São Paulo. Me interessou na Profa.



Irene suas publicações na área de educação nutricional, nutrição e cultura e sua utilização da música popular brasileira como fonte de ilustração da culinária do Brasil. Usando exemplos da música popular brasileira como “Mandioca” de Djavan, “Feijoada Completa” de Chico Buarque, “Caviar” de Zeca Pagodinho, a Profa. Irene Coutinho de Macedo esteve em residência em nossa universidade ministrando uma aula de história alimentar brasileira, utilizando como principal referencial teórico a obra de Câmara Cascudo (2011) além de haver planejado todo um cardápio brasileiro que se tornou o cerne do curso em Syracuse. A aula inaugural em New York incluiu análise da música “Mandioca” de Djavan, PowerPoint® com os pontos mais importantes da regionalidade da culinária e dietas brasileiras, e degustação de feijoada “quase completa” (arroz, farofa, mas sem couve e laranja), cuscuz carioca (tapioca, leite de coco e leite condensado), pão de queijo, cocada e paçoca. Como havia alguns veganos na minha classe de 16 alunos, oferecemos também só feijão preto e arroz e temperos, sem carne. Para o preparo da feijoada, as carnes utilizadas foram apenas a linguiça e carne defumada, visto que os ingredientes salgados ou secos não estavam disponíveis para aquisição e, tão pouco, puderam ser levados do Brasil por questões de vigilância sanitária. Já os alimentos secos como as farinhas de mandioca ou tapioca, milho de canjica, polvilho ou pó de café foram trazidos do Brasil pois não havia impedimentos de alfândega.

A princípio, pude perceber que os alunos com maior experiência e exposição a outras culturas estavam mais abertos a degustação (dos 16 alunos, havia representações de nacionalidades do Peru, Porto Rico, Índia e Austrália). Alguns deles conheciam um pouco da comida brasileira e se lançaram de cabeça na degustação. Outros alunos foram mais precavidos: olharam, cheiraram, analisaram, e depois decidiram o que experimentar. No final, todos provaram da amostra da culinária brasileira e descreveram a experiência e os sabores: “isso me lembra um prato que minha avó cozinhava no Peru” ou “nunca provei nada parecido”. De uma forma geral, eles se identificaram com os pratos que são mais globais como o arroz e o feijão. A farofa e o cuscuz de tapioca foram recebidos com um pouco mais de resistência. O pão de queijo, agora disponível nos Estados Unidos é uma excelente opção para as pessoas que precisam de uma dieta livre de glúten, foi um dos favoritos.

No decorrer do curso, estudamos sobre vários alimentos brasileiros com direito a degustação de alguns pratos. Numa certa aula lemos e discutimos sobre o café brasileiro, muito mais encorpado, e torrado de forma diferente dos grãos consumidos nos Estados Unidos. A partir do artigo de Topik (1999), nos concentramos na importância do café na



agricultura brasileira, nas relações e interações sociais, bem como sua infeliz associação com as práticas escravagista e latifundiária brasileira. Mais uma vez, os alunos traçaram conexões com as experiências que eles tiveram com café Turco, expresso, Italiano, Starbucks®, e assim por diante.

Numa outra aula, quando discutíamos a influência das mulheres Africanas na culinária da Bahia, principalmente as mulheres do Congo, degustamos uma moqueca de peixe e camarão que preparei, acompanhada somente de arroz branco. Foi, sem dúvida, o prato preferido dos alunos. Mais uma vez, para os veganos, fiz uma moqueca alternativa com palmitos no lugar de peixe e camarão. A aluna de família Indiana relatou que a moqueca trouxe lembranças de certos pratos Indianos por usar leite de coco, mas que certamente não tinham o mesmo sabor pois o curry não foi incluído. Na discussão que tivemos sobre os sabores, textura, cheiro, e aparência da moqueca, os alunos demonstraram uma receptividade bem positiva ao prato baiano (ou capixaba). Vale lembrar que precisei substituir o azeite de dendê por azeite de oliva, o que aproximou o prato ainda mais do paladar já conhecido dos alunos Americanos. Nesse dia na aula, os alunos repetiram a moqueca várias vezes e não sobrou nada.

Durante o semestre degustamos ainda escondidinho de carne com o purê da mandioca (que os alunos acharam similar ao purê de batatas), bolo de cenoura (com cobertura de chocolate e farinha integral), quindim de coco, chocolate *Garoto*® e doce de leite. Adicionalmente, os alunos tinham como tarefa individual (valendo como parte da nota final do semestre), escolher uma receita de um prato presente na culinária brasileira, preparar o prato, degustar e relatar sua experiência. Eles usaram livros de receitas brasileiras publicados em Inglês que eu providenciei (Farah, 2014) bem como websites e YouTube®. Entre as receitas que os alunos preparam estavam o pastel de carne, brigadeiro de chocolate, pão de queijo, coxinha e quibe. Os alunos que prepararam o quibe e a coxinha trouxeram os pratos para a aula; toda a classe teve a oportunidade de degustar também esses alimentos. Com o quibe, houve surpresa ao ver um prato da cozinha árabe incluído na culinária brasileira; o aluno que preparou o quibe nasceu no Peru. Integrar degustação nessas aulas fez bastante sentido porque o horário do curso foi bastante pertinente: segundas e quartas das 12:45 às 14:05.

De um modo geral, pelas observações que li dos alunos em seus diários acadêmicos, os alunos desenvolveram uma atitude positiva aos pratos brasileiros degustados em sala de aula (preparados pela Profa. Mestre Irene Coutinho de Macedo, por mim e por seus colegas)

e em seus apartamentos. Alguns foram mais receptivos aos vários sabores do que outros. Me parece que os alunos com mais experiências em viagens internacionais e interações com outras culturas, tiveram uma atitude ainda mais aberta para experimentar os vários sabores da culinária brasileira.

Os alunos também relataram, em discussões em sala de aula, que ficaram surpresos ao ouvir músicas e identificar compositores de música popular e folclórica que escolheram pratos brasileiros (ou comportamentos sociais ao redor de comida, como é o caso de "Caviar" do Zeca Pagodinho) como base de suas escritas musicais e poéticas. Não fomos capazes de identificar em nossas discussões exemplos similares na cultura popular e folclórica Americanas.

O curso focalizou ainda em vários tópicos: 1) artes visuais brasileiras, particularmente o trabalho de Anita Malfatti e Cândido Portinari; 2) o mito da democracia racial proposto por Gilberto Freyre em *Casa-Grande e Senzala* e propagado por anos como uma maneira ideal de lidar com o preconceito racial; 3) economia e pobreza no Brasil; 4) preservação da Amazônia, desenvolvimento sustentável, e os povos Ameríndios; 5) atualidades políticas como a operação Lava-Jato e o *impeachment*; 6) presença brasileira no cenário mundial; 7) esportes brasileiros e as Olimpíadas de 2016; e 8) vários estilos de música brasileira desde o *Lundu* e a *Modinha* até ao *Funk* e *Hip Hop* brasileiros. Certamente que a ênfase maior foi no *samba* (incluindo suas variações: *samba-de-roda*, *samba-canção*, *samba-reggae*, etc.), no *maracatu* e *frevo*. No final, o que pudemos perceber com nossas leituras, particularmente o artigo de Fish (1978) nos padrões alimentares brasileiros e o livro de Crook (2005) foi que na música, como na alimentação, há uma grande variação entre as regiões Norte/Nordeste e Sul/Sudeste: o Norte/Nordeste bem mais tradicional em termos de fidelidade aos primórdios do Brasil (*maracatu*, *frevo*, *mandioca*, *peixe*) e o Sul/Sudeste mais Europeanizado, tentando ser mais contemporâneo e mais moderno (*bossa nova*, *maxixe*, *modinha*, *trigo*, *batata*, *queijos*, *massas*).

Olhando para o futuro e tentando melhorar ainda mais esse curso e maximizar a experiência dos alunos Americanos, uma parceria mais estruturada com um curso de gastronomia ou nutrição seria o ideal. Os alunos tiveram a oportunidade de cantar, de dançar ao ritmo de *maracatu* e *samba* em sala de aula, e de tocar instrumentos brasileiros (*surdos*, *ganzás*, *caixas*, *timbaus*), mas não de cozinhar. Manipular os ingredientes alimentícios e preparar os pratos como atividades de aprendizado numa cozinha devidamente equipada para

a participação individual e em grupos proporcionaria uma experiência ainda mais profunda de apreciação da culinária brasileira. Se isso acontecesse ao som de música brasileira (ao vivo ou gravada) que estão diretamente relacionadas aos pratos a serem preparados, estaríamos promovendo aprendizado holístico usando os cinco sentidos do corpo humano: tato, olfato, paladar, audição e visão.

Referências:

Cascudo, L.C. (2011). *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global.

Crook, L. (2009). *Focus: Music of northeast Brazil*. New York, NY: Routledge.

Farah, F. (2014). *Brazilian food and cooking: 65 traditional recipes illustrated in over 400 photographs*. New York, NY: Hermes House.

Fish, W. R. (1978). Changing food patterns use in Brazil. *Luso-Brazilian Review*, 15 (1), 69-89.

Topik, S. (1999). Where is the coffee? Coffee and Brazilian identity. *Luso-Brazilian Review*, 36 (2),

87-92. Retrieved from <http://www.jstor.org/stable/3513657>

## **“Porque é perto e por que é sábado!”: comida de feira e vida urbana**

*“Because it’s near, because it’s Saturday”: Street market food and urban life*

**Luzia da Silva Arruda, Juliana Abonizio**

Universidade Federal de Mato Grosso - UFMT

Programa de Pós-Graduação em Estudos de Cultura Contemporânea (ECCO-UFMT/Cuiabá).

{luzdamanhaa@gmail.com, abonizio.juliana@gmail.com}

**Resumo.** O objetivo deste artigo é refletir sobre a comida de rua e sua ligação com a cultura urbana contemporânea a partir da análise das relações de consumo alimentar em uma feira livre na cidade de Cuiabá-MT. Para compreender as variáveis que influenciam na decisão de consumo, tais como história familiar, contexto histórico-geográfico, gosto pessoal, crença nutricional, valores éticos, dentre outros, realizamos observação participante e entrevistas com os comensais da feira em questão. Os dados obtidos permitiram compreender a relação dos consumidores com a feira e a distinção que fazem entre a comida da casa e a comida da rua, além de possibilitar a reflexão sobre a apropriação do espaço da rua como um campo de lazer e socialidade, transcendendo as dinâmicas das relações exclusivamente mercantis que caracterizam uma feira.

**Palavras-chave:** Comida, consumo, feira livre

**Abstract.** *The purpose of this article is to reflect on the street food and its connection to contemporary urban culture from the analysis of the relationship of food consumption in a street market in the city of Cuiaba-MT. To understand how variables that influence the decision of consumption, such as family history, historical and geographical context, personal taste, nutritional beliefs, ethical values, among others, conducted participant observation and interviews with commensals at the fair in question. The data obtained allowed understanding consumer relationship with the street market and how distinction do between the home food and the street food, it also allows a reflection on the appropriation of the street space as a recreational field and sociality, transcending the dynamics of relations exclusively mercantile that characterize a fair.*

**Key words:** Food, consumption, street market

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 5 no 1 – Dezembro de 2016, 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](mailto: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/) 

## **1. Introdução**

Visando decifrar os sentidos do hábito de comer na rua e os critérios de escolha que dirigem esse consumo, definimos, como campo de pesquisa, a feira livre do bairro Residencial Coxipó, na periferia de Cuiabá, realizada nas noites de sábado. Salientamos que são realizadas feiras livres noturnas em vários bairros e em dias variados da semana, sendo uma característica do consumo de rua de Cuiabá, bastante relacionado ao clima quente local.

Para atingir nosso objetivo, adotamos como referencial teórico-metodológico a sociologia da vida cotidiana. Esta não se caracteriza por um tema ou objeto, como ocorrem com várias outras disciplinas sociológicas, como a Sociologia da Juventude ou Sociologia da Educação, mas caracteriza-se por um modo de fazer que usa metodologias variadas, em especial as qualitativas, recorrendo à intuição e também à subjetividade como matéria-prima do conhecimento (Pais, 2003). Em termos técnicos e metodológicos, foram realizadas observações situadas e entrevistas abertas, muitas vezes caracterizadas como conversas informais com pessoas, em geral, famílias, em torno de uma mesa. A inserção em campo teve duração de quatro meses. A dinâmica do espaço permitiu esse processo de construção de dados, pois o trânsito de pessoas era intenso e as barracas de comida eram as únicas que ofereciam cadeiras e mesas, o que fazia com que as pessoas permanecessem por mais tempo no local, possibilitando a interação entre os sujeitos pesquisados e o pesquisador. Os entrevistados, identificados por nome fictício, eram, em sua maioria, moradores do próprio bairro, Residencial Coxipó e proximidades. Os dados foram sistematizados através de caderno de campo e recorreremos, sempre que possível, à utilização do gravador como ferramenta técnica de entrevista, com posterior transcrição. Após essa etapa, os dados foram confrontados entre si e com a literatura sobre o sentido cultural da alimentação uma vez que os aspectos nutricionais fogem às intenções desta pesquisa.

## **2. Pensar a alimentação nas Ciências Sociais**

Mais do que suprir as necessidades fisiológicas do ser humano, a alimentação engloba a produção e o consumo, as técnicas, as formas de transformação e de ingestão de alimentos, em resumo, implica em uma série de saberes e fazeres. Deste modo, a alimentação vai além do biológico, relacionando-se com o social, o cultural, o simbólico, o histórico e até a dimensão político/ideológica, que hoje relaciona os nossos hábitos alimentares e o destino biológico de cada um de nós e do planeta, além de implicar em posturas éticas e morais em relação aos demais seres vivos. Pode-se, inclusive, considerar a alimentação uma linguagem simbólica que exprime identidades sociais (Barbosa, 2007; Maciel, 2004, Cascudo, 1983).

Para Cascudo (1983), uma pesquisa sobre a história da alimentação deve buscar primeiramente informações domésticas ou em núcleos urbanos de acordo com o que se busca e a importância do grupo, pois a identidade alimentar não apenas fixa a continuidade cultural, mas a continuidade do grupo na extensão do social (Cascudo, 1983, p. 384).

Maciel (2004) argumenta que a construção de uma cozinha em um país colonizado dá-se a partir dos grandes deslocamentos populacionais e das trocas daí decorrentes, pois cada população leva consigo todo um conjunto de práticas culturais alimentares que contém técnicas e ingredientes, mas também valores e preferências. Nas novas terras, utilizando elementos locais, criam-se sistemas alimentares e cozinhas novas. Assim, o que chamamos hoje de "cozinha brasileira" é o resultado de um processo histórico que traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados,

mesclados e adaptados. Não é possível pensar em uma "cozinha brasileira" sem pensar em uma miscigenação. A alimentação, organizada como uma cozinha, torna-se símbolo de uma identidade através da qual os homens podem se orientar e se distinguir (Maciel, 2004, p. 27-29).

Mais que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado "modo" ou "estilo" de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, parodiando a afirmação "bom para comer e bom para pensar", o que é colocado no prato, mais do que alimentar o corpo, alimenta certa forma de viver (Maciel, 2004, p.36).

Desde modo, compreendermos o que comemos e como o fazemos pode auxiliar na compreensão da sociedade que permite ou engendra determinados hábitos alimentares. Antes de prosseguirmos, é importante refletirmos sobre esses termos relacionados à cozinha e distinguirmos os modos como são usados pelo senso comum e os modos como vêm sendo trabalhados pelas ciências sociais.

Para Barbosa (2007), há uma distinção cultural entre alimento e comida, sendo esta aquilo que é ingerido sob alguma forma culturalizada, ou seja, manipulada e preparada a partir de uma determinada técnica de cocção, apresentada de forma específica e ingerida em determinados horários e circunstâncias, na companhia ou não de outras pessoas. Assim, o **alimento** é o ingrediente *in natura* que ainda não passou por nenhuma transformação e a **comida** é todo o processo de transformação do alimento, remetendo a Lévi-Strauss<sup>1</sup> que considera a comida como um elemento básico da reprodução social de qualquer grupo humano. Já **hábitos alimentares** implicam o conhecimento da comida e das atitudes em relação a ela e não à classe de alimentos consumidos por uma população. Toda essa combinatória é o que chamamos de **culinária**, um conjunto que engloba manipulação, técnicas de cocção, representações e práticas sobre as comidas e as refeições que juntos produzem os diferentes cardápios que caracterizam as diferentes regiões e sociedades humanas (Barbosa, 2007, p. 91-93).

DaMatta (1986, p. 34-37) percebeu que, para os brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável e que nem tudo que é considerado alimento é também considerado comida. Para o autor, alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, já a comida, com suas características simbólicas, é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade, ou seja, tudo aquilo que deve ser visto e saboreado, operando vários códigos culturais simultaneamente, como o código visual (comer com os olhos) e o código digestivo (salgado e doce, quente e frio e os odores). A comida traz a possibilidade de síntese e de equilíbrio entre o olho e a barriga – a parte de cima do corpo e a parte de baixo.

Comer com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga. Temos, então, na nossa cozinha, na nossa comida e no nosso modo de comer, uma obsessão pelo código culinário relacional e intermediário. Um código marcado pela ligação (DaMatta, 1986, p. 43).

De acordo com Simmel (2004, p. 33), de tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais recorrente é que precisam comer e beber. Por outro lado, comer é também o ato mais egoísta, sendo mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo, já que aquilo que um indivíduo come, só ele o faz. Porém, a ação compartilhada permitiu o surgimento de um ente sociológico - a refeição - que alia a frequência de estar junto e o costume de estar em companhia ao egoísmo exclusivista

---

<sup>1</sup> Lévi-Straus *apud* Barbosa, 2007.

do ato de comer. O significado sociológico da refeição está contido na possibilidade de pessoas que não partilham interesses específicos se encontrarem para uma refeição em comum, e “na medida em que a refeição se torna um assunto sociológico, ela assume formas mais estilizadas, mais estéticas e mais reguladas supraindividualmente” (Simmel, 2004, p. 161).

A refeição é o momento específico em que determinado alimento é consumido numa lógica, sequência e combinação que caracterizam as normas próprias de cada sociedade (Barbosa, 2007). No Brasil, o sistema de refeições é composto, basicamente, de seis momentos diários, assim distribuídos: café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche (antiga ceia). Ainda existe outro subsistema que divide o sistema de refeição de acordo com os dias úteis e horários específicos: 1) semanal, que vigora de segunda-feira a sexta-feira na hora do almoço; 2) o de fim de semana que começa a partir de sexta-feira até domingo à noite; 3) o ritual que vigora em datas específicas coletivas ou individuais (Natal, Dia das Mães, Páscoa ou casamentos e aniversários, entre outras). Dessa forma, cada subsistema carrega seus valores e lógica, além de um significado, graus de elaboração e formalidades específicas que definem o tipo de sociabilidade dos atores sociais envolvidos e que tipo de sociabilidade que predomina em cada uma das refeições (Barbosa, 2007, p. 92-95).

Refletir sobre a diferenciação entre comida e alimento, hábitos alimentares, refeições e sistemas de refeições são passos importantes para pensar a comida, esse fenômeno social presente em todas as sociedades humanas. O consumo de alimentos parece ser um acontecimento corriqueiro do cotidiano, porém seu estudo pode revelar muito mais do que os alimentos servidos.

### **3. A feira no bairro Residencial Coxipó: espaço e sociabilidade**

A rua F, durante a semana, possui um volume reduzido de pedestres e veículos e não tem grandes atrativos, mas começa a se transformar nas tardes de sábado. Um lugar vazio, semiasfaltado, rodeado de mato, sem zelo e muita poeira torna-se um espaço colorido, alegre e muito movimentado. É a transformação do “lugar” em “espaço”.

Para compreendermos esse espaço em que as multiplicidades se manifestam e se complementam, recorreremos a Certeau (1984) que faz uma distinção entre “espaços” e “lugares”, que pode ser compreendida na oscilação entre a estaticidade e o movimento. Para ele, “lugar” é a ordem, a configuração de posições; já o “espaço” é movimento, resulta da ação do sujeito histórico e de sua relação com um meio que transforma, cotidianamente, lugares em espaços ou espaços em lugares.

Considerando a dimensão do espaço, Foucault (2001) afirma que há, inicialmente, as utopias, que são posicionamentos sem lugar real, posicionamentos que mantêm com o espaço real da sociedade uma relação geral de analogia direta ou inversa. No entanto, fundamentalmente, essas utopias são espaços irreais. Foucault apresenta outros espaços que ele considera heterotópicos, sendo a heterotopia uma espécie de contraposicionamento, um tipo de utopia efetivamente realizada.

A feira torna-se o espaço onde tudo acontece ao mesmo tempo. Um aparente caos que funciona muito bem, uma heterotopia realizada, onde tipos diferentes se encontram e as diferenças sociais e culturais aparentemente, desaparecem, pois o compartilhamento do mesmo espaço torna-se vetor de uma socialidade própria, feita de trocas várias que transcendem à troca mercantil. A feira realiza a utopia do encontro, do estar junto que mantém a vida social no que tem de efervescente.

Ao anoitecer, o espaço vai sendo ocupado pelos feirantes, suas barracas e por consumidores, mais frequentemente senhoras puxando carrinhos de feira para alocar as compras semanais. Conforme a noite se adianta, o espaço torna-se mais iluminado

e colorido, compondo-se de cheiros e ruídos. Percebemos que o aumento do movimento está diretamente relacionado às celebrações religiosas (cultos evangélicos e a missa da igreja católica) que acontecem nas proximidades. Ao fim das celebrações, a partir das dezenove horas, é substancial o aumento do número de pessoas a circular na rua, agora denominada feira.

A feira livre é composta por um número flutuante de barracas, que estimamos entre 15 e 20, especializadas em diferentes produtos como roupas, brinquedos, DVDs, comidas e alimentos para o preparo. A disposição das barracas não segue nenhum critério de organização por produtos e misturam-se lado a lado, diferindo da lógica racional que rege os supermercados modernos separados em corredores setoriais.

As barracas de alimentos comercializam basicamente salgados como pastéis com diversos recheios, coxinhas, enroladinhos de salsicha, bolos de queijo, batatas fritas e doces como crepes, cural, pamonha, biscoitos, bolos, brigadeiros e pães. Para acompanhar, são vendidas bebidas como sucos, caldo de cana, refrigerante, cerveja e água. Alguns pontos de venda são especializados em um único tipo de produto, outros contém uma variedade. As barracas de comida podem ser divididas entre aquelas que servem produtos para serem degustados no local - inclusive dispendo de pratos, mesas e cadeiras - e aquelas que vendem comidas para serem degustadas em casa, como os doces em compotas, pães caseiros e queijos. Outras barracas especializaram-se na venda de alimentos (segundo a terminologia anteriormente explicitada de acordo com DaMatta), como frutas, legumes e hortaliças.

#### **4. O fim da semana: porque é sábado**

A feira livre rompe com a rotina da rua que durante a semana serve aos poucos moradores das proximidades. No sábado a rua se transforma em feira e fica cheia de pessoas que buscam algo diferente, um espaço diferente, uma comida diferente da rotineira. No entender de Ortigoza (2001, p.177), é importante perceber que, no processo de escolha do comércio e produtos, o espaço onde se vai passa a ser tão importante quanto a mercadoria a ser consumida, transformando-se ele também em uma mercadoria. Em nossas entrevistas, certamente a dimensão espacial era levada em conta na decisão da aquisição dos produtos da feira.

Luiza<sup>2</sup>, depois de suas atividades na igreja evangélica, passa pela feira. “[...] Geralmente aos sábados nós temos atividade na minha igreja (evangélica)... sempre que eu volto de lá eu passo aqui pra tomar garapa... eu amo garapa, fui crescida com garapa, mel, melado”.

Francisco também refere-se ao final de semana como o momento em que muitas coisas podem ser toleradas. “No final de semana a gente releva, toma um refrigerante, quem toma cerveja, toma cerveja... é um negócio que muda a rotina no final de semana [...] No final de semana a gente costuma mudar um pouquinho... principalmente no almoço de domingo que a gente reúne a família... aí já é mais verde, uma verdura e depois uma carne assada, pode exagerar no colesterol, aí um doce... uma vez por semana é tolerável”.

O fato de ser no sábado atrai muitas famílias e, por vezes, a feira serve como uma espécie de marco do final de semana, principalmente para os que não possuem meios para ir a outros lugares e não tem outras opções de divertimento no bairro. Isso também vale para o encontro dos jovens, que fazem da presença na feira um tempo de troca com os pares, flerte e lazer.

---

<sup>2</sup> Nomes fictícios

Para os jovens, a feira é um ponto de encontro como bem argumenta o Paulo, acompanhado da irmã e um amigo: "A gente vem pra ver a mulherada... nove horas da noite é o melhor horário pra ver a mulherada".

Os jovens são os que se reúnem para comer, beber e ouvir música nos seus automóveis com sons potentes que trazem um repertório que varia pouco entre o funk e o sertanejo universitário. Uma visita a feira livre demonstra uma vontade de interagir socialmente antes de significar a necessidade de se alimentar.

Bauman (2009), buscando o sentido das práticas socialmente compartilhadas pelos indivíduos na vida urbana, cunhou o termo mixofilia que representa a vontade de misturar-se, de compartilhar o espaço urbano, mas também representa o sentimento que emerge do desejo e da atração que o diferente produz. É o exercício da habilidade de tirar vantagens do convívio com o outro, com o que eles podem oferecer de diferente e enriquecedor. Neste contexto, a refeição partilhada na rua apresenta-se como intermediário das relações sociais num espaço em movimento.

É nesse sentido que podemos dizer também que a valorização do espaço pode ser avaliada pelo seu conteúdo subjetivo. Trata-se de uma forma de o indivíduo se apresentar na sociedade e, por meio da refeição, intermediar suas relações sociais. Isto porque os lugares da alimentação, além de se configurarem um espaço do consumo, passam a provocar o consumo do espaço (Ortigoza, 2001; Heck, 2004, Collaço, 2005).

Luiza, acompanhada da sobrinha, diz que a feira quebra a sua rotina semanal: "Eu venho aqui porque é perto e porque é sábado, quebra um pouco a rotina, né? Ficar em casa cozinhando, assistindo televisão. Toda vez que eu tenho oportunidade, eu venho aqui. É um ambiente gostoso".

Isabel divide a ida à feira em duas partes. Num primeiro momento, passeia entre as barracas da feira com o marido e os dois filhos, com olhos atentos aos produtos e aos preços, pois a primeira ação, segundo ela, é garantir alguns produtos considerados frescos para o consumo durante a semana. Mesmo reclamando dos preços elevados, ela enche as sacolas de verduras e legumes. Como a residência da família é bem próxima à feira, os dois meninos ficam incumbidos de levar os produtos para casa. O segundo momento de Isabel na feira é destinado ao lazer da família. Assim que os meninos retornam, passam a solicitar recompensas por seus serviços de carregadores e a recompensa vem em forma de dinheiro para os brinquedos e para a comida. Para Isabel, dois fatos - o fato de a feira ser perto de casa e ser realizada no sábado - possibilita que seja considerada a opção mais indicada de lazer da família, pois eles não possuem automóvel, o que facilitaria a locomoção de todos para outro lugar. "A gente vem aqui por ser mais perto de casa, o acesso é fácil e a gente não tem outro meio de locomoção. A gente já tá perto de casa e sai pra se distrair aqui mesmo [...] Porque é sábado, acho que se fosse outro dia a gente não viria... até mesmo porque no decorrer da semana é uma correria".

## **5. "Sábado ninguém janta em casa": flexibilidade das regras dietéticas**

### **A refeição decente: Comida de casa e comida de rua**

Embora muitos depoimentos, em certos momentos, apontem para uma rigidez no cardápio durante a semana, quando indagados sobre a rotina alimentar as coisas são diferentes. Muitos demonstraram não ter uma rotina alimentar, considerando o sistema de refeições apresentado por Barbosa (2007). A realidade brasileira é peculiar, pois as pessoas consideram refeições o almoço e o jantar, mas os lanches entre esses dois momentos não seriam refeições. Os chamados lanches, que incluem o consumo de salgados, frutas, sucos entre outros não são considerados refeições

propriamente dita. Mesmo substituindo o jantar tradicional por um salgado ou sanduíche, por exemplo, o que em tese não deixaria de ser uma refeição, os consumidores interpretam esse ato não como uma refeição em si, mas somente um lanche ou uma ação imediata para amenizar a fome. Nos discursos, está claro que existe uma diferença entre o alimento e a comida, o lanche e a refeição, cada qual ocupando um lugar específico o que, em parte, condiciona a decisão por um estabelecimento. Assim, a comida da feira é um lanche, há os que ainda vão jantar em casa e há os que, embora não tenham feito uma "refeição", estejam satisfeitos e decidem abster-se do jantar nesta noite.

"Isso aqui seria um café da tarde, mas depois tem a janta" (Francisco).

"Eu fiz uma boquinha só... isso aqui pra mim foi só um aperitivo... tem dia que eu não janto" (Paulo).

"Tem gente que ainda janta, porque isto aqui pra ele é só um lanche... chega em casa fica beliscando... um docinho". (Maria)

"Não vai ter janta não... não tem nem como... eu como uns dois, três pastéis e um copo de suco e estou satisfeita... já é a janta". (Ana)

Segundo os entrevistados, as refeições mais negligenciadas são o café da manhã e o jantar, mais usualmente substituídas por um lanche que, neste caso, não é "refeição", é uma "besteira". Já a refeição mais valorizada é o almoço, que dificilmente pode ser substituído ou negligenciado.

Luiza explica que por causa do trabalho não segue uma rotina alimentar: "Eu trabalho numa escola, então eu sigo os horários de lá... nove e meia estou almoçando... às vezes sim, às vezes não, porque a gente enjoa da comida da escola. [...] quando eu deixo alguma coisa preparada em casa, tudo bem, mas quando não deixo, fico até às três da tarde (lanche da escola)... o horário que mais me incomoda é quatro horas da tarde, dá aquela fome, aquela fome... às vezes eu faço um shake, é uma coisa assim terrível".

No Brasil, ultrapassando as diferenciações regionais, de classe social ou de origem étnica, há uma combinação alimentar que marca o cotidiano, constituindo-se na comida básica do brasileiro: o "feijão-com-arroz". Essa combinação pode variar, mas, em geral, o prato da refeição principal do brasileiro constitui-se na mistura de feijão, arroz, carne (de porco, gado, ave ou peixe) e salada (Maciel, 2004, p. 31).

Para DaMatta (1986) a comida básica do brasileiro é o feijão-com-arroz, essa comida que precisa ser cozinhada e que se come misturado num só prato formando uma massa indiferenciada na qual o feijão, que é preto, deixa de ser preto e o arroz, que é branco, deixa também de ser branco. De acordo com os entrevistados, essa comida não pode faltar: o "arroz-com-feijão", acompanhado de carne bovina, aves ou peixe. Verduras e legumes são citados, mas com menor preferência em relação ao "básico" arroz, feijão e a carne.

Valdir é bem direto em seu relato: "Durante a semana é comidona; arroz, feijão, ovo frito".

Francisco diz não possuir uma rotina alimentar, mas não abre mão de um almoço bem feito. "Na hora do almoço eu faço aquela refeição decente, bastante proteína, porque a gente precisa".

Quando indagado sobre como seria esse "almoço decente", ele diz: "É a alimentação que depois eu não preciso me preocupar, minha barriga não vai roncar e eu sei que eu vou comer agora só de noite... feijão não pode faltar, faltou feijão, faltou tudo... eu almoço, mas não fica aquela coisa... sempre falta alguma coisa".

Até as crianças quando perguntadas sobre uma refeição ideal elegeram o arroz-com-feijão. Sarah, aproximadamente 10 anos, sabe bem o que é refeição e o que é lanche.

"[...] refeição tem que ter feijão, arroz, salada, várias coisas... batata também... lanche é só café, pão... eu como de manhã e de tarde... no almoço e janta é arroz e feijão".

Não realizar uma refeição considerada ideal revelou-se mais incômodo para os informantes do sexo masculino, pois vários entrevistados afirmaram sua insatisfação quando não podiam comer algo mais "consistente". No geral, comer na rua foi retratado como algo "ruim" enquanto comer em casa seria o ideal.

Pedro garante que a refeição ideal não pode prescindir do prato preferido dos brasileiros. "Eu não como na feira... muito difícil... a única coisa que mata a minha fome é arroz, feijão e mistura que tem em casa".

Existe uma dicotomia entre a "casa" e a "rua", uma situação em que o comportamento e as mudanças de atitudes operam por meio de ponto de vista próprias, ou seja, a "casa" é o espaço de segurança e confiança e a "rua" o espaço do imponderável. "São esferas de sentidos que constituem a própria realidade e que permitem normalizar e moralizar o comportamento por meio de perspectivas próprias" (DaMatta, 1997, p.42).

Luiza, por exemplo, fala que a refeição ideal é aquela preparada em casa, de maneira simples, com ingredientes comuns, porém saborosos: "Eu não fico em casa, quando eu não estou na escola eu estou na igreja, mas quando eu tô em casa eu faço... hoje eu fiz arroz, fiz feijão, costelinha de porco, salada de repolho... Quando tenho tempo de comer aquela comida gostosa, eu faço em casa".

Para Isabel, a feira é um momento das exceções no qual os filhos têm liberdade para escolher qualquer coisa que queiram comer, diferentemente do que ocorre durante a semana em que a escolha do cardápio é feita, normalmente, por ela. "Final de semana vem pra feira aí tá liberado, é doce, é refrigerante, é tudo, eles que escolhem sábado ninguém janta em casa... é um desespero. A gente visa primeiro as crianças é o que eles querem, porque no decorrer da semana eles não tem a regalia que eles têm aqui, de comer".

Assunção (2008) constatou que as refeições podem reproduzir simbolicamente as relações de poder e posições hierárquicas entre indivíduos e que a mulher (mãe) tem papel importante na escolha e preparação da comida. É ela quem decide o menu a ser consumido, ainda que este incorpore o gosto individual dos demais membros da família.

Vemos que a mulher exerce um papel importante nas escolhas alimentares da família, principalmente em relação às crianças, ainda que os papéis familiares estejam em constante transformação e ainda que novos tipos de família estejam sendo criados na contemporaneidade. De modo geral, em casa, é a mãe quem determina os cardápios e a ação de comer fora, muitas vezes é vista como possibilidade de fugir dos padrões pré-estabelecidos pela família. O informante Paulo esclarece: "Comida é arroz, feijão, salada, macarrão, suco natural. Minha mãe cozinha em casa... ela faz o que eu quero todo dia... minha mãe manda em mim, só que eu mando na casa". Ainda que o próprio ato de comer fora seja um padrão familiar, assim como o é a escolha de onde comer, a experiência vivida é de uma supressão do padrão, como se comer fora fosse um momento de liberdade individual.

Poucas pessoas conseguem implementar uma rotina alimentar tão adequada quanto a que Isabel diz manter com seus filhos: "O café da manhã deles é por volta das oito da manhã, tem pão, leite, um suco,... é normal... antes de ir pra escola, eles almoçam... sempre tem a carne, ou frango, a verdura... todos os dias tem um tipo de verdura... e o tradicional arroz e feijão... um suco. À tarde, eles vão pra escola e comem lá... hora que eles chegam da escola eles costumam fazer um lanche... o lanche deles é pão, um iogurte... aí depois é a janta... lá pelas oito ou nove da noite eles jantam". No fim de semana, as chamadas besteiras são liberadas.

Valdir argumenta que, durante a semana, o cardápio é mais rigoroso em relação à alimentação dos filhos, mas no final de semana, o cardápio torna-se menos rígido. “A refeição do final de semana só tem almoço, a noite é feira... vamos todo mundo da família pra feira comer... a criançada já fica na expectativa de a noite ir pra feira comer alguma coisa. Não tem *janta* em casa no final de semana. Final de semana é sempre lanche. No sábado eles escolhem, pede o que vocês querem comer... aproveita que é só hoje, só no sábado”.

## **6. “Ave Maria se não tiver usando touca”: escolhas, confiança e gosto coletivo**

As barracas que comercializam comidas estão alternadas entre as de frutas, legumes, CDs e DVDs, roupas, bijuteria, brinquedos e todos os resíduos descartados por estas barracas. Dessa forma, as condições higiênico-sanitárias do espaço são negligenciadas. Beiró e Silva (2009, p. 16) alertam que o preparo, as práticas de manipulação e as condições higiênico-sanitárias de alimentos vêm sendo foco de inúmeros estudos, em virtude da incorporação de planos governamentais estratégicos para a promoção e garantia da segurança alimentar e ressalta que dentre os principais fatores que podem ocasionar alterações na qualidade dos alimentos estão: a falta de infraestrutura e espaço adequado nos quiosques, a ausência de equipamentos de conservação bem como a falta de água encanada, conservação e higienização inadequadas dos alimentos, dos utensílios e dos manipuladores e a presença de vetores e pragas.

Foi possível observar que as barracas não possuíam água encanada, inclusive aquelas que manipulavam e preparavam alimentos. A água era transportada nos reservatórios dos *trailers* ou galões levados pelos vendedores. Quanto à conservação dos alimentos, todos os vendedores possuíam algum tipo de equipamento de conservação, no caso da barraca de *hot dog*, haviam grandes caixas de isopor e caixas térmicas com os frios, refrigerantes e gelo para os sucos. Já os *trailers* possuíam *freezer* ou refrigeradores para os alimentos pré-preparados e estufas para os alimentos em exposição, porém alguns alimentos não eram protegidos contra insetos e partículas presentes no ar, como os pastéis já fritos, que ficavam num lugar para escorrer o excesso da fritura até a venda. Os *trailers* maiores possuíam pias e reservatórios precários para armazenar a água utilizada, outras barracas a descartavam na rua, junto ao meio fio.

Observamos que não havia uma higienização frequente das mãos dos cozinheiros e atendentes e observamos ainda que os pratos e cestinhas de plástico não eram substituídos a cada novo pedido; em vez disso, os recipientes eram forrados com papel toalha ou guardanapo e, após o uso, apenas os forros eram descartados e substituídos para atender o novo cliente. Os pratos não eram lavados com água corrente, nem higienizados com produtos específicos e as bebidas eram servidas em copos descartáveis ou nas próprias embalagens originais, como as latinhas e garrafas plásticas. Em quase todas as barracas, o manipulador de alimentos também manipulava o dinheiro sem antes fazer a higienização das mãos e foi observado que todas as barracas implementam uma espécie de uniformização precária. O que mais foi observado foi o uso de toucas, jalecos e camisetas personalizadas, o que não se caracteriza como uniformes ideais<sup>3</sup>, pois a maioria dos funcionários trabalhavam com sandálias de dedo, *shorts*, bonés, adornos nos cabelos, pulseiras e anéis. Contudo, percebemos que esses fatores pouco influenciaram nas escolhas e preferências dos clientes.

---

<sup>3</sup> O manipulador deve utilizar vestimenta apropriada, conservada e limpa, sapatos fechados, cabelos protegidos por rede ou touca (Beiró e Silva, 2009).

Para Giddens (1991), o risco não é apenas uma questão de ação individual, pois existem "ambientes de risco". Quando falamos sobre condições higiênico-sanitárias na feira livre do bairro Residencial Coxipó em Cuiabá observamos que, apesar da precariedade, um item era destaque nos discursos: a touca. Todos os entrevistados citaram a touca como um item imprescindível de higiene para os manipuladores nas barracas, mais que luvas, roupas e calçados adequados.

Ao perguntar a uma entrevistada se ela observa as condições de higiene da barraca e dos atendentes, ela se vira imediatamente em direção à barraca e, então, ainda sobressaltada responde: "não, não, eles usam sim... touca... eu olho, questão da touca, olho sim" (Luiza).

"Eu olho, Ave Maria se não tiver usando touca", diz espantada a jovem Bárbara.

Então, quando as entrevistadas dizem, nos trechos acima, que "olham" se os atendentes usam touca, percebemos que a confiança é baseada naquilo que os olhos veem. Para Santos (2013), pode-se dizer que os consumidores não permanecem passivos ao visto, eles analisam de acordo com seus parâmetros de higiene construídos culturalmente, os quais comungam com as noções de higiene da própria casa. Para ela, os discursos e representações do saudável no comer popular revelam que em muitos dos contextos existem a necessidade moral de legitimar suas práticas alimentares de acordo com o grupo ao qual pertencem e os sentidos que os identificam.

Isabel ressalta que há barracas que nem frequentaria e que a imagem é o mais importante na opção pelo estabelecimento. "A qualidade das coisas que estão expostas... tem barraca aqui que eu nem comeria por causa da higiene... essa barraca aqui tem onze anos que a gente vem aqui... desde quando era lá em cima [...] Quando você tem um negócio próprio o primeiro negócio que você vende é a sua imagem... a pessoa tem que ter uma postura, tem que ter uma higiene, você olha pra pessoa... aí a gente imagina que é bem limpinha".

Ana, em companhia de suas amigas, relata: "Observo que eles usam touca, são higiênicos, tratam bem as pessoas... eu frequento mais aqui por causa disso, são higiênicos... nem passo nos outros, venho direto aqui... o que não tem touca tem boné... os meninos usam boné... as mulheres usam touca... a comida é boa".

Percebe-se que, nos espaços de comensalidade da feira, a confiança não é estabelecida pela aproximação firmada pela relação de amizade entre o consumidor e o comerciante. No entanto, alguns entrevistados elegeram o atendimento como fator determinante na sua escolha.

Pedro deixa claro que um bom atendimento suplanta as questões higiênico-sanitárias. "Pra mim, geralmente é o atendimento... nem olho assim, porque se for reparar qualidade essas coisas, você não come na feira... a prioridade é o atendimento... ser bem atendido, ser atendido rápido".

Vários dos entrevistados relataram que não escolheram a barraca na qual comiam primeiramente pela comida, mas porque o local estava bastante movimentado naquele momento, pois, nesse tipo de julgamento, o fato de muitas pessoas se aglomerarem para comer ali era sinal de que a comida era gostosa. Em relação a alimentação, o gosto têm suas dimensões culturais, o gosto e o hábito alimentar são condições materiais indispensáveis, efetivadas na vida cotidiana das pessoas, através das quais essas pessoas podem situar-se e ser situadas no tempo e no espaço (Azevedo, 2008).

Para Giddens (1991), a confiança no gosto alheio pressupõe consciência das circunstâncias de risco. Deste modo, um indivíduo que não considera alternativas está numa situação de crença, enquanto alguém que reconhece essas alternativas e tenta calcular os riscos assim reconhecidos, engaja-se em confiança. Numa situação de

crença, uma pessoa reage ao desapontamento culpando outros; em circunstâncias de confiança ela deve assumir parcialmente a responsabilidade e pode se arrepender de ter depositado confiança em alguém.

Joana, acompanhada de Francisco, garante que é um bom sinal uma barraca bem movimentada. "Eu observo a questão da higiene e observo a movimentação da barraca... se tem muita gente é porque a comida é boa... e tudo é limpo... se não tem ninguém, então tem alguma coisa errada lá. Essa é minha visão".

Giddens (1991) ainda alerta que a condição principal para a confiança não é a falta de poder, mas falta de informação plena e, que na modernidade, a confiança, no contexto da atividade humana, é criada socialmente e não dada pela natureza das coisas ou por influência divina. "Toda confiança é num certo sentido confiança cega" (Giddens, 1991, p. 30 - 35).

Joana garante que essa sua estratégia funciona. "Na hora que eu cheguei, tinha muita gente aqui, eu até demorei para ser atendida... tinha bastante gente, já experimentei o cachorro-quente deles e gostei".

Eduardo relata que sua escolha perpassa por essa confiança no gosto coletivo, pois se a barraca tem bastante gente é sinal de que a comida é gostosa: "Essa barraca aqui é a mais gostosa... Aqui fica lotado... Aqui é mais "de boa" pra comer... mais gostoso também".

Mesmo que os entrevistados elogiassem a rapidez no atendimento, a agilidade do vendedor era menos importante enquanto critério de escolha da barraca do que o número de clientes. Em suma, preferiam um lugar lotado, acreditando nos critérios dos demais clientes, mesmo que demorassem a ser atendidos em vez de consumir em um local vazio e assumir o risco por uma escolha isolada.

## **7. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O trabalho concentrou-se na feira livre do bairro Residencial Coxipó que acontece todos os sábados à noite e tornou-se um ponto de encontro de moradores da redondeza, dos bairros mais próximos e de diferentes grupos etários. O método utilizado foi o qualitativo com base etnográfica, no qual foram feitas observações, conversas informais e entrevistas para o levantamento de dados e a partir da sistematização dos dados podemos tecer algumas considerações.

Para Maciel (2004), além de sua dimensão biológica, a alimentação humana é um ato social e cultural, estando à alimentação humana impregnada pela cultura, assim, os dados coletados podem ser usados para refletir sobre o papel da comida no cotidiano dos frequentadores da feira livre.

A rua F que, durante a semana é um lugar de pouco trânsito e movimento, nas tardes de sábado se modifica com as barracas e o movimento de pessoas. A feira do Residencial Coxipó tem um papel importante no contexto local por estabelecer comunicação entre o espaço e as pessoas, transcendendo as trocas mercantis e, evidenciando as trocas pessoais e espontâneas, além das possibilidades de lazer àqueles que vivem no bairro. Trata-se de um espaço onde tudo acontece ao mesmo tempo, onde os tipos diferentes se encontram e as diferenças sociais e culturais aparentemente desaparecem. Esse desejo de misturar-se com o diferente é denominado mixofilia, trata-se de uma experiência que provoca sentimentos diversos, pois "atrai" uma vez que nunca faltam novidades e surpresas na cidade (Bauman, 2009).

Através das entrevistas, percebemos a ligação das pessoas com suas refeições e a conscientização da importância em manter uma rotina alimentar saudável, o que nem

sempre é possível. A sociabilidade na feira acontece também em torno do beber, principalmente em relação aos homens que preferem o ato de beber ao de comer na feira, pois a comida que sustenta, a comida "decente", é a feita em casa. Os hábitos alimentares dos jovens e crianças que ainda moram com os pais têm regulação da família, principalmente por parte das mães. Para Azevedo (2008), as escolhas alimentares também são inculcadas muito cedo, desde a infância, tornando-se pouco permeáveis à suposta homogeneização imposta pela produção e pela distribuição massificadas.

Durante o final de semana existe mais liberdade nas escolhas alimentares, conforme verificamos. Durante a semana, os jovens e as crianças se submetem às escolhas dos pais, porém, durante os finais de semana, eles comem o que gostam, na quantidade que desejam. Os lanches, que incluem os salgados, refrigerantes, entre outros não são considerados refeições, mas aos sábados podem substituir o jantar. Já o almoço tradicional dificilmente é substituído por salgados ou sanduíches, mesmo nos finais de semana.

Em geral, os dados da pesquisa sinalizam que, para as pessoas comer na feira não seria bom, apesar de ser prazeroso. Notamos um forte discurso sobre a valorização da 'comida feita em casa', lugar em que se pode confiar na limpeza e na higiene dos alimentos e utensílios, ao contrário da comida feita na "rua". A superioridade da "comida feita em casa" perpassa pela unanimidade na preferência pelo trio arroz-feijão-carne, que se configura como um hábito alimentar urbano compartilhado. Para DaMatta (1986), arroz com feijão é um prato-síntese do estilo brasileiro de comer, expressando a culinária relacional, capaz de misturar e combinar o preto com o branco.

Percebemos ainda certa negligência em relação aos cuidados com a higiene não determina significativamente a escolha das pessoas pela comida ou barraca na feira. Muitas pessoas satisfazem-se apenas com a aparência, sendo a touca um elemento indispensável ao manipulador de alimentos aos olhos dos clientes. Os "olhos veem" de acordo com as noções de higiene e representações próprias inerentes a práticas alimentares do grupo ao qual pertence. Assim, em seus discursos, os entrevistados acreditavam que apenas o uso da touca legitimava e credenciava a barraca escolhida para se alimentar na feira do Residencial Coxipó. Como a noção de higiene em relação à feira perpassa pelo que os "olhos veem", a escolha da comida perpassa pela confiança estabelecida, não só pelo que os "olhos veem", mas também pela confiança no gosto e na escolha do outro. Não foi possível perceber a aproximação e intimidade firmada entre o consumidor e o comerciante, embora houvessem evidências das interações e do atendimento diferenciado dispensado pelos feirantes, justificarem a frequência e fidelidade de alguns clientes. O que se viu foi um "confiar" na escolha da maioria ou no maior movimento desta ou daquela barraca. A relação entre a confiança e o gosto como fatores que determinam a escolha das pessoas pela comida de feira, tornou-se importante questão para a investigação.

A confiança e o gosto pela comida de feira configuram-se como uma construção social onde a imagem e a aparência são requisitos primeiros na escolha, muitas vezes em detrimento do sabor. "Olhar" e ver que o atendente usa touca parece mais importante que outros quesitos nas condições higiênico-sanitário da barraca. "Olhar" e perceber que a barraca está muito movimentada naquela noite, desperta um conjunto de percepções, de sentidos e de normas que a pessoa traz do seu grupo social em relação a "casa" e a "rua", mas também há a consciência de que esta estratégia pressupõe uma circunstância de risco.

Quando a entrevistada garante que se não tem ninguém na barraca, "algo pode estar errado", ela evidencia que a sua condição de confiança também oferece o risco de que "algo pode estar certo", o que gera uma incerteza sobre a comida no local. Então ela completa: "Eu experimentei e gostei", ela apenas confirmou suas expectativas, ou

seja, ela poderia não ter gostado e todas as suas expectativas teriam ido ao chão. Dessa forma, fica evidente a necessidade de legitimar suas práticas alimentares de acordo com os sentidos, valores e normas do seu grupo, seja ele de "casa" ou da "rua". A confiança é construída através do monitoramento do olhar, da postura corporal, gestos e convenções que identificam os mesmos valores com a parte observada, outros clientes que estão consumindo comida na feira.

A partir da sistematização, podemos concluir que os dados aqui expostos estão no plano das experiências do cotidiano e a sua interpretação permite compreender o sujeito contemporâneo. A comida, para além de sua função biológica, pode ajudar a compreender a necessidade das pessoas de se relacionarem umas com as outras e com os espaços urbanos.

## REFERÊNCIAS

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski. **Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero.** Caderno Espaço Feminino 19.1 (2009).

AZEVEDO, Bonnie M. M. de. **Gosto não se discute? Atores, práticas, mecanismos e discursos envolvidos na construção social do gosto alimentar infantil entre crianças de 0 a 10 anos.** Dissertação (Mestrado em Antropologia), Universidade Federal Fluminense, 2008.

BAUMAN, Zygmunt. **Confiança e medo na cidade.** Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

BARBOSA, Livia. **"Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros."** Horizontes Antropológicos 13.28 (2007): 87-116.

BORGES, C. M., & de Oliveira Lima Filho, D. **Hábitos alimentares dos estudantes universitários: um estudo qualitativo.** Cep 79023 (2004): 041.

CASCUDO, Luís da Câmara: **História da Alimentação no Brasil.** Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

CERTEAU, Michel. **A Invenção do Cotidiano: artes de fazer.** Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

BEIRÓ, C. F. F.; SILVA, M. C. **Análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal.** Universitas: Ciências da Saúde, Brasília, v. 7, n. 1, p. 13-28, 2009.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **"Um olhar antropológico sobre o hábito de comer fora."** Campos-Revista de Antropologia Social 4 (2005).

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana.** Rev. nutr16.4 (2003): 483-492.

DAMATTA, Roberto. **A Casa & A Rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil.** 5ª edição. Rio de Janeiro – 1997.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil.** Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1986.

FOUCAULT, Michel. **Outros Espaços.** In: Estética: Literatura e Pintura, Música e Cinema. Org. Manuel Barros da Motta. Tradução Inês Autran Dourado Barbosa. Coleção Ditos & Escritos. Vol. 3, Forense Universitária, 2001.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade.** Tradução de Raul Fiker. - São Paulo: Editora UNESP, 1991.

HECK, Marina de Camargo. **Comer como atividade de lazer.** *Revista Estudos Históricos* 1.33 (2004): 136-146.

MACIEL, Maria Eunice. **Identidade Cultural e Alimentação.** In: Canesqui, Ana Maria (org.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível.* / organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p. (Coleção Antropologia e Saúde)

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha brasileira.** *Revista Estudos Históricos: alimentação*, Rio de Janeiro: FGV, n. 33, p. 25-39, 2004.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Objetivo, método e alcance desta pesquisa.** In: GUIMARÃES, Alba Zaluar. *Desvendando máscaras sociais.* Trad. Olga Lopes da Cruz. s.l.: Livraria Francisco Alves Editora, s.d. p. 39-61.

SIMMEL, Georg. **Sociologia da Refeição.** *Estudos Históricos.* Rio de Janeiro, no. 33, 2004. Disponível em: <<http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/375.pdf>> Acesso em: 08 de Dezembro de 2013.

SANTOS, Michele Oliveira. **O comer popular sob a égide do saudável: um estudo no mercado Municipal de Cachoeira – Bahia, Brasil.** Salvador, 2013. 113 f.

ORTIGOZA, Silvia Aparecida Guarnieri. **O tempo e o espaço da alimentação no centro da metrópole paulista.** Diss. UNESP, Instituto de Geociências Exatas, Campus de Rio Claro, 2001.

**Recebido em 02/01/2016. Aceito em 08/11/2016.**

## **A culinária da região nordeste e a feira central da ceilândia: uma relação identitária no distrito federal**

*Cuisine of the Northeast Region and the Feira Central da Ceilândia: an identity relationship in Distrito Federal*

Vinicius Carvalho Pereira

Universidade de Brasília – UnB

Faculdade de Ciência da Informação – Mestrando em Ciência da Informação

{viniciuscarvalhov@yahoo.com.br}

**Resumo.** O presente artigo procura relacionar a culinária da Região Nordeste e as formas identitárias dos candangos com a Feira Central da Ceilândia. A Feira Central foi um dos lugares em que os imigrantes da Região Nordeste encontraram para a perpetuação da sua memória, encontrar e fazer novos amigos, em volta dos pratos típicos servidos nas dezenas de bancas da feira em questão.

**Palavras-chave:** Culinária. Ceilândia. Feira Central da Ceilândia. Candangos.

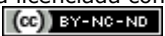
**Abstract.** *This article seeks to relate the cuisine of the Northeast Region and the identity forms of candangos with the Feira Central da Ceilândia. The Feira Central was one of the places where immigrants from the Northeast Region found to perpetuate their memory, find and make new friends, around the dishes served in the tens of fair stalls in question.*

**Key words:** *Cuisine. Ceilândia. Feira Central da Ceilândia. Candangos.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 5 no 1 – Dezembro de 2016, 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](mailto: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 Região Administrativa (RA) de Ceilândia foi construída para abrigar os trabalhadores que ajudaram na construção de Brasília, também conhecidos como candangos, que até 1971 estavam instalados nas várias vilas operárias em volta do Plano Piloto. Esses trabalhadores chegaram principalmente da Região Nordeste, com a promessa de grande oferta de empregos e melhor qualidade de vida. Porém, o que foi encontrado foi um ambiente de trabalho hostil, que demandava jornadas de trabalho desumanas, a falta de água persistiu e a estrutura social foi quase totalmente apagada.

Uma das formas que os candangos encontraram para celebrar a sua identidade e memória foi a constituição das feiras livres, sendo a maioria delas totalmente desmembradas pelo poder público. Já nas vilas operárias esse tipo de comércio foi bastante utilizado e da mesma forma foram organizadas feiras em Ceilândia e nas demais RAs.

A Feira Central da Ceilândia em pouco tornou-se um ponto de encontro da manifestação da cultura nordestina, com destaque para as bancas de culinária, que são as mais populares e mais procuradas da feira. Por meio dos sabores, o nordestino que agora se tornava ceilandense podia relembrar as suas origens, reunir e encontrar novos amigos em torno do que tinham em comum, a sua origem e cultura.

O presente artigo procura mostrar como a culinária nordestina foi importante para a popularização da Feira Central, e para perpetuação da identidade dos nove estados da Região Nordeste no Distrito Federal (DF).

## **2. A vilas operárias e a CEI**

A Ceilândia, tem sua origem ligada à remoção dos trabalhadores construtores de Brasília após a inauguração da capital federal. A grande oferta de empregos e as melhores condições de vida atraíram principalmente os trabalhadores da Região Nordeste, que em 1958 correspondiam a 43% da população do DF (TAVARES, 2005, p.27), pois na década de 1950 a região sofria com uma das piores secas da história. Mais especificamente em 1958, as pessoas residentes na região perderam as esperanças de que a chuva chegasse e o grande êxodo dessa década teve início após o dia 19 de março, dia de São José, uma data tradicional para o começo das chuvas ou no caso, determinar o período de seca. O relato de Juscelino Kubistchek ilustra o êxodo em massa para a futura capital brasileira:

Quem visse aquela multidão em movimento teria a impressão de um quadro bíblico. Reproduzia-se, em pleno século XX, a fuga do povo de Israel que deixava o Egito, ao longo do deserto. A mesma multidão esfarrapada. A mesma poeira a envolver as pessoas e a toldar o céu (OLIVEIRA, 2000, p.166).

Para chegar na área onde seria construída a capital federal, os trabalhadores geralmente pagavam donos de caminhões que faziam o transporte, os chamados "paus-de-arara". Os motoristas desses caminhões por sua vez já eram pagos pelas construtoras para irem à Região Nordeste e buscar os trabalhadores, e essa atividade se tornou umas das mais lucrativas no início da construção da cidade (SOUSA, 1983, p.33).

Dada a inauguração de Brasília, em 1960, era previsto pelo governo local que um terço dos trabalhadores voltassem para seus estados, um terço ficasse em Brasília e o restante se voltasse às atividades agrícolas em áreas próximas (RESENDE, 1985, p.13). Apesar da situação precária em que viviam nas vilas operárias, ainda assim eles as consideravam

melhores do que as presenciadas em seus estados de origem e a maioria optou por permanecer nos arredores de Brasília (SILVA, 2010, p.90), sendo as vilas mais conhecidas a Vila do IAPI, Morro do Querosene e Placa das Mercedes (RESENDE, 1985, p.16). As moradias nessas localidades eram construídas com restos de madeira, papelão ou zinco, e seriam apenas provisórias, mas logo se tornaram verdadeiras cidades. Nas vilas operárias, eram inexistentes os serviços de iluminação pública, rede de esgoto e água encanada, mas havia uma estrutura social estabelecida, onde os candangos tentavam manter algumas características dos seus locais de origem, dessa forma faziam encontros, festas e o comércio era feito de forma informal, muitas vezes com a prática do rolo nas feiras (TAVARES, 2009, p.71). A Vila do IAPI tinha uma feira de pequeno porte que abastecia a população local com alimentos e quando os mesmos não eram encontrados, os moradores se dirigiam ao Núcleo Bandeirante (TAVARES, 2009, p.28).

Em 1970, a população total dessas áreas chegava a 70.128 habitantes (AMMAN, 1987, p.22). Com a justificativa do governo de que as vilas operárias estavam localizadas em uma área chamada de anel sanitário, a permanência da população poderia trazer sérios riscos ao saneamento básico da capital (TAVARES, 2005, p.36). Foi construída a Estrada Parque do Contorno, que, como o nome diz, contorna o Plano Piloto e representa o estabelecimento de uma fronteira que mediasse a sua preservação. A própria estrada funcionava como anel sanitário e apenas seriam "permitidas as construções de casas isoladas com grandes distâncias de mais de 1Km entre cada uma como previu Lúcio Costa" (TAVARES, 2009, p.68).

Baseado nessa premissa o governo criou a Campanha de Erradicação de Invasões (CEI), que daria nome à nova Região Administrativa que seria criada a 35 km do Plano Piloto. A CEI tinha como objetivo conscientizar a população dos motivos para a remoção das vilas e as melhorias nas condições de vida que os moradores teriam (TAVARES, 2009, p.71). Mesmo contra a vontade da maioria dos candangos, as remoções tiveram início no dia 27 de março de 1971.

### **3. O recomeço e a Feira da Ceilândia**

Nos primeiros anos na nova localidade, os candangos enfrentaram mais dificuldades do que as encontradas nas vilas operárias. Uma delas era a distância para chegar ao trabalho, antes o caminho poderia ser percorrido a pé ou de bicicleta, mas após a remoção para a Ceilândia o mesmo deveria ser feito de ônibus, serviço pago e que demorava em média uma hora para chegar ao Plano Piloto (TAVARES, 1981, p.42), sem contar o trajeto de casa para o ponto de ônibus que era de 5km em média (TAVARES, 1981, p.24).

A iluminação pública era outro problema enfrentado nos primeiros anos pelos moradores de Ceilândia, que trazia junto a questão da segurança como conta uma moradora:

Eu estudava em Taguatinga à noite (72/74). Sem iluminação. A cidade estava tão escura que a gente topava em tocos e caía em buracos. A lua era nossa iluminação, quando aparecia. Como o ponto final dos ônibus da Alvorada era na outra esquina da rua, os motoristas deixavam os faróis acesos até eu chegar em casa. Os outros moradores nem se arriscavam a sair de casa, a não ser por necessidade, como ir pro hospital, escola e trabalho. A gente vivia reclamando, e muito tempo depois a iluminação chegou (TAVARES, 1981, p.27).

Houve uma significativa redução na renda das famílias recém-chegadas, pois a distância da Ceilândia ao Plano Piloto aumentou o gasto com transporte, impossibilitando que as mulheres e os filhos menores ajudassem na composição da renda familiar. As mulheres trabalhavam geralmente como lavadeiras, mas como a Ceilândia não tinha serviço de água encanada e o mesmo demorou a ser implantado, essa atividade não poderia ser realizada (GOUVÊA, 1995,

p.69). À medida que as principais obras da nova capital foram sendo concluídas, alguns candangos ficaram sem emprego, assim sendo, o surgimento das feiras pelo DF é apontado como consequência da falta de empregos no mercado formal (TAVARES, 2009, p.26).

O serviço de abastecimento de água foi um dos últimos a ser solucionado na cidade, com a construção da Caixa d'água de Ceilândia, em 1977 (RESENDE, 1985, p.17). Alguns moradores tinham acesso a água que era fornecida por um "caminhão adaptado" do Serviço de Abastecimento (SAB), que passava na cidade de oito em oito dias (TAVARES, 2005, p.44). Essa escassez fazia a população passar por situações degradantes, como conta em depoimento uma moradora: "A água que lavava o arroz, a gente juntava para lavar as crianças" (AMMANN, 1987, p.25). A SAB também atuava na região como uma espécie de "mercado móvel", fornecendo alimentos aos moradores da nova região, a figura dos vendedores ambulantes foi muito importante para atender as necessidades básicas de consumo já que o comércio era precário nos primeiros anos (TAVARES, 2005, p.44).

Já em 1971, formou-se espontaneamente a "Feira Pau Pelado" bem no centro da cidade, ao lado do local onde seria erguida a Caixa d'água de Ceilândia. As barracas existentes nessa feira tinham, em sua maioria, uma estrutura improvisada de madeira e eram cobertas com lonas. Esse comércio se popularizou rapidamente, pois era um dos poucos espaços com uma maior oferta de produtos de mercearia (TAVARES, 2005, p.47), onde tinham maior destaque o arroz, o feijão e a farinha. Sobre a presença do arroz na alimentação do povo brasileiro, Luís da Câmara Cascudo diz que:

O povo come arroz indiferentemente, como quem saúda amigo vulgar no mecanismo da obrigação diária. Normalmente é um conduto, na água e sal, acompanhando a iguaria principal, peixe ou carne. Isoladamente, passa ao grupo das sobremesas, arroz-doce, pudim ou bolo de arroz. Um requinte, para o Nordeste, é o arroz de coco. Cozido no leite de coco, para peixe de escabeche ou ensopado de camarões. Evidentemente sem açúcar (CASCUDO, 2011, p.454).

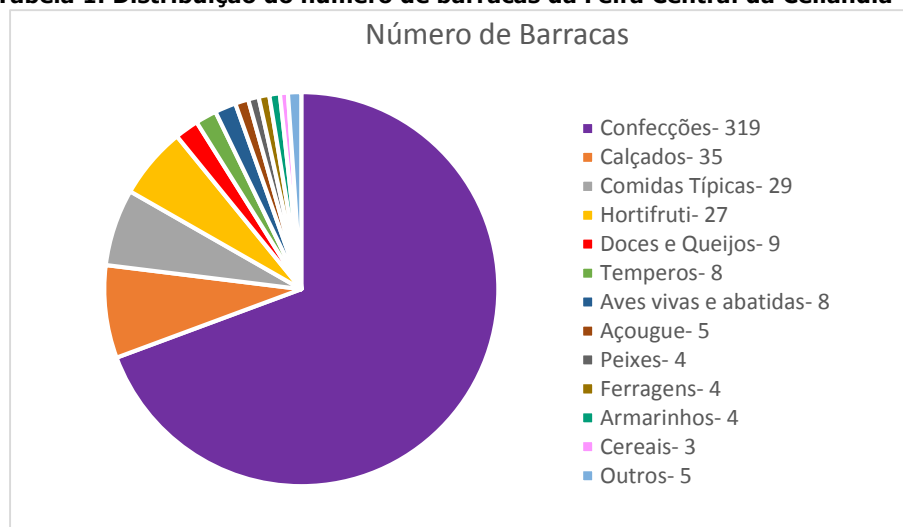
O mesmo autor destaca ainda o arroz-de-cuxá e o arroz à maranhense, ambos típicos do estado do Maranhão, que foi um dos estados mais importantes na formação da população de Ceilândia.

Com o crescimento desse comércio espontâneo no centro da cidade, a administração regional decidiu por regularizar o espaço, construindo "barracas de forma padronizada sobre um calçamento de cimento", ainda na região central de Ceilândia (TAVARES, 2005, p.48). No entanto, apenas em 1984 a Feira Central da Ceilândia foi inaugurada de forma oficial, tornando-se rapidamente um dos principais lugares de encontro das pessoas advindas da Região Nordeste, que em 2015 ainda são maioria dentre os imigrantes da cidade. Se destacam os estados do Piauí, 14,61%, seguido por Bahia, 12,51% e Maranhão, 11,97% (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL, 2015, p.22).

Porém, nem todos os feirantes puderam ou concordaram com a criação de um local dito permanente, pois os lucros dos mesmos poderiam diminuir com as novas taxas cobradas e impostos obrigatórios, assim a Feira Central foi cercada por inúmeras barracas improvisadas, que chegavam até a calçada na avenida Hélio Prates, e também se estendiam até o final da quadra no espaço que era chamado de Feira dos Importados de Ceilândia, onde eram vendidos principalmente eletrônicos. Essas barracas permaneceram e se expandiram até a primeira metade da década passada, quando o Governo Distrital as removeu criando dois shoppings populares na região central da cidade.

Na Feira Central da Ceilândia destaca-se o comércio de confecções, calçados e de comidas típicas, sendo este último o objeto de estudo do presente artigo, por ser o mais representativo, e, talvez, o mais importante para a definição da Feira como um dos principais locais de encontro das pessoas de origem nordestina no DF. O movimento na feira durante a semana é, em média, de 6 mil visitantes e cerca de 10 mil nos finais de semana (TEIXEIRA, 2004, p.42).

**Tabela 1. Distribuição do número de barracas da Feira Central da Ceilândia**



Fonte: TEIXEIRA, 2004, p.42.

A maioria das bancas que servem comidas típicas se voltam para a culinária nordestina, o que é natural, já que a cidade é reconhecidamente umas das mais influenciadas pela cultura dessa região, o que pode ser observado pelo número de habitantes originários da mesma. A cultura da Região Nordeste é tão importante que o único monumento construído por Oscar Niemeyer no DF fora da área de tombamento de Brasília localiza-se em Ceilândia – a Casa do Cantador – um espaço criado para a celebração da cultura nordestina que recebe várias apresentações artísticas, principalmente de repentistas.

**Figura 1. A Casa do Cantador**



Fonte: <https://casadocantadordf.wordpress.com/fotos/>

O chamado São João do Cerrado, é uma das várias festas que celebram a cultura dos nove estados da Região Nordeste. Auto intitulado "O maior São João do Cerrado", acontece em um espaço amplo no final da Avenida Hélio Prates, com apresentações de artistas de grande relevância na cultura nordestina, entre estes, Alceu Valença, Elba Ramalho e Zé Ramalho. Um dos grandes atrativos da festa é a variedade de comidas típicas da região, que não fica limitada ao espaço interno do evento, pois todo o ano a festa fica cercada por bancas e automóveis improvisados que servem comidas típicas nordestinas.

**Figura 2. O São João do Cerrado**



Fonte: <http://www.saojoaodocerrado.com.br>

#### **4. A Feira Central como ponto de encontro**

Para Roberto DaMatta, a comida não se limita apenas ao que pode ou não ser consumido, o ser humano tem hábito de “comer” também com os olhos e com o nariz e isso se reflete na forma de consumo na Feira Central da Ceilândia. DaMatta define:

alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro daquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga (DaMatta, 1986, p. 55).

Dessa forma, Carlos Roberto Antunes dos Santos diferencia o que seria o ato de alimentar e de comer, citado acima por DaMatta. Para esse autor “alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações” (SANTOS, 2011, p.108). Na feira, as refeições são preparadas aos olhos do consumidor, sendo que a maioria das bancas dividem o espaço entre as panelas e o cliente por um vidro transparente. O famoso “prato feito” é comumente servido, mas a prática mais recorrente é o cliente apontar para o que quer e dessa forma ter uma refeição personalizada. Em volta das bancas existem bancos, mas os alimentos podem ser consumidos do lado de fora da feira ou até mesmo em pé, como ilustra o nome de uma das bancas “Kome in pé”.

Figura 3. A banca Kome in pé.



Fonte: <http://blogdoarretadinho.blogspot.com.br>

Em uma das bancas em que são preparados pratos típicos maranhenses são servidas cerca de 100 refeições por dia, segundo as donas do local, mas no sábado, quando há maior movimento, o número ultrapassa as 300 refeições (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL, 2012). É notável o movimento nas bancas de comidas típicas, principalmente nos finais de semana, no horário de abertura da feira. Durante a semana algumas pessoas têm o hábito de frequentar a feira para tomar um café da “manhã reforçado”, geralmente com cuscuz e leite.

O cuscuz é um prato originário do norte da África, especificamente no Maghreb, encontrou no Brasil diferentes formas de ser preparado, com diversos ingredientes para compor as receitas. Geralmente é feito com farinha de milho, contudo, no estado do Maranhão o mesmo é comumente preparado com flocos de arroz. Já o tipo mais comum na Região Nordeste e que é normalmente comercializado na Feira Central da Ceilândia é

a famosa versão nordestina do cuscuz, presente na dieta das famílias e comercializado também em restaurantes[...] consiste em fazer uma massa de fubá temperada com sal e açúcar, cozida no vapor na cuscuzeira (espécie de panela cônica, dividida ao meio, em que na parte inferior se coloca água, uma espécie de banho-maria) e umedecer com leite de coco (FARIAS; SHINOHARA; PADILHA; OLIVEIRA; MATSUMOTO, 2014, p.46).

Nos finais de semana o número de pessoas nesse horário aumenta devido às festas que acontecem durante a madrugada, e, ao invés de irem para casa, alguns frequentadores preferem começar o dia com um caldo de mocotó.

Os pratos mais procurados são o baião de dois, a buchada de bode, o caldo de mocotó, a carne de sol com mandioca, o cuscuz, a dobradinha, o feijão tropeiro, a galinha ao molho pardo, a rabada, o sarapatel e o vatapá (TEIXEIRA, 2004, p.44). Fica expressa a importância da culinária nordestina para atrair a clientela na Feira Central. Regina Schlüter justifica essa questão afirmando que a alimentação tem um poder de comunicação de identidades

intrínseco, quando grupos refletem nela suas preferências e aversões, além de reforçar nos imigrantes o pertencimento de seus lugares de origem (SCHLÜTER, 2003, p. 32).

Ao analisarmos os alimentos preferidos do público vemos também que alguns deles têm origem no Candomblé, destacando o estado da Bahia, como comenta Maria Leal:

Essa foi a região mais influenciada pela religião, uma vez que, alguns dos melhores quitutes originaram-se do candomblé. "A tão conhecida devoção dos baianos aos santos e às festas não seriam as mesmas sem o acarajé, o cuscuz, o bobó, o efó, o xinxim, o abará, o vatapá, o caruru" (LEAL, 1998, p. 125).

As bancas de cereais e de frutas e verduras também refletem a grande relevância culinária nas suas vendas. As farinhas ficam expostas em grandes sacos para que o cliente possa experimentar a mesma e verificar a sua qualidade no ato da compra, dessa forma são deixados pequenos copos por cima dos sacos para a degustação sem que a mesma contamine o restante do produto. A farinha de mandioca, a farinha de puba e a farinha de tapioca se destacam na grande variedade de produtos. Os feijões também são facilmente encontrados, e os mais procurados são os tipos que não são facilmente encontrados nos supermercados, como o feijão de corda e o feijão verde, descascado ou ainda dentro das favas. A mandioca, pode ser comprada descascada em conserva ou com casca. As folhas de cuxá também são facilmente encontradas e o seu aspecto fresco colabora para a qualidade do arroz de cuxá, também comercializado na própria feira. As frutas de época colorem a feira como a seriguela, o umbu e a carambola.

O comércio de Ceilândia cresceu consideravelmente desde a sua inauguração em 1971, agora existem diversas lojas de eletrodomésticos, restaurantes de culinária nordestina e até mesmo shoppings na região central da cidade, onde se localiza a Feira Central. Desta forma, a existência da feira não é mais a única opção de comercialização de produtos na cidade, que conta ainda com uma grande CEASA no final da avenida Hélio Prates, contudo, o aspecto informal de comércio e a relação amistosa entre vendedor e consumidor fazem das feiras não apenas locais de compras, mas de encontro e rememoração do passado.

A Feira Central ainda é muito frequentada exatamente por remeter com suas cores, cheiros, sabores e, principalmente, com sua gente à Região Nordeste, origem de grande parte dos moradores da cidade. É o que diz uma frequentadora da feira: "Aqui lembro o meu estado, que possui um calor humano muito forte. O clima de cordialidade é bem parecido com o do povo nordestino, sempre hospitaleiro" (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL, 2012).

A presente pesquisa, de natureza exploratória, baseou-se, em parte, na vivência do autor no espaço da Feira Central desde a segunda metade da década passada. O contato realizado com os feirantes e frequentadores da feira de modo informal trouxe os subsídios e informações necessários para a descrição das relações existentes no espaço. Já as informações conseguidas a partir de registros orais, trouxeram os aspectos necessários para o desenvolvimento dessa pesquisa na RA de Ceilândia. A história oral permite trabalhar as "memórias subterrâneas", advindas de grupos cuja trajetória e história tradicionalmente foram marginalizadas; no caso da presente pesquisa, destaca-se a memória dos candangos (POLLAK, 1989, p.04). Essas memórias permanecem vivas por meio da oralidade, quando os seus portadores as passam para seus descendentes, amigos e associações de sociabilidade afetivas ou políticas, pois não contam com a facilidade de acesso aos meios escritos, que os grupos que se voltam a "memória oficial" possuem.

Assim, a Feira Central seria, segundo Marc Augé, um dos "lugares" que o candango encontrou para a perpetuação da sua identidade e de encontro com seus conterrâneos. Já que, para o autor, o lugar antropológico é criador de identidade, relacional e histórico, além de ter sentido

para os seus habitantes e ser inteligível para os observadores externos (AUGÉ, 2012, p.51). E, de acordo com Pollak, a Feira Central seria também um lugar de memória, podendo ser ligada a lembranças e podendo nem mesmo pertencer ao tempo cronológico de uma pessoa ou de determinado grupo. Ou seja, a Feira Central pode ser apontada como um lugar de memória, por ser simbólica para a Ceilândia e seus moradores, remetendo-os aos tempos de migração e remoção, fazendo com que relembrem as feiras de seus estados de origem, na Região Nordeste, mantendo contato com a culinária típica, atrativo que toda semana leva milhares de pessoas a frequentarem esse espaço

A Ceilândia possui outros desses “lugares” onde o candango e seus descendentes, podem lembrar e repassar a história da cidade e a cultura dos seus estados de origem. Além da Feira Central da Ceilândia, Casa do Cantador e Caixa d’água de Ceilândia (tombada em novembro de 2013 na esfera distrital, Decreto n. 34.845/2013), a RA de Ceilândia conta ainda com a Feira Permanente do P-Sul, a Feira Permanente do Norte, a Feira do Rolo e também com o museu comunitário Casa da Memória Viva da Ceilândia, que procura valorizar a história e a cultura local junto às escolas públicas da cidade

A forma de funcionamento da Feira Central e o comportamento dos vendedores e cliente se assemelha bastante a forma das feiras na Região Nordeste, definida por Raul Lody como:

as Feiras permitem encontrar e consumir o que o sertão produz. As Feiras semanais são espaços quase mágicos, ludicamente incorporados por populações locais e acontecem quase sempre entre as 6ª Feiras e os sábados. Feiras para saber notícias do povo, do pessoal do sertão, dos sítios, das fazendas, para levar e trazer encomendas, reencontrando parentes e amigos. Para o divertimento, para os repentes cantados, para o humor. Feiras para adquirir alimentos mais selecionados e objetos variados para a preparação do alimento da família (LODY, 2001).

Uma das formas que os habitantes de Ceilândia utilizavam para encontrar conterrâneos e conhecidos, principalmente antes da popularização e barateamento do uso da internet, era o serviço de som da Feira Central. São vários os relatos de pessoas que conseguiram novos laços de amizade com pessoas de seus estados de origem, que tinham em comum serem frequentadores da feira.

Ao se reunirem em determinadas ocasiões na Feira Central para apreciarem a culinária de sua terra natal, os candangos atribuíram à refeição outra finalidade além de nutrir o corpo, eles trouxeram um aspecto de sociabilidade, que passa pela seleção da banca aonde irão almoçar, a confecção do prato e a escolha de como consumir o alimento seja sentados no balcão jogando conversa fora com os donos do estabelecimento, na calçada apreciando às diversas manifestações culturais que ocorrem na praça em frente a feira ou até mesmo em pé. É sobre essas novas funções atribuídas a refeição de que fala Maria Eunice Maciel:

O alimentar-se é um ato vital, sem o qual não há vida possível, mas, ao se alimentar, o homem cria práticas e atribui significados àquilo que está incorporando a si mesmo, o que vai além da utilização dos alimentos pelo organismo (MACIEL, 2001, p.145).

A população de Ceilândia mudou bastante desde o começo da cidade, a maior parte da população já não é mais composta de imigrantes, segundo a Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios do ano de 2015, atualmente 51,67% dos moradores de Ceilândia nasceram no DF (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL, 2015, p.21). A tradição de frequentar a feira passou de geração a geração, desde os candangos que chegaram ao Distrito Federal na década de 1950, aos seus filhos que hoje seguem com o mesmo costume. A preferência pela culinária

nordestina, que se estende até dias atuais, também pode ser explicada por essa tradição, conforme Dolores Martín Rodríguez Corner e Elis Regina Barbosa Ângelo:

A cozinha é cultural, os hábitos alimentares e o gosto são transmitidos de geração a geração de maneira inconsciente, empírica, seja na escolha, na técnica de preparo ou no modo de servir os alimentos, desde a classificação, produção, colheita, conservação, preparo e consumo dos alimentos (CORNER e ÂNGELO, 2012, p.03).

## **5. Conclusão**

Por meio de uma breve contextualização histórica da RA IX – conhecida como Ceilândia – e de seus habitantes, os candangos, em sua maioria nordestinos, que chegaram ao planalto central em busca de melhores condições de vida, percebemos como as feiras foram e são importantes para a celebração da cultura da Região Nordeste, principalmente em torno de sua rica culinária.

Nas dezenas de feiras, permanentes e livres, espalhadas pelo território do DF, os imigrantes de outras regiões e estados se encontram para rememorar e encontrar seus conterrâneos, contar histórias e saber as novidades da família e dos conhecidos. Cada feira tem um público geral definido pela natureza da sua população, as feiras da Ceilândia se caracterizam pela predominância dos nordestinos, a Feira Permanente do Cruzeiro tem grande concentração de cariocas e outras refletem a grande diversidade que forma a população do DF.

O foco na culinária e na socialização presentes na Feira Central da Ceilândia serviu para ressaltar a importância que a mesma tem para a população, não apenas da cidade, mas para todos os que se identificam com a cultura dos estados da Região Nordeste. Desde o café da manhã reforçado com cuscuz e leite, até o almoço de fim de semana com os amigos e familiares, foi em torno da culinária que a Feira Central conseguiu reunir a população da cidade e manter viva a memória dos seus construtores, os candangos, que agora passam para seus descendentes, os ceilandenses, a missão de perpetuar seus costumes em um dos “lugares” escolhidos por seus pais, a Feira Central da Ceilândia.

## Referências

- AMMANN, Safira Bezerra. **Os incansáveis**: Movimento popular de Brasília. Brasília, Cortez Editora, 1987.
- AUGÉ, Marc. **Não-Lugares**: Introdução a uma antropologia da supermodernidade. São Paulo: Papirus, 2012.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo. Global, 2011.
- CORNER, Dolores Martín Rodríguez; ANGELO, Elis Regina Barbosa. **Algumas perspectivas socioculturais da gastronomia e suas relações com o crescimento de segmentos turísticos**. Anais do VII Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, 2012.
- DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- FARIAS, Patrícia de Oliveira Leite; SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa; PADILHA, Maria do Rosário de Fátima; OLIVEIRA, Karlla Karinne Gomes de; MATSUMOTO, Masayoshi. O Cuscuz na alimentação brasileira. In: **Revista Contextos da Alimentação**. Vol. 3, nº 1. Dezembro, 2014.
- GOUVÊA, Luiz Alberto de Campos. **Brasília**: a capital da segregação e do controle social, uma avaliação da ação governamental na área da habitação. São Paulo: Annablume, 1995.
- GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. **Feira de Ceilândia e de todos os nordestinos**. Disponível em: <<http://www.agenciabrasilia.df.gov.br/noticias/item/332-feira-de-ceil%C3%A2ndia-e-de-todos-os-nordestinos.html>>. Acesso em: 30 jan 2016.
- \_\_\_\_\_. **Pesquisa Distrital por amostra de domicílios 2015**. Disponível em: <<http://www.codeplan.df.gov.br/component/content/article/261-pesquisas-socioeconomicas/319-pdad-2015.html>>. Acesso em: 25 jan 2016.
- LEAL, Maria L. de M. S. **História da gastronomia**. São Paulo : Senac Nacional, 1998.
- LODY, Raul. Culinária Nordestina: sol, sal e açúcar. In: BOSSIO, Arthur (coord). **Culinária nordestina**: encontro de mar e sertão. São Paulo: Senac, 2001.
- MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os Macaquinhos de Koshima Com Grillat - Savarin?**. Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, UFRGS, Ano 7, n. 16, Dezembro, 2001.
- POLLAK, Michael. **Memória, esquecimento, silêncio**. In: Estudos Históricas, Rio de Janeiro, v.2, n.3, p.3-15, 1989.
- OLIVEIRA, Juscelino Kubistchek de. **Porque construí Brasília**. Brasília. Senado Federal, 2000.
- RESENDE, Mara L S. **Ceilândia em movimento**. Departamento de Sociologia, Universidade de Brasília, 1985.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História**: Questões & debates, v. 28, n. 54, p. 103-124, 2011.

- SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.
- SILVA, Luiz Sérgio Duarte da Silva. **A construção de Brasília**: modernidade e periferia. Goiânia: UFG, 2010.
- SOUSA, Nair Bicalho de. **Construtores de Brasília**: Estudo de operários e sua participação política Petrópolis, Editora Vozes, 1983.
- TAVARES, Breitner Luiz. **Feira do Rolo**: na pedagogia da malandragem: memória e representações sociais no espaço urbano de Ceilândia-DF. Departamento de Sociologia, Universidade de Brasília, 2005.
- \_\_\_\_\_. Mercados informais e sociabilidades urbanas na periferia de Brasília: o caso de Ceilândia-DF. In: **URBE**: Revista Brasileira de Gestão Urbana. Vol. 1, nº. 1, 2009.
- \_\_\_\_\_. **Na quebrada, a parceria é mais forte** - Juventude hip-hop: relacionamento e estratégias contra a discriminação na periferia do Distrito Federal. Departamento de Sociologia, Universidade de Brasília, 2009.
- TAVARES, Nadir. **Ceilândia, ontem, hoje... e amanhã?**. Brasília: [s.n.], 1981.
- TEIXEIRA, Patrícia Silva. **A Feira Central de Ceilândia**: um espaço gastronômico da culinária brasileira. Curso de Turismo, CNEC. Ceilândia, 2004.

**Recebido em 03/01/2016. Aceito em 06/12/2016.**

# A alimentação e a comensalidade como forma de socialização entre idosos numa cidade do interior paulista

*The feeding and commensality as a form of socialization of elderly in São Paulo*

Daniela Soares de Oliveira, Maria do Rosário Rolfsen Salles

Universidade Anhembi Morumbi- São Paulo - UAM

Programa de Mestrado em Hospitalidade

{danielasoares.nutricionista@hotmail.com, mrrsalles@uol.com.br}

**Resumo.** O objetivo do presente trabalho, consiste em focalizar a relação entre a alimentação e a comensalidade, entendidas como formas possíveis de socialização e sociabilidade, tomando por objeto de estudo, um grupo de idosos, participantes de um grupo de hidroginástica na cidade de Mogi Guaçu/SP. A pesquisa, de caráter exploratório, e de abordagem qualitativa, utiliza-se de instrumentos como o questionário e a entrevista semi-estruturada, aplicados em duas etapas, a primeira a quarenta e um idosos (de 60 a 86 anos, casados e aposentados) e a segunda aprofundando a coleta de informações, com a aplicação de um roteiro de entrevista a seis pessoas do grupo sobre as estratégias de organização do cotidiano, a comensalidade e os hábitos alimentares. Os resultados apontam para a importância da alimentação como forma de comensalidade em torno das refeições para os entrevistados, sobretudo em dias festivos e finais de semana, consistindo em momentos de reunião da família e amigos, não apresentando, esse grupo, o hábito de realizar refeições fora do lar e nem de adquirir alimentos prontos. Conclui-se que a alimentação pode constituir uma fonte importante de sociabilidade para os idosos, numa fase da vida em que sabidamente há uma maior tendência ao isolamento social.

**Palavras-chave:** Comensalidade. Alimentação. Envelhecimento. Socialização.

**Abstract.** *The objective of this study is to focus on the relationship between food and eating together, understood as possible ways of socialization and sociability, taking as object of study, a group of elderly participants in a water aerobics group in the city of Mogi Guaçu / SP. The research, exploratory, and qualitative approach, uses instruments such as questionnaires and semi-structured interview, applied in two stages, the first forty-one elderly (60-86 years old, married and retired) and the second deepening gathering information, with the application of an interview script to six people in the group on the everyday organization strategies, edibility and eating habits. The results point to the importance of food as a way to commensality around meals for respondents, especially on festive days and weekends, consisting of moments of meeting family and friends, not presenting this group, the habit of having meals outside the home and not ready to purchase food. It is concluded that food can be an important source of sociability for the elderly, a stage of life where there is known to be more prone to social isolation.*

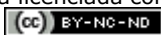
**Keywords:** *Commensality. Feeding. Aging. Socialization.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 5 no 1 – Dezembro de 2016, 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](mailto: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/)



## Introdução

Refletir sobre o envelhecimento é, acima de tudo, pensar no outro. No entanto, no caso do envelhecimento, pensar no outro implica pensar em um sujeito que um dia seremos, ou até já somos (DEBERT, 2004).

Para identificar os hábitos dos consumidores é necessário estudar o seu comportamento para compreender a vida diária das pessoas, seu cotidiano e a maneira como se relacionam com produtos, serviços e, também, com outras pessoas, idéias ou experiências para satisfazer às suas necessidades e desejos (BLACKWELL *et al*, 2005).

De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS, 2008), o envelhecimento da população mundial é uma realidade há algumas décadas: o número de pessoas com 60 anos ou mais dobrará, proporcionalmente, passando de 11%, em 2006, para 22%, em 2050. Pode-se dizer então, que, pela primeira vez na história da humanidade, haverá mais idosos do que crianças na faixa etária de zero a catorze anos de idade na população.

Como é sabido, a sociedade contemporânea na atualidade, valoriza a juventude como um modelo ideal de vida, como uma maneira de se viver que deve ser prolongada. Valores como jovialidade, alegria, vigor físico, saúde, vida sexual ativa e boa aparência passam a se constituir imperativos para que se viva bem os períodos finais da vida. Entretanto, como consequência talvez do próprio processo de envelhecimento geral da população, fala-se em reinvenção da velhice, (DEBERT, 2004), processo em que o envelhecimento adquire novos contornos, em que cada indivíduo passa a querer ou não se engajar nesse ideal de vida. Numa visão antropológica do processo de envelhecimento, e do trato com a velhice, a autora propõe que o envelhecimento pode acontecer, hoje, de diferentes formas, todas elas vistas muito positivamente pela sociedade.

É difícil definir o que é envelhecimento, um processo complexo com muitos fatores intervenientes e que difere de indivíduo para indivíduo. Caracterizado por alterações biológicas, moleculares, celulares, sistêmicas, comportamentais, cognitivas, sociais, financeiras e econômicas, pode-se dizer que o envelhecimento tem raízes sociais. A presente pesquisa preocupou-se em ouvir os idosos acima de 60 anos sobre o papel da alimentação na organização do seu cotidiano, tendo em vista uma fase da vida em que há mudanças na composição das famílias, com a saída dos filhos de casa, a aposentadoria, a perda do companheiro, etc., transformações que podem levar a mudanças na organização do cotidiano, nos hábitos alimentares e nas relações de convivência nos momentos das refeições, na medida em que podem significar também, um crescente isolamento dos idosos em relação à família, aos amigos e grupos de vizinhança.

Nesse contexto, considera-se que a alimentação adquire especial relevância na velhice porque o envelhecimento, embora seja um processo fisiológico normal associado, muitas vezes, à presença de doenças, requer alterações nos hábitos alimentares. Além disso, Carvalho (2010) chama a atenção para o fato de que há uma redução da sociabilidade no processo de envelhecimento, causada pela perda ou mudança dos papéis sociais, representada pela saída do mercado de trabalho, pela chegada da

aposentadoria, pelo término das obrigações civis, e também familiares, tais como a educação dos filhos, entre outras.

Assim, é preciso entender as estratégias que podem se criar para enfrentar essas mudanças, e nesse sentido, acredita-se que a alimentação pode significar uma dessas estratégias para amenizar as perdas naturais do envelhecimento, sobretudo, porque mais do que atender às necessidades fisiológicas apenas, pode significar compartilhamento, comensalidade e convivência. Do ponto de vista do compartilhamento das refeições, DaMatta (1996) enfatiza que não há nada mais prazeroso do que comer com os amigos, pois é a comida que harmoniza e favorece as relações sociais; a comida, ao realizar um encontro, promove união, embora eventualmente as refeições possam resultar conflitos entre os comensais. Maciel (2001) ressalta que o mais importante na alimentação humana é o com quem comemos, pois envolve partilha e comensalidade, transformando o ato alimentar, de biológico em social. O “comer juntos” reforça a união da família ou grupo, pois além de partilhar a comida, partilham-se as sensações.

Difícilmente escolhe-se fazer as refeições sozinho e, pensando no idoso, o convívio social, fundamental para o ser humano, previne a solidão e o isolamento, tão comuns após a aposentadoria (DIOGO, 1999). Assim, a relação entre alimentação e comensalidade remete à reflexão sobre a solidão, que leva o idoso a se alimentar inadequadamente tanto em quantidade, quanto em qualidade, na medida em que observa-se uma tendência ao não preparo de alimentos variados e nutritivos, além de consumo de produtos industrializados ou de fácil preparo.

De fato, a alimentação, ato vital que faz parte da vida e da história humanas, é uma atividade cotidiana que, além de fornecer nutrientes necessários para a sobrevivência, tem um importante significado subjetivo, social e cultural (SILVA; CÁRDENAS, 2007), satisfazendo as necessidades fisiológicas dos seres humanos, mas preenchendo, também, funções simbólicas e sociais fundamentais na sedimentação de relações sociais.

O partilhar a mesa, pode por outro lado, significar conflitos durante as refeições. Entretanto, “apesar de todos os riscos, ou precisamente, junto com todos os riscos, o espaço comensal permanece um lugar central de expressão da identidade. Ele reúne em redor da atividade alimentar, une e reforça os vínculos entre os indivíduos” (BOUTAUD, 2011, p.1222). Na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, quando e com quem se come também são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar (MACIEL, 2001).

De acordo com Lucena (2006), cada um come aquilo que gosta de comer, pois “gostar” de determinados pratos, apesar de estar fundamentado no hábito alimentar, depende de vários fatores como social, psicológico, cultural, entre outros. Assim, a comida serve para marcar um espaço, um lugar, agindo como indicador de identidade.

Olhando-se sob este ponto de vista, alimentar-se é muito mais complexo do que simplesmente satisfazer uma necessidade fisiológica. Porém, é do dinamismo da fome com a vida social que se atualizam os hábitos alimentares, por isso é correto dizer que o alimento carrega um valor ao mesmo tempo utilitário e simbólico (DANIEL; CRAVO, 2005). Além disso, a história humana se confunde com a história da alimentação, como se sabe e a partilha dos alimentos, também denominada comensalidade, é prática característica do Homo Sapiens, desde os tempos de caça e coleta, sendo a comensalidade, a função social da alimentação (MOREIRA, 2010).

Utilizando-se de trabalho de Michel Mafesoli (2002), sobre a mesa e a alimentação como espaço de comunicação e equilíbrio social, BORGES, (2010, p. 2), ressalta que a comensalidade à mesa, pode significar uma ferramenta de formação e manutenção dos vínculos sociais, podendo ser entendida como uma dimensão da hospitalidade, e um lugar de sociabilidade. Realmente, “podemos nos arriscar a dizer que uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar sua mesa, ou então sua refeição com alguém” (BOUTAUD, 2011, p. 1213). Procurou-se, nesta pesquisa, trabalhar com a relação entre alimentação, comensalidade e envelhecimento partindo dos depoimentos das pessoas idosas, maiores de 60 anos, que têm em comum o fato de frequentarem um grupo de hidroginástica numa academia que promove atividades voltadas a essa faixa etária e residirem numa cidade média do interior paulista. Optou-se por esse grupo, por apresentar algumas características que se considerou apropriadas para os objetivos da pesquisa, como: trata-se de um grupo de idades diversas, superiores a sessenta anos, de convivência ainda que temporária e relativa, composto por homens e mulheres que se encontram em situação ou processo de envelhecimento, realizando cuidados com a saúde como a hidroginástica, residindo sozinhas ou com algum membro da família.

### **A pesquisa: metodologia e procedimentos**

Trata-se de uma pesquisa exploratório/descritiva, de caráter qualitativo. Inicialmente foi aplicado um questionário, ao conjunto formado por 41 idosos, de 60 a 86 anos, com questões objetivas sobre alimentação, cotidiano, hábitos que foram adquiridos ou modificados nas práticas diárias de alimentação e preparação de alimentos e sua relação com a família e os amigos, as práticas de comensalidade e o processo de envelhecimento. Essa fase permitiu uma primeira aproximação aos hábitos do grupo em relação ao seu cotidiano. O objetivo nessa fase, foi levantar algumas categorias que permitissem a escolha dos entrevistados da fase seguinte.

Uma segunda fase consistiu na seleção de 6 idosos, participantes da primeira etapa, visando a aplicação de um roteiro de entrevista, para aprofundamento das questões relativas aos hábitos alimentares e de comensalidade e sobre as principais mudanças introduzidas nas suas práticas. O critério de seleção obedeceu o objetivo de entender a relação proposta entre idosos em diferentes estágios, ou seja, os mais “jovens” e os mais “velhos”.

Essa etapa apoiou-se em um roteiro de entrevista semiestruturado para complementar os dados mais objetivos obtidos com os questionários, com entrevistas em profundidade, as quais foram gravadas e transcritas. Nessa fase, procurou-se trabalhar com categorias qualitativas de análise, como: alimentação e comensalidade (convidados, compartilhamento das refeições, práticas alimentares e o ato de receber) e envelhecimento.

### **Resultados e Discussão: a alimentação e a comensalidade entre idosos**

A cultura contemporânea modificou de tal forma a lógica do tempo cotidiano em função do trabalho e da produtividade que enfraqueceu a referência simbólica da mesa. Esta foi reservada para os domingos ou para os momentos especiais, de festa ou de aniversário, quando os familiares e amigos se encontram. Mas, via de regra,

deixou de ser o ponto de convergência permanente da família (BOFF, 2008, p. 1).

### **Breve caracterização da região de Campinas e Mogi Guaçu**

Trata-se de uma região extremamente urbanizada, cuja agricultura se caracteriza pela diversificação, pelo clima tropical, mecanização e industrialização, onde a agricultura se mistura a grandes indústrias multinacionais.

Mogi Guaçu é uma cidade típica do interior paulista, dentro do conceito de cidade média<sup>1</sup> desenvolvida inicialmente pela agricultura, mas hoje se mostra uma cidade urbanizada, movimentada, cercada por indústrias e arborizada. Segundo informações do Censo de 2010, o município de 133 anos possui 137.208 habitantes. Dados do Censo demográfico (IBGE, 2010) confirmam a crescente urbanização da cidade. Em 1991, a população urbana era de 99407 enquanto a rural era de 7441; em 2000, a urbana passou para 115956 e a rural para 8028, já no último censo em 2010 a população urbana era de 130366 e a rural diminuiu para 6950.

A agricultura compõe-se de uma produção diversificada de produtos como tomate, laranja, cana de açúcar, algodão e outras modalidades. As principais indústrias são dos ramos da metalurgia, celulose e papel, alimentos e cerâmica. Os estabelecimentos agrícolas são, em geral, de tamanho médio, formados por campos, quase que sem revestimentos arbóreos. Em alguns trechos, há plantações de eucaliptos. O comércio também alcançou independência atraindo consumidores de cidades vizinhas. Depois da Indústria e da Construção Civil, é o setor que mais emprega. É uma cidade típica do interior paulista, cuja composição populacional deve-se em grande parte a imigrantes de diferentes nacionalidades, a maioria italianos e a migrantes internos, provenientes em grande parte do Estado de Minas Gerais.

### **Descrição do grupo**

As características descritas acima, explicam em grande parte os hábitos cotidianos descritos pela pesquisa. O grupo de idosos analisado, praticantes da hidroginástica de uma academia, é formado por 34 participantes do sexo feminino e 7 do sexo masculino. A maioria dos idosos (22) tem idade entre 60 e 69 anos. Em relação ao estado civil 22 idosos apresentaram-se como casados, 16 viúvos e sem companheiro (a) e apenas 3 divorciados (as), todos residentes na cidade onde foi realizada a pesquisa, dos quais 31 residem há mais de 30 anos na cidade, com parcela significativa oriunda do meio rural. Na distribuição domiciliar, todos os entrevistados moram em casas, sendo que 23 referiram morar com o cônjuge, 11 com os filhos, 5 com amigos e/ou parentes e 2 moram sozinhos. Neste grupo, 37 idosos não trabalham, 32 são aposentados e 09 são pensionistas. Como evidencia Camarano (2002), as aposentadorias desempenham um papel fundamental na renda dos idosos, podendo-se concluir que o grau de dependência dos indivíduos idosos é, em boa parte, determinado pela provisão de rendas provenientes do Estado. E, ainda, seus valores, do ponto de vista econômico, não permitem o atendimento satisfatório das necessidades de sobrevivência dos idosos, especialmente dos mais pobres que evidenciam um envelhecimento, no geral,

---

<sup>1</sup> Segundo os critérios oficiais formulados pelo IBGE, são consideradas cidades médias as unidades urbanas com população entre 100 e 500 mil habitantes (DEUS, 2004).

patológico e com incapacidades associadas, precisando, portanto, de mais recursos tanto da família quanto do Estado (FERNANDES; SANTOS, 2007).

A faixa de renda dos idosos entrevistados apresentou-se concentrada entre 01 a 02 salários mínimos para 27 idosos; entre 02 e 5 salários mínimos para 12 deles e mais que 5 salários apenas 2 idosos. Um dos itens do questionário referia-se à presença ou não de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) entre os idosos estudados. Assim, 32 idosos referiram-se a algum tipo de doença crônica e apenas 9 declararam não ter nenhum tipo de doença. A distribuição das doenças apresentou-se da seguinte forma: 14 idosos declararam estar com os índices de colesterol e triglicérides alterados; 11 com pressão alta; 5 idosos com Diabetes, 1 com câncer e 1 com Parkinson. Ou seja, essa questão permitiu verificar as condições físicas dos idosos e se elas são determinantes dos cuidados com a saúde e se afetam ou não suas atividades cotidianas e relações de convivência com filhos, amigos e parentes.

Especificamente sobre alterações na alimentação com o passar da idade, pode-se verificar que 32 idosos relataram alterações e apenas 9 não. Os motivos foram, em sua maioria, presença de doenças (12), seguidos de diminuição do apetite (10), cuidados em evitar frituras (3), dificuldades de digestão (3), preocupação com qualidade da alimentação (2) e aumento do apetite (2).

Em relação aos hábitos diários de alimentação, 32 responderam que, no dia a dia, realizam suas refeições acompanhados e 9 realizam as refeições sozinhos e, em geral, são eles próprios que cozinham. As refeições são realizadas informalmente, na mesa da cozinha, para 36 dos idosos e o restante utiliza o sofá da sala, provavelmente, vendo televisão. Esta descrição, considerando-se a importância da mesa como elemento de agregação familiar e do compartilhar das refeições, indica a mudança nos hábitos cotidianos em função da passagem do tempo e da saída dos filhos de casa, podendo ser entendida como uma mudança negativa, que indica maior isolamento, mas podendo também ser entendida como libertação dos afazeres domésticos e dos horários rígidos. Para Rodrigues (2011), na conversação sociável, a matéria do discurso é o suporte dos atrativos que a troca de palavras costuma oferecer. Assim, o papel da conversação nas reuniões em família tem a função de repor e estreitar as relações. O aspecto objetivo da conversação é ressaltado não como um fim em si mesmo, mas como simples meio a serviço da animação, da compreensão mútua e da consciência de juntos compartilharem a companhia uns dos outros, embora durante as refeições possam ocorrer discussões e conflitos familiares.

A comensalidade é praticada, segundo 39 dos entrevistados, geralmente com a família e 2 com amigos, reunindo-se a grande maioria na própria casa (33) e 8 idosos na casa de outra pessoa, o que será melhor detalhado pelas entrevistas. Este fato, também, pode ser devido ao local de residência dos idosos, uma cidade do interior, calma, pequena, onde a maioria se conhece e mora em casas grandes, com fácil acesso da família. Os momentos de comensalidade realçam o sentimento de união para 15 dos idosos, seguido pelo sentimento de alegria (11), prazer/satisfação (7), felicidade (4), harmonia (3) e segurança (1).

A questão seguinte, aprofundada nas entrevistas, diz respeito ao hábito de receber a família/amigos. Para 15 idosos, a ocasião de receber é nos finais de semana, sendo que 12 referiram-se ao domingo como sendo um momento específico para receberem a família e os amigos, momentos estes que para 33 dos idosos são acompanhados de reuniões em volta da mesa para as celebrações com a família.

Em relação às alterações dos momentos de comensalidade, ao longo dos anos e com o passar da idade, 38 dos idosos afirmaram que houve alterações no convívio social e para apenas 3 não houve alterações. Os motivos destas alterações foram principalmente o fato de que, com “o envelhecer”, diminuiu a vontade de sair de casa, ficando-se mais acomodado e com menos vontade de se relacionar (10); com a aposentadoria perde-se o contato com os companheiros de trabalho e possíveis relacionamentos sociais (9); o falecimento do ente querido (6) e o cuidar dos netos (5) que deixam o idoso mais dentro de casa; além da saída dos filhos de casa (4) e problemas de saúde (4) que acabam limitando o convívio social. Nesse sentido, a reunião da família em torno da mesa, adquire peso bastante importante.

### **Interpretação das entrevistas**

As entrevistas foram organizadas de acordo com as categorias de análise criadas para esta pesquisa: dados pessoais, alimentação e comensalidade (Convidados, Preparação, Compartilhamento das refeições, Práticas alimentares, Ato de receber os convidados) e envelhecimento. Para preservar a identidade dos entrevistados seus nomes foram designados pelas siglas: MP, H, G, N, MC e A.

### **Dados Pessoais- situação de moradia e o dia a dia**

Dos seis idosos entrevistados nessa etapa, 4 eram viúvas e 2 eram casados, sendo 5 mulheres e 1 homem. Três idosos tinham seus filhos ou netos que com eles residiam, enquanto uma idosa morava sozinha. Os filhos do Sr. G saíram de casa há 15 anos, os da Sra. MP há 18 e os da Sra. H. há 16 anos. Desta forma, para esses entrevistados, a experiência de morar sozinhos foi sendo construída ao longo dos anos.

As mulheres entrevistadas fazem algumas atividades de artesanato como crochê, tricô, bordado e pintura. O Sr. G ainda mantém trabalhos voluntários na sua área de graduação (economia e administração) e faz transações na internet pelo Mercado Livre. A Sra. MC, de 73 anos, olha os netos, um de 3 anos e uma de 1,5 anos, em dias da semana alternados. Essa situação é muito comum entre mulheres idosas aposentadas. Percebeu-se que as idosas são mais ativas, tendo mais atividades durante o cotidiano, pois as mesmas se envolvem mais com os afazeres domésticos e atividades sociais.

No dia a dia, todos almoçam acompanhados: a Sra. H almoça com o marido, genro e neta; o Sr. G com a esposa; a Sra. N com a filha; a Sra. MC com a neta e um filho; a Sra. A com a empregada; a Sra. MP com a filha, duas vezes por semana, com a empregada uma vez por semana, e dois dias ela almoça sozinha.

Também faz parte do cotidiano da Sra. H, da Sra. MC e da Sra. N, todos os domingos, receber os filhos, netos e bisnetos para tomar o café da tarde juntos. Na casa da Sra. A, esse hábito acontece aos sábados. Nessas ocasiões, os entrevistados referem ter o hábito de comer e beber o leite com café, pão e/ou rosca.

Já a Sra. MP, de 84 anos, teve seu hábito alterado por conta da idade, conforme ela mesma relatou:

*Agora a gente vai comer na casa dos filhos né... principalmente no domingo né, eu não fico mais aqui domingo nenhum, um domingo na casa de cada filho, eu não faço mais comida (...)*

### **Convidados**

Os seis idosos se referiram aos membros da família como sendo os convidados para os momentos de comensalidade. As ocasiões mencionadas para acontecer o compartilhar

das refeições foram Natal, Ano Novo, dia das Mães, dia dos Pais e aniversários. A reunião familiar também acontece em outros momentos aleatórios, de acordo com a vontade dos convidados de se reunirem.

A importância da alimentação pode ser entendida como forma de fazer circular o que Godbout (1997) chama de dom. Realmente, para ele, a importância do dom na hospitalidade relaciona-se, de certa forma, com a circulação das coisas na rede de parentesco. Diz o autor que, embora nos limitemos às coisas que circulam, no caso a comida, não podemos nos limitar apenas a observar o que circula, mas devemos estender a reflexão sobre o sentido daquilo que circula entre os atores. Ou seja, na questão da comensalidade em família, é importante entender como o momento da refeição, da preparação, da escolha do cardápio, entre outros, fazem parte daquilo que circula entre os participantes, as relações, de uma maneira geral, além da comida simplesmente. Nessas ocasiões reafirmam-se os laços sociais.

### **Preparação: o alimentar**

Todos os entrevistados se referem à mesa como sendo o lugar do compartilhamento das refeições. Esse compartilhamento, entretanto, é algo mais do que o simples partilhar a comida, tratando-se da comensalidade como uma das dimensões da hospitalidade, (Boutaud, 2011) que supõe, segundo Mauss (1974), os três momentos, as três obrigações do dom: dar, receber, retribuir. Adotar essa perspectiva, segundo Godbout (1997), significa que o dom não se define como ausência de retribuição, uma vez que um de seus momentos consiste na obrigação de retribuir. A retribuição, nesse caso, é que fundamenta a liberdade com que se estabelecem, assim, os laços sociais.

Nas casas da Sra. N, Sra. H e do Sr. G, os convidados ajudam na preparação das refeições e na arrumação da mesa. A Sra. MP relatou que, mesmo que cada um leve um prato pronto na casa de um dos seus filhos, todos ajudam na arrumação.

Quando a Sra. MP cozinhava, os convidados não vinham mais cedo para ajudá-la e quando eles chegavam já estava tudo pronto, inclusive a mesa posta. Na casa da Sra. A, geralmente, quando os convidados chegam, ela com a filha já terminaram todas as preparações.

Quando as reuniões familiares eram na casa da Sra. MC, e era ela quem cozinhava, ela não deixava ninguém ajudar; enquanto os convidados conversavam, ela deixava tudo pronto. Hoje, que os encontros são na casa de uma das filhas, cada convidado leva um prato pronto, o genro e a filha arrumam tudo.

### **Compartilhamento das refeições**

Em todas as famílias, o cardápio é escolhido conjuntamente com os convidados e procuram fazer aquilo que já estão acostumados e que seus convidados gostam de comer. O ato de cozinhar é apontado por todos os entrevistados como um aspecto positivo, pois sentiam prazer de preparar a comida para seus convidados conforme seus depoimentos:

*[...] eu gosto de cozinhar, cozinho com bastante amor [...]* (H)

*[...] e ela faz sim com muito gosto, entendeu, pode estar doendo as costas, as pernas, mas é um prazer fazer porque é um prazer receber eles aqui* (G)

*[...] eu gosto de cozinhar, gosto de fazer* (MC)

*[...] eu acho gostoso, fico feliz, (...), é prazeroso [...]* (A)

*[...] eu gostava de cozinhar, fazia com muito prazer, com a maior boa vontade [...]* (MP)

*[...] é gostoso cozinhar, tenho prazer em fazer uma comida bem temperada com amor... (N)*

Pode-se dizer que, no caso da preparação das refeições para receber alguém, os alimentos que circulam servem para fortalecer um outro nível, o da hospitalidade. No caso dos membros familiares, as recepções entre eles que festejam, atestam, nutrem o fato de pertencer à família. Mesmo para esses membros, entretanto, conservam-se as fronteiras entre o que recebe e aquele que é recebido, no caso, parentes ou pessoas próximas, amigos. Diz Godbout (1997) que a hospitalidade se encontra sempre na fronteira entre o pertencer e a alteridade e se apóia nas diferenças no seio do parentesco.

A recepção num ambiente doméstico instaura uma diferença de posições, aqueles que são membros da família e os que podem tornar-se membros, como os futuros cônjuges dos filhos e a integração desses estranhos se faz pelos presentes, por exemplo. Desta forma, as refeições são momentos de receber os hóspedes, sejam eles parentes ou amigos, o que parece se encontrar na contramão da tendência contemporânea do *fast food*, da comida pronta, etc.

### **Práticas alimentares**

Todos os entrevistados atribuem suas práticas e aprendizados culinários aos ensinamentos vindos de suas mães, com exceção do Sr G. Conforme as idosas relataram, tudo o que elas cozinham hoje elas aprenderam com suas mães.

De acordo com Goulart (2010), as receitas são reflexos da vida cotidiana de uma família. Através da memória são transferidos os padrões alimentares, as preferências, os gostos, representando as formas de sociabilização e hábitos transmitidos entre as gerações, definindo o estilo alimentar daquela família. "O ato de uma mãe transmitir uma receita para uma filha, divulgando segredos culinários, evidencia uma forma de continuidade das tradições e valorização do grupo familiar" (GOULART, 2010, p. 34).

O Senhor G acredita que sua mãe não passou as receitas de família para sua irmã e nem para sua esposa. Já as idosas entrevistadas, em todas as famílias, pelo menos uma de suas filhas aprenderam as receitas.

A Sra. A, como receita de família, cita o pastel de farinha de milho, que é uma tradição de Minas, tendo aprendido com sua mãe a fazer bolo, pão e biscoito. A Sra. MC também se refere às tradições mineiras, como feijão tropeiro, lagarto recheado, bolo de farinha de milho com queijo, empadinha e jequinha (doce com goiabada).

A Sra. MP comentou sobre o pão e doces, doce de laranja na calda e doce de pêsego, além das massas lasanha e nhoque. A Sra. N falou do pão e da rosca, e que a comida tinha outro sabor, era mais gostosa, porque era feita em fogão de lenha. São evidências do passado rural não muito longínquo e das tradições mineiras.

### **Ato de receber os convidados**

Todos os entrevistados relataram que se preocupam com seus convidados e tentam agradá-los fazendo o que está ao alcance deles, inclusive fazendo aquilo que eles gostam de comer. Isso ficou perceptível pelos depoimentos:

*Se tem milho a gente faz curau né, mesmo que é um sacrifício a gente faz, faz rosca porque tudo gosta de rosca [...] (H)*

*Quando eles vem, a gente até se prepara com mais sorvete, bebida, com mais fruta, que nós vamos passar mesmo o dia comendo, bebendo e conversando, entendeu? (G)*

*Ficava muito feliz de ver os filhos reunidos aqui na minha casa, a gente tinha muito prazer que eles viessem comer aqui (...) eu procurava fazer uma coisa que todos eles gostavam [...] (MP)*

*Quando eles ligam falando que vem, a gente já faz rosca porque eles gostam de rosca (...) e eles vem esperando chegar e encontrar a rosca pra tomar café [...] (N)*

Eles também relataram que acreditam ser bons anfitriões exatamente por fazerem de tudo para agradar seus convidados, que são formados basicamente pela família. Todos descreveram esse encontro como um momento importante e as palavras usadas foram "positivo", "prazeroso", "união", "feliz", "paz", "caseiro", "satisfação".

Segundo Telfer (2004), ser um bom anfitrião envolve habilidades e empenho, devendo-se saber o que agradará seus convidados e ser capaz de fazer isso, sendo o motivo dominante, conforme explicitado pelos sujeitos da pesquisa, a satisfação dos convidados. Na recepção doméstica, o acolhimento será recíproco, pois todos os membros da família têm benefício mútuo, que, nesse caso, pode ser o prazer da companhia, de estar junto (TELFER, 2004; GODBOUT, 1997).

E, mesmo quando o acolhimento, em um primeiro momento, "é um sacrifício" (conforme depoimento de dona H), talvez condicionado pela idade, quando os convidados chegam, o importante é recebê-los, agradá-los e ser hospitaleiro (TELFER, 2004; GODBOUT, 1997).

## **Envelhecimento**

Em relação ao envelhecimento e alimentação, os idosos entrevistados relataram que a principal alteração foi no apetite, pois sentem menos fome e, conseqüentemente, comem menos. Além disso, sentem-se mais cansados e menos dispostos para realizarem os serviços cotidianos como os afazeres domésticos e cozinhar.

A Sra. MP comentou que o fato de ser sozinha interfere na sua alimentação, pois não sente prazer de sentar à mesa para comer, o que, na maioria das vezes, leva a uma refeição insuficiente, mais prática, como um lanche.

Nenhum deles tem o hábito de consumir comidas prontas, o que contraria a tendência da globalização alimentar em que o consumo desses alimentos tem aumentado em detrimento de produtos tradicionais da culinária, com exceção da pizza, que, de vez em quando, eles comem. Somente o senhor G e a Sra. A têm o hábito de comer em restaurante em algumas ocasiões.

O envelhecimento também trouxe uma preocupação com a alimentação, saúde e qualidade de vida, podendo ser verificada nos discursos do senhor G, das Sras. MC e A, como por exemplo:

*Eu tenho tido uma preocupação com o peso... vamos dizer... em não ganhar peso... a forma de comer, o que comer, hã... isso melhorou bem [...] foram coisas que a gente foi eliminando, você entendeu, automaticamente, "isso não faz bem", qualidade de vida. Hoje é uma comida da forma que a gente entende, menos pesada, com óleo e não com gordura, sempre escapando desse bençoado é... problema que a gordura oferece. (G)*

*Mudei a alimentação com o envelhecimento porque eu quis mexer, achei que eu deveria mudar por qualidade de vida. (MC)*

*Eu faço controle de sal por causa da pressão alta e tomo remédios para triglicérides e colesterol. (A)*

Neri (2001) atribui à qualidade de vida, satisfação ou bem-estar para o que se designa “velhice bem sucedida”, a qual depende do equilíbrio entre as limitações e as potencialidades da pessoa, que lhe permite lidar com as inevitáveis perdas decorrentes do envelhecimento.

Além disso, Lima-Filho (2008) reforça que a adoção de dietas balanceadas, redução de sal e açúcar, por exemplo, são práticas alimentares comuns de pessoas idosas, principalmente porque passaram parte significativa de suas vidas consumindo gordura e grandes quantidades de carboidratos para realizarem trabalhos que lhes demandaram grande esforço físico, o que pode ser observado no depoimento do senhor G:

*Eu me lembro que quando meu pai tinha 70 anos ele tinha uma forma mais velha que eu, hoje eu comparo eu 70 anos e meu pai 70 anos, [...] eu noto que... como que nós estamos mais novos, como que nós estamos mais conservados, entendeu, que provavelmente eles tinham esse peso maior da idade devido a forma de vida que tiveram lá atrás, trabalho na roça, pesado, entendeu, sem aquele cuidado, 7:30 tava na cama, 5 horas em pé.....tinham talvez mais saúde do que nós, mas era aquilo ali, mais judiado, tinham disposição, mais eram mais judiados... (G)*

Os entrevistados acreditam que a saída dos filhos de casa não interferiu nas reuniões de comensalidade, com exceção do senhor G que explicou que seus dois filhos saíram muito cedo de casa e ele e a esposa foram se isolando, sem convívio com amigos e parentes.

Todos os idosos relataram que a saída dos filhos de casa simplificou alguns hábitos e organização do cotidiano, como por exemplo, ter menos serviço da casa (como roupas para lavar) e também faz-se menos comida, a qual pode ser esquentada à noite e a mesa pode ser menos farta, pois, antes, eles tinham uma preocupação maior em relação à comida deles.

O senhor G atribuiu negativamente o envelhecimento à saída do mercado de trabalho, que além de impactar financeiramente, altera as relações sociais.

*[...] aí depois você começa a perceber que as pessoas que telefonavam pra você, as pessoas com quem você convivia, quando você não está mais na ativa, você percebe uma diminuição da sua importância naquele meio, você nota isso [...] nem tanto na área financeira que eu sei me disciplinar [...] mas o principal é o relacionamento [...] (G)*

Mendes *et al* (2005) explicam que, com a aposentadoria, o idoso tem sua autoestima e a sensação de ser útil diminuídas e, percebendo que ninguém necessita dele por estar isolado e excluído da sociedade, sente-se cada vez mais angustiado. Além disso, também há uma queda no nível de renda, afetando sua qualidade de vida e saúde. É o trabalho que auxilia nas redes de relações determinando o lugar social e familiar.

### **Considerações finais**

Procurou-se nesse trabalho estabelecer uma discussão que levasse em conta a relação entre alimentação, comensalidade e envelhecimento, nos dias de hoje, focando um grupo de idosos, praticantes de hidroginástica, de uma cidade do interior paulista, por se entender que apesar de uma certa homogeneização dos hábitos e da vida cotidiana, é preciso entender as diferenças marcantes dos estilos de vida das cidades grandes e das cidades médias, além de se considerar importante, dar voz aos idosos, suas expectativas e estratégias, suas formas de organizar e transformar os hábitos, preservando outros, transmitindo ensinamentos às gerações mais novas, etc. Entende-

se que, com o envelhecimento e a saída do mercado de trabalho, o cotidiano das pessoas certamente, sofre alterações que se refletem na dinâmica familiar e social, que em geral se apresenta como a saída dos filhos e a menor rigidez no cumprimento de obrigações e compromissos sociais, o que pode levar a uma reorganização da vida cotidiana.

Pode-se observar pelas entrevistas que há uma modificação do cotidiano, com o enfraquecimento das refeições e os hábitos compartilhados à mesa, da comensalidade. Entretanto, esse fenômeno que se caracteriza pela mudança nos hábitos alimentares e cotidianos, não se restringe aos idosos, mas é próprio das imposições da modernidade, das condições de trabalho, que levam à falta de tempo e de mudança nos padrões de sociabilidade entre as pessoas.

Percebeu-se que, em um primeiro momento, o envelhecimento e a saída dos filhos de casa trazem um maior isolamento e mudanças na comensalidade. Preservam-se os encontros e a comensalidade em família mais frequentemente nos finais de semana e, nesse grupo estudado, pertencentes a uma cidade do interior, as práticas alimentares estão atreladas às relações familiares.

Alguns idosos, limitados pela idade, tiveram seus momentos de comensalidade alterados, pois, ao invés de cozinhar e receberem toda a família em casa, passaram a frequentar as casas dos filhos, onde cada convidado leva um prato pronto.

Percebeu-se que, para eles, o hábito de compartilhar as refeições é carregado de valores simbólicos e de extrema importância para o convívio social e familiar. O “comer juntos” reforça a união da família ou grupo, pois além de partilhar a comida, partilham-se as sensações, os acontecimentos etc.

Finalmente, considera-se que a proposta inicial de focalizar as relações visíveis e latentes, entre alimentação, comensalidade e envelhecimento, revelaram formas visíveis e latentes de sociabilidade preservadas nas estratégias de organizar o cotidiano numa fase da vida em que normalmente as relações se restringem e se transformam por diversos motivos. Seria possível visualizarmos como diz Debert, uma reinvenção da velhice, num momento em que é visível o processo de envelhecimento da população?

### **Referências bibliográficas**

BLACKWELL, R. D.; MINIARD, P.; ENGEL, J. F. *Comportamento do consumidor*. São Paulo: Thompson, 9ª edição. 2005.

BOFF, Leonardo. *Comensalidade: refazer a humanidade. América Latina em movimento*, 2008. Disponível em: <<http://alainet.org/active/23567&lang=es>>. Acesso em julho de 2012.

BORGES, Ana Marta de Brito. *Comensalidade: a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade*. INTERCOM, XXXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação. Caxias do Sul. 2 a 6 de setembro de 2010.

BOUTAUD, Jean Jacques. Comensalidade. Partilhar a mesa. In: MONTANDON, A. (Org.). *O livro da Hospitalidade*. São Paulo: Editora Senac, 2011.

CAMARANO, A. A. Envelhecimento da população brasileira: uma contribuição demográfica. *Instituto de Pesquisa Econômica Avançada (IPEA)*. Rio de Janeiro/2002. Disponível em: [http://www.ipea.gov.br/pub/td/td\\_2002/td\\_0858.pdf](http://www.ipea.gov.br/pub/td/td_2002/td_0858.pdf). Acesso em: 05 set. 2011.

CARVALHO, Alessandra Silva. *Envelhecimento, Turismo e Lazer: expectativas de sociabilidade*. 2010. 136p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2010.

DaMATTA, R. *Torre de babel: ensaios, crônicas, críticas, interpretações e fantasias*. Rio de Janeiro: Rocco, 1996.

DANIEL, J. M. P.; CRAVO, V. Z. Valor cultural e social da alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 57-68.

DEBERT, G. G. A cultura adulta e juventude como valor. *Revista Kairós*, v. 7, no. 2, 2004. Disponível em: <<http://www.ifch.unicamp.br/pagu/sites/www.ifch.unicamp.br.pagu/files/CulturaAdulta.pdf>>. Acesso em 06 set. 2011.

DEUS, J. B. As cidades médias na nova configuração territorial brasileira. *Boletim Goiano de Geografia*, v. 24, n. 1-2, p. 81-91, jan/dez, 2004.

DIOGO, M. J. D. Consulta de enfermagem em gerontologia. In: PAPALÉO NETTO, M. *Gerontologia: a velhice e o envelhecimento em visão globalizada*. São Paulo: Atheneu, 1999.

FERNANDES, M.G.M. SANTOS, S. R. Políticas públicas e direitos do idoso: desafios da agenda social do Brasil contemporâneo. *Ciencia Política*, 2007, p. 49-60. Disponível: <<http://www.ucg.br/ucg/unati/ArquivosUpload/1/file/ArtigosIdoso.pdf>>. Acesso em 10 Julho 2012.

GODBOUT, J. T. "Récevoir c'est Donner". *Revue Communications*, no. 65, 1997.

GOULART, N. A. S. *A desapropriação do espaço da cozinha e sua influência nas relações sociais no Brasil contemporâneo*. 2010. 39p. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em História). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Rio Grande do Sul, 2010.

LIMA-FILHO, D. O.; SPROESSER, R. L.; LIMA, M. F. E. M.; LUCCHESI, T. Comportamento alimentar do consumidor idoso. *Revista de Negócios*. Blumenau, v. 13, n. 4, p. 27-39, out./dez. 2008.

LUCENA, C. T. Comida e Sociabilidade em Festejo Sul-Mineiro. Cuiabá, *EdUFMT*, nº 11, p. 133-158, 2006. Disponível em: <<http://cpd1.ufmt.br/meel/arquivos/artigos/128.pdf>>. Acesso em 10 jul. 2012.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dez. 2001.

MAFFESOLI, M. Mesa espaço de comunicação. In: DIAS, Célia M. M. (Org.). *Hospitalidade: reflexões e perspectivas*. São Paulo: Editora Manole, 2002.

MAUSS, Marcel. Sociologia e Antropologia. São Paulo: EPU/EDUSP, vol. 2, 1974.

MENDES, M. R. S. S. B. *et al.* A situação social do idoso no Brasil: uma breve consideração. *Acta Paulista de Enfermagem*, São Paulo, v.18, ano 4, p. 422-6, 2005.

MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Ciência e Cultura*. vol.62, no.4, São Paulo, Outubro de 2010.

NERI, A. L. Velhice e qualidade de vida na mulher. In: NERI, A. L. (org.). *Desenvolvimento e envelhecimento: perspectivas biológicas, psicológicas e sociológicas*. Coleção Vivaidade. Campinas: Papyrus, 2001, p.161-200.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). *Guia Global: Cidade Amiga do Idoso*. 2008. Disponível em: < <http://www.who.int/ageing/GuiaAFCPortuguese.pdf>>. Acesso em 12 Julho 2012.

RODRIGUES, HELOISA DE ALMEIDA FERNANDES. *Comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico*. 2011. 109p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2011.

SILVA, V. P.; CÁRDENAS, C. J. A comida e a sociabilidade na velhice. *Revista Kairós*, São Paulo, v.10, ano 1, p. 51-69, jun. 2007.

TELFER, E. A filosofia da hospitalidade. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. São Paulo: Manole, p. 53-78, 2004.

**Recebido em 16/06/2015. Aceito em 05/12/2016.**

## Hospitalidade e empreendedorismo étnico: restaurantes com mais de 50 anos na cidade de São Paulo

*Hospitality and ethnic entrepreneurship: restaurants with more than 50 years in São Paulo*

Vera Cristina de Araújo, Sênia Regina Bastos

Universidade Anhembi Morumbi - SP

Escola de Negócios e Hospitalidade – Mestrado em Hospitalidade

{vera.araujo@anhembimorumbi.edu.br; senia@anhembimorumbi.edu.br}

**Resumo.** O comércio étnico potencializa a inserção econômica do imigrante na sociedade de acolhimento, uma vez que a sua condição migrante dificilmente o permite escalar cargos significantes ou materialmente compensatórios. Relacionado às ondas migratórias que a cidade recebeu desde o final do século XIX, os empreendimentos étnicos apresentam importante papel na história paulistana, encontram-se associados às redes de cooperação e de acolhimento, constituem referência de trabalho para os recém-chegados. Caracterizada como uma pesquisa qualitativa, a metodologia apoia-se no levantamento bibliográfico e documental e na realização de entrevistas com o gestor e clientes da Di Cunto. Os resultados indicam que é temerário afirmar que as premissas da hospitalidade e a relação co-étnica são responsáveis pela longevidade dos empreendimentos étnicos, no entanto, cabe ressaltar a existência da hospitalidade na Di Cunto. Nota-se a fidelidade ao empreendimento, oriunda das relações fraternais e dos laços estabelecidos em torno de lembranças e vínculos étnicos de pertencimento.

**Palavras-chave:** Hospitalidade, Empreendedorismo étnico, Longevidade, Gastronomia, Restaurante.

**Abstract.** *Ethnic trade enhances the economic integration of the immigrant into the host society, since their migrant condition hardly allows climbing significant or materially compensatory positions. Related to migratory waves that the city received from the late nineteenth century, ethnic enterprises play an important role in São Paulo's history: they are associated with the hosting and cooperation networks and constitute a working reference to the newcomers. Characterized as a qualitative research, the methodology relies on bibliographical and documental survey and on interviews with the manager and customers of the selected establishment, Di Cunto. The survey results indicate that it is foolhardy to claim that the premises of hospitality and co-ethnic relationship are responsible for the longevity of ethnic enterprises, however, it is noteworthy the existence of hospitality in Di Cunto. It is noticeable the fidelity to the establishment, originated from the fraternal relations and the ties established around memories and ethnic bonds.*

**Keywords:** *Hospitality. Ethnic entrepreneurship. Longevity. Gastronomy. Restaurant.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 5 no 1 – Dezembro de 2016, 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](mailto: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/) 

## 1 Introdução

A partir dos anos 1980, o setor da gastronomia viveu uma verdadeira “revolução” no Brasil, saiu de um cenário estagnado, com negócios muito parecidos, de restaurantes em que imperavam pratos regionais e receitas estrangeiras mal adaptadas, para chegar ao novo milênio com uma expressiva oferta da culinária mundial, um desenvolvimento de mercado com foco em diferentes tipos de negócios gastronômicos, exploração de ingredientes – de regionais a nobres – como, por exemplo: do uso da graviola e do cajá ao *foie gras* ou trufa branca – a inserção dos chefs de cozinha como profissionais destacados e reconhecidos profissionalmente, o desenvolvimento dos equipamentos adequados ao uso do setor, o desenvolvimento do mercado de bebidas e por fim, as novas profissões que também surgiram em consequência deste novo momento, tais como: Barista, *Beer Sommelier* e Mixologista (OLIVEIRA, 2006).

A multiplicidade de cozinhas presentes na cidade de São Paulo motivou a Associação Brasileira de Gastronomia, Hospedagem e Turismo (ABRESI), que reúne entidades representativas do setor junto à Câmara Municipal, a conferir-lhe o título de capital mundial da gastronomia. No referido estudo a ABRESI relacionou 51 nacionalidades diferentes para as cozinhas na cidade. Todavia, cabe o questionamento sobre a legitimidade desse título autoconferido, dado que o principal critério de avaliação se fundamenta no número de cozinhas existentes na cidade e não na qualidade gastronômica ou de serviços das mesmas. A Revista Veja Comer e Beber de 2012/2013 totaliza 12.500 empreendimentos gastronômicos entre restaurantes, bares, churrascarias, pizzarias, com 81 tipos de nacionalidades nas cozinhas.

Até a década de 1950, os estabelecimentos gastronômicos da cidade, em sua maioria, eram empresas de caráter familiar e administração amadora. A partir da década de 1960, o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) passou a oferecer cursos breves de capacitação para o pessoal da área operacional. A partir de 1964, a instituição lançou cursos na área de garçom, cozinheiro, barman, porteiro, recepcionista, secretários na administração de hotéis e restaurantes, entre outros na escola SENAC “Lauro Cardoso de Almeida”. O ingresso de grandes redes de *fast food* no mercado brasileiro como as lanchonetes Bob’s e McDonald’s, impeliu à reformulação de conceitos operacionais, busca por informações técnicas mais apuradas e à implantação de sistemas de qualidade (SENAC, 2014).

A profissionalização na gestão também se intensificou a partir dos anos 80, quando estudiosos de administração de empresas começaram a enveredar pela gestão de restaurantes, mesmo sem conhecimentos específicos (OLIVEIRA, 2006).

Essas transformações, que começaram pelos restaurantes de luxo, não ficaram restritas às casas estreladas, espalhando-se nas diferentes tipologias de preço e produtos. Apesar das mudanças, o setor ainda mantém uma taxa de falência de aproximadamente 53% nos negócios após dois anos de sua abertura, de acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de São Paulo (ABRASEL, 2013). Dado que demonstra ainda a falta de planejamento e de conhecimento técnico que garanta resultados e permanência no mercado, ou seja, a longevidade do estabelecimento. Segundo o presidente da Abrasel, Joaquim Saraiva de Almeida (apud BASTOS, 2006, p.1), “O mercado é versátil, exige mudanças constantes para adaptações às novidades, e as ofertas no mercado são maiores que a demanda. Por isso, é preciso analisar a concorrência e tentar diferenciar-se”.

A transição para um mercado profissional e competitivo, ou seja, as exigências de uma gestão profissional, o alto grau de concorrência, as influências culturais e os hábitos cosmopolitas de São Paulo foram fatais para estabelecimentos fundados

durante as décadas de 1920 a 1950. Poucos, menos de 100, são os estabelecimentos que sobreviveram e se mantêm em funcionamento neste século.

Tendo em vista os aspectos apresentados, observa-se a relevância de um estudo sobre os estabelecimentos de alimentos e bebidas longevos na cidade de São Paulo. Constatam-se nesses empreendimentos as iniciativas empreendedoras de migrantes de diferentes nacionalidades, haja vista as 81 cozinhas presentes na cidade, como já destacado. Com o objetivo de compreender o setor e suas histórias de sucesso, a relação da hospitalidade com a longevidade dos estabelecimentos, o papel da etnia neste processo, propôs-se esta pesquisa com ênfase nos questionamentos: Em que contexto surgiram estes restaurantes? Trata-se de uma iniciativa pautada pelo empreendedorismo étnico? Quais as bases sociais que influenciam e mantêm a longevidade destes empreendimentos? A hospitalidade constitui um fator determinante para a continuidade destes estabelecimentos?

Desenvolveu-se um levantamento dos empreendimentos étnicos do setor de alimentos e bebidas, estabelecendo-se o recorte para os restaurantes com mais de 50 anos em atividade, cuja pesquisa fundamenta-se em periódicos e sites especializados no setor, bem como nos sites dos empreendimentos previamente selecionados. Como objeto de estudo optou-se por analisar o empreendimento Di Cunto, que reúne padaria, restaurante, confeitaria e *rosticceria*.

## **2 O Comércio como Lugar Memória e Hospitalidade**

De acordo com Bosi (1994 p. 55) “a memória do indivíduo depende de seu relacionamento com a família, classe sociais, escola, igreja, profissão; enfim, com os grupos de convívio e os grupos de referências peculiares a ele”. E a lembrança configura-se em ações a medida que lembrar, torna-se reviver, repensar, reconstruir e refazer novas possibilidades, pois é composta da consciência atual e de todos os elementos materiais que fazem parte de um conjunto de representações.

As memórias são importantes registros vividos que partem das lembranças e eternizam lugares como referências e cenários para uma constante visita ao passado, trazendo em si, os mais diversos sentimentos documentados e aflorados em narrativas, sonhos e percepções (ANDRADE, 2008, p. 570).

Andrade (2008) também destaca que os lugares projetados como espaços de memória, mesmo aqueles vinculados ao comércio como restaurantes, bares, teatros etc., tornam-se patrimônios culturais pois validam um passado, tornando-o vivo, orgânico e reforçam os traços de identidade tanto local como das pessoas.

Gomes (2002, p. 195) destaca: “O comércio e as relações de consumo contribuem decisivamente para a socialização de estrangeiros e imigrantes recém-chegados [...] apresentando-os às suas normas de conveniência”. A autora enfatiza que o comércio e as relações de consumo entre pessoas de uma mesma origem étnica são regidos por outra lógica, além da econômica, pois promove a articulação entre duas dimensões importantes: a memória coletiva e a memória individual naquela comunidade.

Truzzi e Sacomano (2007) salientam que a matriz do empresariado paulista se originou da experiência de recepção de imigrantes, estabelecida a partir do final do século XIX, a maioria deles veio a São Paulo na condição de colonos, na expectativa de, após alguns anos de trabalho na lavoura cafeeira, tornarem-se proprietários rurais. A cidade os atraía devido às diferentes possibilidades de trabalho tais como a abertura de pequenos negócios com seus patrícios, a dedicação ao comércio ambulante, ao transporte de cargas ou de passageiros.

O capital necessário para o empreendedorismo definiu o setor no qual esse migrante se tornaria proprietário de um estabelecimento e dono de seu destino: a gastronomia foi para muitos o caminho mais rápido para a estabilidade financeira.

Desde sua fundação, São Paulo recebeu inúmeros imigrantes que se incorporaram à cidade, tornando-se parte de sua história e de sua cultura. Esses povos deixaram marcas na arquitetura, na culinária, nos esportes, no idioma, nos hábitos e cultura da cidade.

A população da cidade de São Paulo conta hoje com imigrantes vindos de mais de 81 países, um total de 359.520 imigrantes registrados na Polícia Federal que vivem na cidade segundo dados da Prefeitura Municipal de São Paulo (2013), contabilizados em sua maioria da seguinte forma: portugueses (78.696 pessoas), bolivianos (59.526 pessoas), japoneses (36.004 pessoas), italianos (25.339 pessoas) e espanhóis (20.239 pessoas). Os dados indicam ainda, que São Paulo abriga também moradores de pequenos países como Brunei, Turcomenistão, Guadalupe, Ruanda e Ilhas Seychelles.

Tratado como um lugar de memória, o comércio étnico se evidencia pelo tempo de vida útil no mercado, no segmento inserido, mas principalmente pelo que pode representar para os seus clientes e consumidores, pode ser um espaço onde os "iguais" se encontram e replicam o modelo de suas comunidades.

O comércio étnico possibilita aos imigrantes atualizar suas práticas culturais autóctones e fundi-las aos elementos culturais, étnicos e religiosos existentes, permitindo uma socialização com menos perdas pessoais e comunitárias.

Franco (2001) ressalta que hábitos culinários: conjunto de regras e maneiras que orientam um indivíduo ou um grupo na preparação e no consumo dos alimentos usuais de uma nação, não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressões de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Por isso, as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra.

A comida integra o patrimônio cultural, permite que cada sociedade reconheça, por meio da alimentação, sua história e seu passado. Suaudeau (2004, p. 10) é enfático ao dizer que "a alimentação deveria ser vista como um conceito cultural":

A cultura que diferencia os povos e uma nação da outra, é o que faz com que sejamos autênticos, pois somos produtos do meio e produtos para o meio, assim pertencemos a um processo coletivo e não individual onde nossas experiências cristalizadas entram em confronto com as novas e fazem com que o ser mais "culto" não seja isento de mudanças e evoluções (BATISTA, 2010, p. 110).

Nesse sentido, Magalhães, Hildebrando e Mareti (2015), destacam que o conceito de Gastronomia vem se aproximando do de patrimônio cultural. Para os autores, nos dias atuais é comum considerarmos o patrimônio cultural a partir dos vínculos com o espaço e com a localidade, com o saber fazer, especialmente quando tratamos do patrimônio cultural imaterial, que envolve, dentre outros elementos, a gastronomia.

A gastronomia perpassa por toda a vida do indivíduo, desde seu nascimento à sua morte. Teve, e certamente ainda tem, forte influência na realização de negócios e acordos, sejam eles de caráter políticos ou econômicos, pois parte das decisões são tomadas em volta da mesa, em meio a um festim ou a um banquete.

Esse papel de intermediar relações e de integrar pessoas que a alimentação desempenha ao longo da história do homem foi imprescindível na adaptação dos imigrantes à nova vida, ao novo país. Os estabelecimentos étnicos permitem a esses grupos que socializem entre si, reafirmando seus costumes e, ao mesmo tempo, facilitando essa adaptação.

## Da hospitalidade à hospitabilidade

Segundo Telfer (2004) a hospitalidade está relacionada aos motivos pessoais e à qualidade do relacionamento instituído entre anfitrião e hóspede. Já a hospitabilidade, ou seja, o desejo e o prazer de receber, compreende o interesse do anfitrião em receber e proporcionar bem-estar e prazer ao convidado.

Ao tratar a hospitabilidade como virtude moral, a autora destaca as virtudes: generosidade, zelo, bem-estar público, compaixão e afetividade como qualidades necessárias para se praticar hospitalidade e como uma forma de evitar a inhospitalidade: é possível ser generoso ou afetivo sem ser obrigatoriamente hospitaleiro, já em relação a hospitalidade a autora se refere:

A hospitalidade é associada à satisfação de uma necessidade, e o recebimento de convidados associa-se à concessão de prazer. Contudo, essa diferença é apenas uma questão de nuança. Frequentemente, as expressões "proporcionar hospitalidade" e "receber um convidado" são equivalentes, e usarei ambas com mesmo sentido (TELFER, 2004, p. 55).

O estudo das características da hospitalidade varia no tempo e no espaço, pois estas se manifestam de diferentes formas, de acordo com as convenções, etiqueta, protocolo e condições reinantes.

## Hospitalidade e comensalidade

Para Camargo (2004, p. 25), "o termo hospitalidade é pleno de ambiguidades, a busca de um entendimento unívoco do termo, comum às diferentes acepções em que é tomado e que permita o enunciado de um conceito é, assim, cheia de armadilhas".

Para Boutaud (2011), a comensalidade constitui uma dimensão da hospitalidade, ou seja, embora os alimentos tenham sua importância, comer conjuntamente é valorizado na sociedade. A prática da convivência no seu sentido próprio, a própria imagem da vida em comum, fortalece a ideia de que comer e beber com o outro favorece a empatia, a compreensão mútua e a comunhão dos sentimentos.

Ainda que a comensalidade ou o ato de comer com alguém se encontre arraigada em nossos conceitos e preconceitos do que é ser civilizado, mal se percebe o quanto é determinante também da hospitalidade (ABDALLA, BASTOS, 2015).

Podemos nos arriscar a dizer que uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar sua mesa, ou então sua refeição com alguém. Comer junto, então, tem um significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar (BOUTAUD, 2011, p. 1213).

Derivada do latim "mensa", que significa conviver à mesa, a comensalidade envolve não somente o padrão alimentar ou o que se come, mas principalmente como se come. Para Moreira (2010), a comensalidade deixou de ser considerada uma sequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social.

De acordo com Savarin (1999, p.170), a sensação refletida que nasce das diversas circunstâncias, de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição é o prazer da mesa. O prazer da mesa é próprio da espécie humana; supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados.

A comensalidade é percebida como um elemento "fundador" da civilização humana em seu processo de criação. O *convivium* é a própria imagem da vida em comum. A

comensalidade, o ato de comer juntos, é uma forma de começar uma relação ou de mantê-la. Ao mesmo tempo em que a refeição satisfaz uma necessidade humana essencial, ela é fator fundamental no desenvolvimento da identidade cultural de uma sociedade (FLANDRIN, MONTANARI, 1998, p.109).

A partir dos aspectos mencionados observa-se também a relação estabelecida entre a alimentação e a identidade cultural considerada por Oliveira (2013, p. 20):

Os costumes que partilhamos, como cada prato que saboreamos e o comportamento à mesa, que fazem parte do que podemos denominar de etiqueta, dizem respeito aos contextos regionais, étnicos e históricos específicos. A alimentação é uma forma de comunicação e constitui um critério de identidade.

Boutaud (2011) ressalta que a atomização e aceleração das práticas culinárias podem levar a novas formas disfarçadas de comensalidade. Nesse sentido, Bastos (2012) ressalta a importância dada pelos empreendimentos imobiliários, nos últimos anos, aos "espaços s", varandas com churrasqueiras ou fornos para pizza, ou mesmo espaços comuns para festas e refeições nos condomínios. Por sua vez, Oliveira (2013) ressalta que o compartilhar das refeições em restaurantes durante a semana no horário de almoço, ilustra essas "novas" formas de convivialidade que podem se dar com amigos e também com estranhos.

### **3 Empreendedorismo étnico e os restaurantes com mais de 50 anos na cidade de São Paulo**

Empreendedorismo étnico é definido como uma empresa de imigrantes ou uma empresa étnica: "refere-se a um setor da economia baseado em pequenas e médias empresas, dirigidas por imigrantes e suas famílias. Frequentemente é relacionado a um negócio familiar" (HALTER, 2007, p. 110). Em sua pesquisa acerca do empreendedorismo de base étnica nos Estados Unidos, Halter (2007) ressalta que o país já teve 80% de sua matriz comercial baseada no empreendedorismo e em pequenas empresas, e que a partir do século XX a expansão industrial provocou o declínio deste perfil.

O empreendedorismo étnico, entretanto, segue na contramão, apresentando uma taxa de crescimento elevada, além de ser visto como um fenômeno de interesse político e ideológico. "A taxa de empreendedorismo dos imigrantes em 2005 era de 0,35%, contra 0,28% dos americanos natos, aproximadamente 350 de cada 100 mil imigrantes fundaram um negócio por mês em 2005, contra 280 de cada 100 mil americanos natos" (HALTER, 2007, p.116).

Halter (2007) destaca o empreendedorismo étnico como forma de superar as dificuldades de comunicação e formação educacional do imigrante, o que facilita a admissão em trabalho formal no país. Em virtude desse quadro, os grupos migrantes criam "nichos étnicos" onde empreendem a partir de traços típicos de seu povo.

Segundo Halter (2007), o importante estudioso do tema Ivan Light vê em suas pesquisas o empreendedorismo étnico como uma escola para futuros empreendedores, um modelo multiplicador de fomentação de negócios. Para Light (apud HALTER, 2007, p.117) a economia étnica é também um trampolim para futuras recompensas econômicas e sociais, pois esta extrapola a relação do sucesso monetário e provoca mudanças na comunidade étnica:

[... a] questão é que, de modo geral, a economia étnica fornece uma plataforma para que tanto os empregados co-étnicos quanto a segunda geração se integrem na sociedade em posições vantajosas, independentemente de se dedicarem ou não aos negócios.

Os filhos dos imigrantes se profissionalizam, integram-se à sociedade como profissionais liberais e acabam contribuindo de forma solidária e estabelecendo uma rota de mobilidade social proveniente dos negócios étnicos (HALTER, 2007).

De acordo com Martes e Rodriguez (2004), cada grupo étnico tem características específicas na procedência dos recursos étnicos tais como: valores, conhecimentos, habilidades, informação, solidariedade e ética profissional. São sociedades que geram crédito rotativo entre si, baseadas principalmente no princípio de confiança cobrável, ou seja: um débito de cooperação e reciprocidade.

### **Empreendimentos longevos da cidade de São Paulo**

De acordo com pesquisa realizada na Veja (2013), foram identificados 62 empreendimentos com mais de 50 anos de funcionamento na cidade de São Paulo, entre bares, padarias, pizzarias, restaurantes e empreendimentos produtores de matéria-prima, tais como: Kopenhagen e Laticínios Catupiry, além do empório Casa Godinho. Destacam-se as centenárias padarias Santa Tereza, Italianinha e Basilicata, os restaurantes Carlino e Capuano, e a sorveteria Alaska.

De origem lusitana, a Santa Tereza é considerada uma das mais antigas padarias do Brasil, fundada em 1872 na rua de Santa Tereza. Em razão da eliminação do logradouro em virtude das obras de remodelação da Praça da Sé, transferiu-se para a praça João Mendes, onde permanece até hoje. Em 2006, foi inaugurada a sobreloja, onde funciona um restaurante com decoração que remete à São Paulo antiga em fotos e detalhes arquitetônicos.

O Carlino é considerado o restaurante mais antigo de São Paulo: fundado em 1881, por Carlo Cecchini, tem 133 anos. O restaurante funcionou em diferentes endereços e chegou a fechar por três anos – entre 2002 e 2005, apesar de manter-se no setor de eventos. Atualmente, localiza-se à Rua Epitácio Pessoa, 85 – República, e foi objeto do estudo de Ribeiro (2012).

A Cantina Capuano, de origem italiana, foi fundada por um imigrante calabrês e é considerada a cozinha mais antiga em funcionamento contínuo na cidade de São Paulo. Desde 1907 situada no bairro do Bixiga, serve até hoje seu carro chefe: *fusilli* enrolado artesanalmente ao molho de tomates frescos, uma receita original do início do século.

Em janeiro de 2013, a Casa Godinho, estabelecimento que comercializa alimentos e bebidas, foi declarada patrimônio cultural imaterial da cidade pelo Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Histórico, Cultural e Ambiental de São Paulo (CONPRESP). A cidade reconhece através deste decreto o empório Casa Godinho fundada em 1888, por um imigrante português, um remanescente do comércio paulistano à moda antiga com características únicas.

Entre os empreendimentos étnicos com mais de 50 anos de funcionamento, localizam-se as seguintes tipologias: bares (6), cantinas (8), churrascarias (3), doçarias (6), fornecedores de matérias primas (3) que também atuam no mercado como prestadores de serviço com café e/ou restaurante, padarias (4), esfiharia (1), pizzarias (6), restaurantes (24) e sorveteria (1).

Em um universo de 12.500 estabelecimentos (ABRASEL, 2012) o percentual de restaurantes com mais de 50 anos corresponde a 0,5% de participação no mercado de alimentação. Dentre estes, 31 são restaurantes cujo proprietário é de origem imigrante, o que corresponde a 52% do total dos estabelecimentos. Constatou-se, um crescimento pontual no número de restaurantes existentes a partir da década de 1950 e também uma taxa de sobrevivência acentuada com 17 empreendimentos ainda em funcionamento desde a sua fundação até a atualidade.

## 4 Restaurante Di Cunto

Foram realizadas entrevistas com clientes e proprietário da Di Cunto para compreender o papel da hospitalidade na longevidade desse estabelecimento.

Para a entrevista com o proprietário da Di Cunto, realizada em dois momentos (2013, 2014), adotou-se um roteiro de questões semiestruturadas, com o objetivo de analisar as práticas de hospitalidade desse empreendimento.

Os clientes foram consultados por meio de questionário desenvolvido na plataforma *Google Docs* e disponibilizado via rede social (*Facebook*) para comunidades do bairro da Mooca e do empreendimento Di Cunto.

### A Di Cunto por seu empreendedor

A Di Cunto possui sua matriz situada na Rua Borges de Figueiredo, 61, no tradicional bairro da Mooca, e conta com outras três filiais na cidade de São Paulo/SP. Fundada em 1935, originou-se como uma empresa familiar e assim se mantém até a atualidade.

Inicialmente, comercializava apenas pães, entretanto, na atualidade, conta com uma variedade de serviços disponíveis aos clientes, desde a disponibilidade de restaurante para atendimento do público em geral diariamente até a oferta de espaços e infraestrutura para realização de eventos e *buffets*.

Aos dados contidos no *site* da Di Cunto foram acrescentados os do depoimento do Sr. Reinaldo Di Cunto, neto do fundador. A história do estabelecimento se confunde com a história da imigração italiana, dado que a empresa se mantém no mercado e na Mooca, há mais de 100 anos. Reinaldo Di Cunto, 68 anos, e Marco Di Cunto Júnior, 32 anos, são tio e sobrinho e representam duas gerações que hoje fazem funcionar uma empresa e uma produção diária de 400 tipos de produtos (DI CUNTO, s.d.). A administração já está em sua quarta geração e prioriza o relacionamento familiar como forma de manutenção e perenidade do negócio.

Oficialmente, a Di Cunto totalizou em 2015, 80 anos, mas a realidade é bem mais longa. Depois de desembarcar no Porto de Santos, Donato Di Cunto, então com 17 anos, enfrentou desafios. Como era carpinteiro, a família acredita que ele tenha conseguido trabalho rapidamente nessa área.

Durante a entrevista com Sr. Reinaldo Di Cunto, “desde sempre trabalhando na casa”, assim diz ele, indagou-se sobre o seu papel na empresa e suas considerações a respeito da relação familiar, do mercado na atualidade e sua relação com clientes. São suas palavras:

Desde que Donato Di Cunto começou a empresa, muita coisa mudou. A começar pelas condições socioeconômicas do País. A empresa, claro, precisou acompanhar todo o desenvolvimento. Mas pelo menos uma coisa continua igual: a paixão e o respeito que as gerações da família nutrem pela empresa e sua história. O grande legado deixado pelos antepassados não foram as receitas nem o patrimônio, mas honestidade, dignidade, gostar do que se faz (Reinaldo Di Cunto, 2013).

Na atualidade a equipe conta com *chef* de cozinha, nutricionista, profissional de *marketing* e adota gestão profissionalizada. Mas mantém espontaneidade e originalidade em expressões e atos, que remetem à hospitalidade, de acordo com Reinaldo Di Cunto, “eu preciso retribuir o Adrianinho, meu funcionário...” ou o convite para conhecer os mais de 4.000 m<sup>2</sup> de área da empresa, durante o horário comercial.

Segundo o Sr. Reinaldo Di Cunto, os clientes são tudo, ele não é nada. Durante a realização da entrevista, apresentou clientes que frequentam a casa há mais de 20

anos, todos de origem italiana, que atravessam a cidade para almoçar no restaurante ou comprar o *panettone* ali produzido durante todo o ano.

Em relação ao acolhimento, Reinaldo Di Cunto ressalta que não houve dificuldades de aceitação, em virtude de se estabelecer em um bairro no qual se encontravam muitos italianos. A família vivenciou dificuldades no país no período da Segunda Guerra Mundial, em virtude da discriminação sofrida pelos italianos, já que a Itália não integrava o grupo de aliados.

De acordo com o entrevistado, a relação dos novos imigrantes com os imigrantes (co-étnicos) já instalados na cidade, era amigável em virtude da receptividade italiana. Todavia, ao ser indagado sobre eventual auxílio dos imigrantes que aqui estavam, o Sr. Reinaldo Di Cunto ressaltou que não recebeu ajuda ao chegarem ao país, o que facilitou a adaptação da família no Brasil foi o fato de terem residência própria deixada pelo patriarca da família, Donato Di Cunto, anos antes.

O primeiro empreendimento aberto pela família foi a Panificadora Irmãos Di Cunto, que se encontra em funcionamento até a atualidade. O anseio por empreender decorreu das indicações do avô de Reinaldo Di Cunto, que viveu no Brasil por um período e percebeu a quantidade reduzida de padarias instaladas na cidade.

Originalmente, o empreendimento direcionava-se aos moradores próximos à região da Mooca, no entanto, com o passar dos anos, estendeu-se aos clientes em toda a cidade de São Paulo.

Para o Sr. Reinaldo Di Cunto, a Di Cunto influenciou positivamente no crescimento da região da Mooca, pois se tornou uma referência na região e fonte de empregabilidade. O empreendedor observou as alterações do perfil dos moradores do bairro, atualmente considerado bairro de referência e de classe média alta na cidade de São Paulo.

De acordo com Reinaldo Di Cunto, a maioria dos clientes cresceram com a Di Cunto, dos mais velhos até os mais novos, e viram-na crescer. Inicialmente contavam apenas com uma carroça para a entrega de pães, para o que é hoje, uma indústria alimentícia histórica, não só para os moradores da Mooca, mas também para toda cidade de São Paulo.

O mais interessante dos nossos clientes é que quando chegam em nossa loja com algum convidado, eles logo dizem: - Você precisa comer isso, e olha isso, tenho certeza que vai gostar, nunca comeu nada igual, passei minha infância comendo isso com minha família. Ou seja, quem escolhe o que vai comer, não é o convidado é o cliente que o levou na loja. Isso é muito gratificante para nós (Reinaldo Di Cunto, 2014).

Ao ser indagado sobre o relacionamento atual da empresa com a comunidade, o Sr. Reinaldo Di Cunto ressalta a íntima ligação que os une, pois, os clientes o reconhecem e com naturalidade o abordam para informar qualquer divergência no atendimento ou na qualidade dos produtos comercializados:

É muito bom sair na rua e ver as pessoas falando: - Olha, são os Di Cunto. Ver o carinho das pessoas e o reconhecimento que tem conosco. Sabemos que a mão de obra qualificada está ficando cada vez mais escassa e, como toda indústria de alimentos, temos nossos problemas. Toda vez que temos um problema com algum cliente, seja no atendimento ou na própria produção, eles ligam ou até mesmo falam: - Olha, hoje tal produto não está bom, olha, não fui bem atendido. Não é por nada não, mas é que venho aqui desde tal época, e gosto muito de vocês e quero continuar vindo. Vejo um sentimento de gratidão de nossos clientes para conosco (Reinaldo Di Cunto, 2014).

Em relação aos aspectos que favoreceram a longevidade do estabelecimento, Reinaldo Di Cunto ressalta que trabalho, honestidade e respeito com os clientes e colaboradores foram itens que contribuíram para a durabilidade da Di Cunto.

Procurou-se identificar seu posicionamento acerca do impacto da gestão familiar do negócio na longevidade do empreendimento. O entrevistado credita o sucesso e durabilidade do empreendimento à preservação das relações familiares:

Meu pai e meus tios vieram para o Brasil somente sabendo que tinham um lugar para morar. Acreditaram em meu avô Donato que o pão nos traria prosperidade. Uniram-se, trabalharam e confiaram um no outro para construir o que temos hoje. Então, por que mudar? Se tudo que temos foi construída com a união da família? Hoje somos dois sócios: eu, Reinaldo Di Cunto, e meu primo Marco Di Cunto (Reinaldo Di Cunto, 2014).

A trajetória do empreendimento no país desde sua fundação até a atualidade, e sua importância para a família, para a comunidade, para o setor de gastronomia também foi abordada:

Da nossa trajetória, o que dizer de uma empresa que começa com uma carroça de pães para nos dias de hoje ser uma indústria de alimentos? Sucesso, é claro! A Di Cunto sempre deixou nossa família cada vez mais unida. Sempre estávamos todos juntos, nas dificuldades, nas bonanças, cada um tinha sua função aqui dentro, mas sempre com um só objetivo... **estarmos próximos uns dos outros** e não perdermos nossas origens. De importância para a comunidade deixamos um pouquinho da Itália aqui no bairro. Como disse antes, crescemos junto com a Mooca. Acho que **deixamos um legado!** Somos referência de boas lembranças! Para a gastronomia contribuimos muito com produtos de origem da nossa terra. Somos uma das únicas indústrias que produzem *panettones* 365 dias por ano. Muitos restaurantes típicos e até hipermercados grandes de São Paulo, compram nossos produtos para vender, como sobremesas, pães, massas etc. E uma das coisas que aprendi com meu pai Roberto Di Cunto é, quando um cliente entrar pela sua porta, que seja para trocar uma nota de R\$ 10,00, **trate-o como o melhor dos clientes**. Amanhã ele vai voltar para trocar e se continuar sendo bem tratado, pode ter certeza que ele voltará para comer no seu estabelecimento pela confiança e respeito que você proporcionou (Reinaldo Di Cunto, 2014 – grifo nosso).

Ressalta-se no depoimento de Reinaldo Di Cunto elementos associados à hospitalidade, a confraternização da família italiana e ao legado transferido à cidade de São Paulo.

### **A Di Cunto por seus clientes**

O questionário disponibilizado na plataforma *Google Docs* foi respondido por 43 pessoas, maioria mulheres (33). Verificou-se que a maior incidência de clientes da Di Cunto são moradores do bairro da Mooca, no entanto, a mesma é conhecida por moradores de diversos bairros da cidade de São Paulo, residentes das regiões do ABC Paulista e Baixada Santista.

Descendentes de italianos totalizaram 35 dos respondentes, fator indicativo da relação co-étnica que estabelecem com o empreendimento.

Percebe-se que dentre os 20 clientes que frequentam o estabelecimento esporadicamente, sete (7) frequentam entre uma e duas vezes por mês, quatro (4)

frequentam mensalmente, um (1) semanalmente e onze (11) não responderam a esta questão.

Perguntados acerca da gastronomia que caracteriza o estabelecimento, 38 clientes a consideram similar à culinária tradicional italiana.

Para 36 respondentes o atendimento dispensado ao cliente da Di Cunto é considerado entre os quesitos ótimo e bom, o que indica a correta receptividade e prestação de serviços por parte dos colaboradores, 24 clientes alimentam-se acompanhados de amigos e familiares, o que permite associar o estabelecimento à comensalidade.

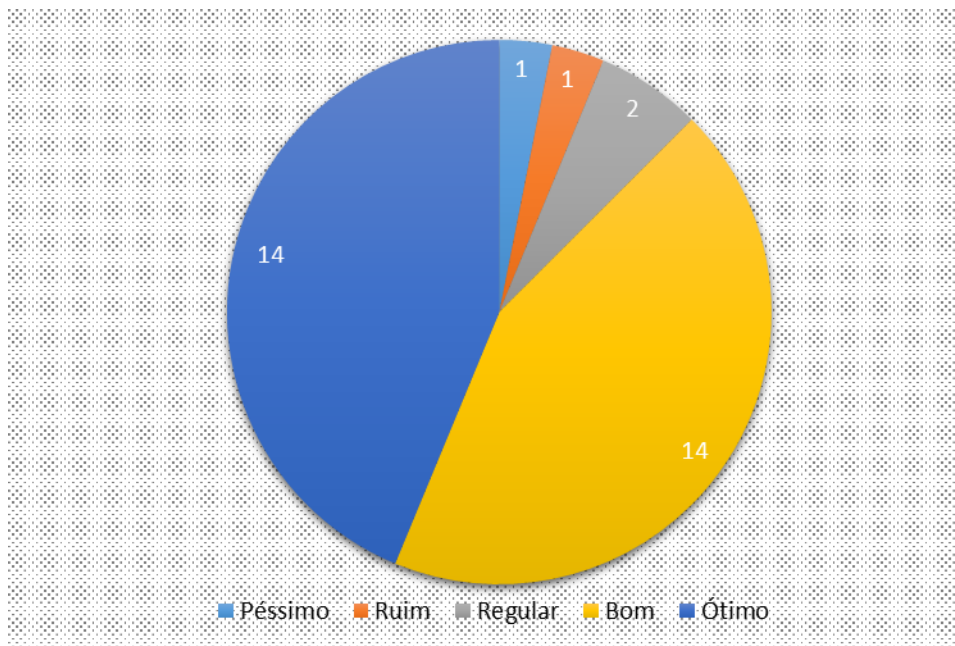
A comida é representada de forma diferenciada, pois a comida considerada "tradicional" nem sempre agrada ou é considerada atrativa pelo cliente. A relação com a origem italiana é apontada tanto como fator de qualidade quanto como elemento de repúdio. Destacam os produtos da confeitaria e a relação com o bairro da Mooca, reconhecido como reduto italiano.

As massas são saborosas, são tradicionais no bairro e famosas pela qualidade, variedade e quantidade (são pratos fartos, como a família mooquense gosta).

Ótima ... gosto de tudo ... Tem um toque italiano.

Razoável. Muito tradicional, portanto, pesada.

Os doces são muito bem feitos, porém a comida deixa um pouco a desejar.



**Gráfico 1: Avaliação do Ambiente**

Os clientes divergem sobre o ambiente (Gráfico 1), para alguns a mudança é necessária, e o solicitam por acharem o espaço antiquado, a maioria, no entanto, o aprova, avalia-o como acolhedor, pois remete às lembranças. Nas avaliações do ambiente observou-se que 28 respondentes atribuíram o critério ótimo e bom.

Não, porque é tradicional.

Acho agradável e muito acolhedor, não mudaria nada.

Muito antiquado e ultrapassado. Salões enormes e pouco aproveitados. Necessita uma repaginação URGENTE.

Cheio mas familiar, frequentado principalmente por mooquenses.

Já existe a segmentação de venda de produtos (massas, tortas etc.), não mudaria nada.

Sim, acho um pouco frio, falta alguma coisa... uma música ambiente.

Acolhedor, colocaria enfeites, quadros e exposições que lembrasse a italiana e que contassem a história da imigração italiana e a história da Mooca com os italianos.

Agradável.

Estimulados a comparar os restaurantes italianos da cidade de São Paulo com a Di Cunto, os respondentes exaltam as diferenças entre os empreendimentos, focando a contemporaneidade dos restaurantes da mesma etnia na atualidade, que se distanciam da tradição e compromisso da Di Cunto. Segundo os clientes, o estabelecimento tem compromisso com a Itália, com a família e sua história na cidade, a presença dos empreendedores aproxima-os e personaliza o atendimento.

A relação do bairro da Mooca com a Di Cunto é externalizada: "um foi feito para o outro". Embora a maioria dos respondentes não resida no bairro (74%). Há quase unanimidade quando se trata da relação do bairro com o empreendimento. A Di Cunto é para estes um símbolo, uma instituição, um patrimônio do bairro.

Estimulados a responder sobre o sucesso e permanência da Di Cunto no mercado, ressaltaram a tradição, compromisso, ambiente familiar, qualidade, respeito e comida de origem.

Destacam-se a proximidade, a afinidade estabelecida entre o Sr. Reinaldo Di Cunto, empreendedor herdeiro e descendente de italianos, e os clientes, em sua maioria também co-étnicos, que, através da Di Cunto, renovam laços, resgatam lembranças e conferem longevidade ao negócio.

## **5 Conclusões**

No âmbito comercial, a hospitalidade, mesmo que encenada, é proporcionada em ambientes cuidadosamente planejados. Ao estabelecer o contrato, um "empreendedor da hospitalidade", dotado de conhecimento e preparo, constrói ambientes e prepara colaboradores aptos a proporcionarem prazer e fruição livres de obrigações.

Nos dias de hoje, onde as pessoas privilegiam a individualidade e o Estado "defende-se" da invasão estrangeira, a prática de hospitalidade baseada em generosidade perde espaço para a hospitalidade regida por leis.

Setor jovem, tanto no universo acadêmico quanto no setor profissional, o referencial gerado a partir de pesquisas acadêmicas acerca da realidade nacional ainda não permite, de forma segura, fundamentar as premissas que orientem os pesquisadores e administradores de empreendimentos gastronômicos.

Com o objetivo de compreender a relação da hospitalidade com a longevidade do estabelecimento e desvendar o papel da etnia neste processo, foram identificados os empreendimentos longevos, considerando os restaurantes com mais de 50 anos de origem, no que resultou a identificação de 31 restaurantes. O resultado da entrevista com um dos proprietários da Di Cunto, descendente do fundador Donato Di Cunto, italiano que aqui chegou por engano, responde à problemática sobre a existência da hospitalidade no âmbito comercial. E a hospitabilidade, ou seja, o prazer de receber é realmente possível em uma relação baseada na troca financeira?

A Di Cunto, empreendimento com 80 anos de existência ininterrupta sob gestão de uma mesma família, pratica a hospitalidade fundamentada na valorização das memórias, das lembranças familiares e étnica que se expressa nos pratos tradicionais e na frequente presença da família do proprietário no estabelecimento, o que faculta o estabelecimento de ligações pessoais com os clientes bem como no estreitamento de laços entre eles.

A confiança e a relação de parceria entre os iguais foram fundamentais para a consolidação do empreendimento na cidade. Obrigado a retornar à Itália, Donato Di Cunto divulgou aos filhos e herdeiros residentes na Itália as possibilidades de vida e estabilidade financeira. Motivados, quatro de seus filhos vieram para São Paulo, assumiram a padaria e a transformaram no que é hoje.

Avaliar um empreendimento com as ferramentas da gestão ou das premissas da hospitalidade resulta em destacar sua permanência no mercado gastronômico, em um contexto marcado pela alteração de regime político, de moeda, de planos financeiros e, acima de tudo, a valentia na incorporação da gestão profissionalizada, fundamentada nas ferramentas da administração e do *marketing*.

Hospitalidade e comércio: antinomia ou complementariedade? Tudo o que a gestão chama de "problemas" e tenta reduzir, pode, na perspectiva da hospitalidade, constituir novos campos de ação. As relações entre hospitalidade gratuita e comercial são essencialmente de ordem mimética, com a desvantagem da cópia comercial cuja calibragem não pode conviver com a improvisação da hospedagem gratuita (GOTMAN, 2009, p. 17).

As respostas dos clientes, por sua vez, evidenciam a fidelização ao local, ao bairro e aos produtos da Di Cunto. Palavras como retribuir, receber bem e agradecer, integram o cotidiano do Sr. Reinaldo Di Cunto, terceira geração à frente da Di Cunto. Os clientes justificam sua fidelidade e valorizam a tradição italiana, a qualidade e o aspecto "caseiro" do empreendimento e da comida ali preparada, a presença de membros da família Di Cunto e a amizade compartilhada. Representada como símbolo da Mooca e da presença italiana no bairro revelam a conexão com a etnia, com o local, com a memória familiar de cada frequentador habitual do empreendimento.

É temerário afirmar que as premissas da hospitalidade, por meio da comensalidade, e a relação co-étnica são as responsáveis pela longevidade da Di Cunto. A pesquisa necessita aprofundamento, deixa questões não respondidas, mas permite afirmar a existência da hospitalidade nesse comércio.

O sucesso da Di Cunto se apoia no comércio de produtos de tradição italiana, na cozinha de origem, na comida dos antepassados italianos – *sfogliatela*, risoto, grãos e massas com cocção ao ponto, ou seja, *al dente*.

Na atualidade Reinaldo Di Cunto juntou-se ao grupo de empresários que contratam haitianos que aqui estão em razão da migração forçada, espécie de "refugiados ambientais". Indagado sobre o motivo que o levou a se engajar nesta ação respondeu: "Eu vi na televisão, eu tinha que ajudar..." e continuou: "é um povo trabalhador, hoje vou sair para ajudar um deles a alugar uma casa aqui perto..."

"Dar, receber e retribuir". Não é este o princípio da dádiva, por onde começamos a estudar os fundamentos da hospitalidade?

## Referências

- ANDRADE, C. Lugar de memória... memórias de um lugar: patrimônio imaterial de Igatu, Andaraí, BA. **Pasos, Revista de Turismo & Patrimônio Cultural**, p. 569-590, 2008.
- ABDALLA, R.; BASTOS, S.R. Alimentação e memória árabe na área central da cidade de São Paulo. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo: Centro Universitário Senac, v. 3, n. 2, Mai. 2015, Disponível em <[http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2015/05/44\\_artigo\\_Contextos\\_ed-vol-3-n-2-ano-14.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2015/05/44_artigo_Contextos_ed-vol-3-n-2-ano-14.pdf)>. Acesso em 10/12/2015.
- BASTOS, S. Ativação do patrimônio nas práticas de hospitalidade In: COSTA, E.B.; BRUSADIN, L.B.; PIRES, M.C. (org.). **Valor patrimonial e turismo: limiar entre história, território e poder**. São Paulo: Outras Expressões, 2012, p. 213-219.
- BATISTA, J.A. Reflexões sobre conceito antropológico de cultura. **Revista Saber Eletrônico**. ano 1. v. 1, p. 106 – 113, 2010. Disponível em: <[http://www.unifaj.edu.br/NetManager/documentos/Revista\\_Saber\\_Eletronico\\_Vol\\_01.pdf](http://www.unifaj.edu.br/NetManager/documentos/Revista_Saber_Eletronico_Vol_01.pdf)>. Acesso em 19/08/2014.
- BOSI, E. **Memória e Sociedade**. Lembrança de velhos. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- BOUDAUD, J.J. Comensalidade: compartilhar a mesa. In: MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac São Paulo, 2004, p. 1213-1230.
- CAMARGO, L.O.L. **Hospitalidade**. 2ª. Ed. São Paulo: Editora Aleph, 2004.
- FLANDRIN J. ; MONTANARI, M. (Org.). **História da Alimentação**. 2ª. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, A. **De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2001.
- GOMES, L. G. “Comércio étnico” em Belleville: memória, hospitalidade e conveniência”. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 29, p.187-207, 2002.
- GOTMAN, A. O comércio da hospitalidade é possível? **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. 6, n. 2, p. 3-27, jun. - dez. 2009.
- HALTER, M. Cultura econômica do empreendimento étnico: caminhos da imigração ao empreendedorismo. **Revista de Administração de Empresas**, v. 47. n. 1, p. 116-123, Jan. - Mar. 2007.
- MAGALHÃES, L.H.; HILDEBRANDO, G.; MARETTI, M.C. Memória gastronômica: a alimentação de imigrantes e seus descendentes, nas décadas de 1930 – 1950, em Londrina Paraná. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo: Centro Universitário Senac, v. 3, n. 2, p. 13-26, Mai. 2014, Disponível em: <[http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2015/05/52\\_artigo\\_Contextos\\_ed-vol-3-n-2-ano-14.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2015/05/52_artigo_Contextos_ed-vol-3-n-2-ano-14.pdf)>. Acesso em 10/12/2015.
- MARTES, A.C.B.; RODRIGUEZ, C. L. Afiliação religiosa e empreendedorismo étnico: o caso dos brasileiros nos Estados Unidos. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 8, n. 3, p. 117-140, Jul. - Set. 2004.
- MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Cienc. Cult.**, São Paulo, v. 62, n. 4, Oct. 2010. Disponível em: <[http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0009-672520100004\\_00009&lng=en&nrm=iso](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-672520100004_00009&lng=en&nrm=iso)>. Acessado em 03/08/2014.

OLIVEIRA, M.S. **Gestão de restaurantes:** uma prática de hospitalidade. 2006. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2006.

OLIVEIRA, D. S. **Alimentação e comensalidade entre idosos de uma cidade do interior paulista:** Mogi-Guaçu. 2013. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2013.

RIBEIRO, L. J. F. **Hospitalidade, migração e gastronomia:** a família Marino e o Restaurante Carlino. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2012.

SAVARIN, B.J.A. **A Fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SILVA, W.A.C; JESUS, D.K.A; MELO, A.A.O. Ciclo de vida das organizações: sinais de longevidade e mortalidade de micro e pequenas indústrias na região de Contagem - MG. **Revista de Gestão**, São Paulo, v. 17, n. 3, p. 245-263, jul. - set. 2010.

Disponível em:

<<http://www.unihorizontes.br/userfiles/file/Tecnologias%20de%20Gest%C3%A3o%20e%20Competitividade/CICLO%20DE%20VIDA%20-%20TEXTO%201.pdf>>. Acesso em 30/12/2014.

SUAUDEAU, L. **Cartas a um jovem chef.** São Paulo: Ed. Campus, 2004.

TRUZZI, O. M. S.; SACOMANO NETO, M. Economia e empreendedorismo étnico: balanço histórico da experiência paulista. **Revista de Administração de Empresas**, p. 37 - 48, abr. - jun. 2007. Disponível em:

<[http://rae.fgv.br/sites/rae.fgv.br/files/artigos/10.1590\\_S0034-75902007000200005.pdf](http://rae.fgv.br/sites/rae.fgv.br/files/artigos/10.1590_S0034-75902007000200005.pdf)>. Acessado em 30/04/2013.

### **Sites e documentos digitais:**

ABRASEL disponível em: <[www.abrasel.org.br](http://www.abrasel.org.br)> Acesso em 11/05/2013.

ABRESI disponível em

<[http://www.abresi.com.br/realizacoes\\_capital\\_mundial\\_da\\_gastronomia.html](http://www.abresi.com.br/realizacoes_capital_mundial_da_gastronomia.html)>. Acesso em 12/05/2013.

BASTOS, R. **Oportunidades de Negócios.** 2006. Disponível em:

<[http://www.sebrae-sc.com.br/novos\\_destaques/opportunidade/mostrar\\_materia.asp?cd\\_noticia=10986](http://www.sebrae-sc.com.br/novos_destaques/opportunidade/mostrar_materia.asp?cd_noticia=10986)>. Acesso em 18/08/2014.

DI CUNTO. Disponível em: <[www.dicunto.com.br](http://www.dicunto.com.br)>. Acessado em 02/05/2013.

MOOCA. Disponível em: <[www.portaldamooca.com.br](http://www.portaldamooca.com.br)>. Acessado em 12/05/2013.

PADARIA Santa Tereza. Disponível em: <[www.padariasantatereza.com.br](http://www.padariasantatereza.com.br)>. Acesso em 05/09/2013.

PREFEITURA DE SÃO PAULO. Disponível em:

<[http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/desenvolvimento\\_urbano/legislacao/planos\\_regionais/index.php?p=1887](http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/desenvolvimento_urbano/legislacao/planos_regionais/index.php?p=1887)>. Acesso em 05/08/2014.

RESTAURANTE Carlino. Disponível em: <[www.restaurantecarlino.com.br](http://www.restaurantecarlino.com.br)>. Acesso em 05/09/2013.

REVISTA Veja Online. Disponível em: <<http://veja.abril.com.br/especiais/comida/sp>> Acesso em 13/05/2013.

REVISTA Veja São Paulo. Disponível em:

<<http://vejasp.abril.com.br/estabelecimento/la-casserole>>. Acesso em 05/09/2013

REVISTA GOSTO. Disponível em <<http://www.revistagosto.com.br>> . Acesso em 13/05/2013.

**Recebido em 12/02/2016. Aceito em 06/12/2016.**

## O sabor da Casa Grande & Senzala: Referências do Brasil colonial a partir do comer na obra de Gilberto Freyre

*Flavor in The Masters and the Slaves: References of colonial Brazil from the perspective of eating in Gilberto Freyre's book*

Larissa Ivo Ramos

Universidade Católica do Salvador - Ucsal

Departamento de graduação tecnológica – Curso de Gastronomia

{larissa.ramos@ucsal.br}

**Resumo.** A comida é um dos principais recursos utilizados pelo escritor pernambucano **Gilberto Freyre** para traçar um panorama da formação do Brasil. Detalhes dos ingredientes, utensílios domésticos e a forma de preparo das comidas portuguesas, indígenas e africanas ganharam uma importante dimensão no trabalho do historiador social. A opção por utilizar informações do cotidiano de senhores e escravos, através de documentação pouco convencional para a época, a exemplo de receitas de bolos, representou uma inovação durante o período da publicação de **Casa Grande & Senzala**, no ano de 1933. Revisitar tais conceitos, a partir da primeira e mais famosa obra de Gilberto Freyre, é uma maneira de homenagear a proximidade dos 30 anos de implantação da fundação de mesmo nome. Desde 1987, a instituição trabalha para divulgar o pensamento freyriano que merece ser estudado, sobretudo, no âmbito da cultura alimentar brasileira e também baiana – uma das culinárias mais celebradas do país.

**Palavras-chave:** Brasil colonial, referências, comida, Gilberto Freyre, Bahia.

**Abstract.** Food is one of the ways that brazilian northeastern writer **Gilberto Freyre** used to establish the beginning of Brazil's society. Details of ingredients, domestic utensils and ways to prepare portuguese, indian and african food became an important part of his work. The author chose to tell the everyday life of the slaves and their owners through an unconventional documentation for the time, as an example: cake's recipes, what represented a really new way of researching in 1933, year **The masters and the slaves** was released. Going through these concepts, from the perspective of his first and most important book, is a way to celebrate the upcoming 30 years of his foundation. Since 1987, the institution works to spread Freyre's thoughts that has to be studied, specially about what concerns food & culture in Brazil and Bahia – one of the most celebrated foods of the country.

**Key words:** Colonial Brazil, references, food, Gilberto Freyre, Bahia.

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 5 no 1 – Dezembro de 2016, 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](mailto: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/) 

## 1. Introdução

O cotidiano está repleto de histórias. Hábitos automatizados são encarados como situações naturais aos envolvidos na rotina, mas, na verdade, são registros culturais importantes. O olhar treinado de historiadores e cientistas sociais captam a essência por trás destes pequenos/ grandes indícios.

Este fenômeno faz parte da vida humana, já os estudos sobre a cultura do dia a dia são recentes - datam do século passado. A esfera do privado, detalhes do comportamento, do comer e do vestir estão cheios de elementos preciosos para conhecer a história e a cultura de diferentes grupos sociais. Este artigo é uma revisão de um dos primeiros trabalhos em âmbito nacional a utilizar esta abordagem inovadora para a época - o livro **Casa Grande & Senzala** de **Gilberto Freyre**, publicado pela primeira vez em 1933.

Revisitar o estudo do cientista pernambucano, lançado há mais de oito décadas, é uma forma de repensar a criação do país e também homenagear o trabalho do Instituto Gilberto Freyre. A instituição está prestes a completar 30 anos de existência, difundindo o pensamento freyriano. É inegável a contribuição do escritor para o estudo da cultura alimentar no Brasil.

Para reconhecer a importância de Freyre, faz-se necessário contextualizar o pensamento da época em que ele realizou suas pesquisas. Também é importante estabelecer novos parâmetros com a ajuda de estudos posteriores em diferentes áreas do saber tanto em escala mundial, como os trabalhos de **Jesús Contreras Hernández** e **Jesús Martín-Barbero**, quanto nacional com a nutricionista **Lígia Amparo**, entre outros. O senso crítico torna-se indispensável para visualizar as limitações do trabalho, muito bem apontado por acadêmicos contemporâneos a Freyre, a exemplo de **Florestan Fernandes**, como também o que pode ser atribuído à passagem do tempo e à ressignificação de conceitos.

Faz-se uma ressalva aos deslizes, mas respeita-se a importância do trabalho de pesquisa. Outro ponto a ser evidenciado: a abertura de espaço para temas até então menores para as ciências sociais, a exemplo da culinária nacional e também regional - representada de maneira detalhada e colorida por intermédio da comida baiana, regada de muita pimenta e dendê.

Vale a pena visitar o Brasil Colônia de Freyre, em verdade um pouco menos sofrido do que o detalhado por outros autores. Ele é cotidiano e cheio de detalhes interessantes. Faz alusões ao encontro de culturas que só um verdadeiro amante da culinária brasileira poderia estabelecer.

## 2. Cultura e Sabor

A escolha de Freyre por privilegiar aspectos do cotidiano, ao pesquisar a formação da sociedade brasileira, mostra sua percepção aguçada de que a transmissão do conhecimento e da cultura vai além dos padrões e normas cultas que vigoraram por muito tempo. Este conceito de cultura, como modo de vida, foi tema de estudo do britânico **Raymond Willians**. Ele conclui que:

[...] há certa convergência prática entre os sentidos antropológicos e sociológicos de cultura como "modo de vida global" distinto, dentro do qual percebe-se hoje, um "sistema de significações" bem definido não só como essencial, mas

como essencialmente envolvido em todas as formas de atividade social, e o sentido mais especializado, ainda que também mais comum, de cultura como "atividades artísticas e intelectuais", embora estas, sejam agora definidas de maneira muito mais ampla, de modo a incluir não apenas as artes e as formas de produção intelectual tradicionais, mas também todas as "práticas significativas" [...] que agora constituem esse campo complexo e necessariamente extenso.

(WILLIAMS, 1992, p.13)

Apesar do ato de ingerir alimentos ser uma atividade biológica, ela não se encerra como tal. Entender uma sociedade por meio de seus hábitos alimentares é um recurso utilizado por muitos teóricos, mesmo que muitas vezes a análise do comer não seja o ponto central de muitas pesquisas. O gastrônomo italiano **Carlo Petrini** (2009) classifica o alimento como um elemento cultural primário, o que, segundo ele, torná-lo-ia apto para o estudo das culturas e identidades. De fato, tanto a sociologia quanto a antropologia, ciências que "ajudam a compreender a complexidade das escolhas feitas pelo homem e, ao mesmo tempo, em uma perspectiva histórica, ajudam-nos a compreender sua situação atual por meio dos intercâmbios, remessas e conflitos sociais que definiram as identidades" (PETRINI, 2009, p. 74), têm buscado nas questões do comer as respostas para muitos questionamentos humanos, encontrando na mesa a representação máxima do meio social em diferentes culturas. A nutricionista **Lígia Amparo Santos** (2008) fez um estudo dos temas relacionados à alimentação nas principais vertentes do pensamento antropológico clássico. Nas considerações se encontra a necessidade do aprofundamento de estudos antropológicos dentro de uma perspectiva alimentar, porque, apesar da alimentação não ser a questão central das obras pesquisadas, o tema sempre surge de forma recorrente, ocupando um espaço importante na cultura dos povos estudados pelos principais antropólogos, a exemplo de **Bronislaw Malinowski** (1884-1942), **Ruth Benedict** (1887-1948) e **Claude Lévi-Strauss** (1908-2009). Ela mostra que "[...] as práticas alimentares são mais do que práticas banais que fazem parte do cotidiano dos indivíduos. Elas são dimensões que trazem em si um conjunto de informações sobre as diferentes formas de ser, pensar e agir de uma sociedade" (SANTOS, 2008, p. 302).

Com a propagação de pesquisas semelhantes, o assunto tem ganhado mais espaço no meio acadêmico em todas as partes do mundo. Na Universidade de Barcelona há um Observatório da Alimentação dirigido pelo antropólogo **Jesús Contreras Hernández**, com ampla produção sobre o assunto. No livro **Alimentación y Cultura**, escrito por ele em parceria com a colega **Mabel Arnáiz**, são citadas vinte funções socioculturais da alimentação que valem aqui ser mencionadas. São elas: satisfazer a fome e nutrir o corpo; iniciar e manter relações pessoais e de negócios; demonstrar a natureza e a extensão das relações sociais; proporcionar um foco para as atividades comunitárias; expressar amor e carinho; expressar individualidade; proclamar a distinção de um grupo; demonstrar o pertencimento a um grupo; combater situações de estresse psicológico e emocional; significar status social; recompensas ou castigos; reforçar a auto-estima e ganho de reconhecimento; exercer poder político e econômico; prevenir, diagnosticar e tratar doenças físicas; prevenir, diagnosticar e tratar doenças mentais; simbolizar experiências emotivas; manifestar piedade ou devoção; representar segurança; expressar sentimentos morais e demonstrar riqueza (HERNÁNDEZ, 2005). Em uma leitura mais atenta do livro de Freyre é possível estabelecer paralelos com alguns destes elementos, comprovando a inter-relação profunda e estreita entre os dois temas, que desde as primeiras décadas do século passado já despertavam o interesse do escritor pernambucano. Um trabalho precursor a partir da perspectiva gastronômica.

## Novos Olhares

A necessidade do ser humano de voltar-se sempre ao passado, à história de seus antepassados, é comum a todas as culturas. É através do entendimento do que veio antes que se compreende melhor tudo aquilo que acontece no tempo presente e também o que está por vir. Uma equação, aparentemente simples e linear, questionada pelo filósofo francês **Edgar Morin**. A relação temporal, a interconexão entre passado – presente também pode (e deve) ser analisada a partir da perspectiva: presente – passado quando “[...] o passado adquire seu sentido a partir do olhar posterior que lhe dá o sentido da história” (MORIN, 2010, p. 12). Tal enfoque é observado em muitos estudos acadêmicos sobre fatos da história das civilizações. Eles foram tão importantes para a apreensão do conhecimento e, em certa perspectiva, do próprio entendimento de processos histórico-culturais, possibilitando novas e múltiplas leituras sobre o assunto.

Escritores, dramaturgos, artistas, acadêmicos e poetas são as figuras dotadas de suficiente coragem e ousadia para redefinir o que já estaria definido. Apresentando novas soluções e lançando outros olhares para o que já passou. Graças à genialidade das novas interpretações, ganha o passado um ar de novidade e se reveste o presente de novos significados. Entende-se melhor aquilo o que é e também o que está, por meio do trabalho de investigação das artes e da ciência, que ganhou novo fôlego, principalmente, durante o século XX. Segundo **Ángel Rama** (2008), a partir de 1910, registra-se um progressivo aparecimento de uma geração cultural latino-americana, possível graças ao desenvolvimento de níveis mais eficientes de pesquisa dos intelectuais do novo mundo, inclusive através da tentativa de desenvolvimento de metodologias próprias, a respeito da própria cultura. No Brasil, esta geração contou com diversos personagens importantes para a reflexão da história e da cultura brasileira / latino-americana, a exemplo de **Oswald de Andrade**, no campo das artes, e **Darcy Ribeiro** no das ciências sociais. O escritor pernambucano **Gilberto Freyre** também é um dos expoentes entre os grandes nomes do pensamento nacional. Sua obra, de forte caráter regionalista, é composta de diversos livros, com temáticas de grande importância e repercussão no Brasil e no mundo, que já foram estudados, como literatura e ciência, em importantes centros acadêmicos, como a Universidade de Colúmbia, na qual também realizou seus estudos de mestrado e doutorado em ciências políticas e sociais.

Em 1933, com a publicação da primeira edição de **Casa Grande & Senzala**, surgiu o ineditismo de um trabalho histórico, no qual o olhar não é mais voltado para grandes acontecimentos e sim para os fatos cotidianos. O escritor acreditava que “Estudando a vida doméstica dos antepassados sentimonos aos poucos nos complementar: é outro meio de procurar-se o ‘tempo perdido’” *sic* (FREYRE, 1958, p. XLIX). Sendo assim, foi estabelecida no Brasil uma nova forma de pesquisar e conceber o que veio antes. Um novo olhar para o que já tinha ocorrido, ressignificando o entendimento dos costumes dos antepassados. Por intermédio da pesquisa em cartas, histórias orais, receitas de comidas, jornais, entre outros tipos de registros menos tradicionais, mesclados também aos documentos institucionalizados, Freyre conseguiu reunir ao redor do mundo preciosidades da história do Brasil colonial. Como discípulo do antropólogo alemão **Franz Boas** (1858-1942), ele traz para a realidade brasileira a ideia do estudo do relativismo cultural, buscando referenciais próprios às culturas para conseguir interpretá-las. Passados mais de 80 anos da divulgação da pesquisa, pode-se dizer que ela não foi inteiramente bem sucedida neste aspecto, uma vez que nota-se certo tipo de etnocentrismo quando se fala tanto do índio quanto do negro, já que Freyre, mesmo sendo considerado no seu tempo como detentor de idéias liberais e igualitárias, nunca deixou de ser membro da elite intelectual, descendente de brancos, neto de senhores de engenho, não abandonando, em nenhum momento, o local de fala ao qual pertencia.

A observação não tira, de forma alguma, o mérito do escritor pernambucano, que, na época na qual realizou tais estudos, não teve a necessidade de adentrar tão a fundo na realidade da pesquisa, na perspectiva de ter que se despir do papel do ilustre cidadão e intelectual **Gilberto Freyre**, conhecedor das artes e do mundo civilizado, antes de penetrar na dor e odor das senzalas. Talvez por isso, os negros de Freyre sejam mostrados como figuras bem tratadas pelos senhores de engenho e estejam geralmente alegres e vivazes, somente com alguns breves momentos de tristeza. “[...] Os negros trabalhavam sempre cantando [...] encheram de alegria africana a vida brasileira. Às vezes de um pouco de banzo: mas principalmente de alegria” (FREYRE, 1958, p. 647). Vale ressaltar que apesar de brevemente documentado, este sentimento de conflito, apresentado em **Casa Grande & Senzala**, está muito distante das proporções reais do jogo de interesses entre senhores e escravos, que foram, inclusive, retratados dentro de uma perspectiva muito mais verossímil por trabalhos anteriores à obra de Freyre.

Uma fome continuada, uma cama de chão, umas comidas escassas, e diferentes, um fastio nascido da enfermidade, as mesmas enfermidades desamparadas, procurando a ultimação do homem escravo, o mau trato em geral, são estes os traidores da humanidade, que levam em cada um ano, um sem número de escravos à sepultura. [...] Os escravos metidos nesta tortura, sustentando o horrível combate da vida com a morte, tremendo, e sendo obrigados todos os dias a comparecerem como réus, umas vezes tomam o fôlego, e morrem, outras vezes passa a navalha às goelas; outras lançam-se nos poços; outras precipitam-se das janelas, das grandes alturas; outras finalmente matam a seus senhores.

(MENDES, 2004, p. 44-5)

Mesmo passível de críticas, o trabalho de **Gilberto Freyre** merece reconhecimento pelo pioneirismo e inovação na tentativa de interpretação da formação da sociedade brasileira. Segundo **Martín-Barbero** (2002), só pesquisamos aquilo que nos afeta, e afetar, continua ele, vem da palavra afeto, sentimento que pode definir perfeitamente a relação de **Gilberto Freyre** com o Brasil e aspectos da formação patriarcal que ocorreu no país. Idéias que muitas vezes partem de intuições e que carecem, em alguns momentos, de algum tipo de conclusão, mas que, no entanto, possibilitam novos tipos de reflexão sobre o período colonial brasileiro. Ao abordar a vestimenta, a decoração e tantos outros temas, considerados irrelevantes pelo meio acadêmico da época, **Gilberto Freyre** ganhou muitos críticos. No entanto, um assunto que definitivamente conquistou o autor e mereceu menção em novas publicações e até um livro exclusivo foi a gastronomia. Já em **Casa Grande & Senzala** muitas páginas são dedicadas inteiramente ao tema, que volta sempre a ser focado em diferentes partes da obra visto que além da transmissão cultural, ele acreditava que a alimentação tinha um papel determinante na constituição do indivíduo e de seus descendentes, muito superior, inclusive, ao de inferioridade de raça que ainda era disseminado pelos estudos da teoria evolucionista. “Muito da inferioridade física do brasileiro, em geral atribuída tãda à raça, ou vaga e muçulmanamente ao clima, deriva-se do mau aproveitamento dos nossos recursos naturais de nutrição” (FREYRE, 1958, p. 44). Além de dedicar parte do trabalho às questões físico-geográficas e culturais que determinavam os limitados recursos alimentares, ele também chega a detalhar receitas de muitas iguarias servidas nas fazendas nordestinas, por acreditar que a contribuição da culinária para a compreensão de uma sociedade é muito importante. Freyre, grande amante da boa mesa, levou para os livros detalhes de condimentos, preparos, arrumação e fruição do alimento na Europa, África e América. Comparou, através da comida, a colonização brasileira e a norte-americana. Utilizou ingredientes para detectar preservações e até hibridações culturais. “Gilberto aponta

para a cozinha multicultural, traduzindo e identificando povos, culturas, hábitos alimentares que aqui foram enriquecidos, adaptados [...]” (LODY, 2004, p.15).

Levando-se em conta as devidas proporções, pode-se falar da presença do conceito de democracia racial, permeando o texto que reconhece na cultura africana a real importância, não somente para a formação da posterior cultura brasileira, como também na sua grande influência na própria cultura portuguesa, quando a Península Ibérica foi tomada pelos mouros. “A influência africana fervendo sobre a europeia e dando um acre requieime à vida sexual, à alimentação, à religião; o sangue mouro ou negro correndo por uma grande população brancarana [...]” (FREYRE, 1958, p. 6). Vale ressaltar que o reconhecimento ao papel da cultura negra não é estendido à cultura indígena. Freyre adota, em muitos momentos, uma postura injusta para com o silvícola, que também contribuiu mais do que ele admite, ou dá a entender, para a construção da cultura brasileira. Ele faz comentários a exemplo de: “[...] a colonização europeia vem surpreender nesta parte da América quase que bandos de crianças grandes; uma cultura verde e incipiente; ainda na primeira denteição [...]” (FREYRE, 1958, p. 126), que soa semelhante a resquícios da teoria evolucionista, à qual Freyre, inclusive, era contrário. A antropologia evolucionista afirmava que sociedades primitivas caminhariam para formas mais complexas como as da sociedade europeia o que foi refutado por **Franz Boas** e outros pesquisadores.

### 3. Dissabores acadêmicos e o olhar para a alimentação

A obra como um todo recebeu críticas do meio acadêmico brasileiro ao longo do século XX, principalmente a partir da consolidação do campo sociológico como estudo universitário na cidade de São Paulo, tendo como o seu porta-voz máximo o respeitado sociólogo **Florestan Fernandes**. Dentro deste contexto, as falhas no trabalho do pernambucano colocam-o como representante de uma sociedade dominante moldada pelos valores escravocatas e senhoriais que, segundo Fernandes, se tornam um obstáculo para a aceitação da sociologia dentro dos moldes científicos, já que para ele “[...] existe uma relação entre as formas de concepção do mundo e as técnicas de consciência social”. (FERNANDES, 1958, p. 191).

Questões, a exemplo do caráter excessivamente regionalista da obra e a falta de rigor metodológico no levantamento de dados, não chegaram a ser modificadas no conteúdo de **Casa Grande & Senzala**. Tais pontos, levantados pelos seus pares, eram abordados pelo autor a medida que escrevia novos prefácios a cada edição da obra, figurando discursos que o colocavam no início como um jovem fazendo interpretações sociológicas a respeito da formação do seu país para com o passar do tempo se apresentar como um velho escritor reconhecido internacionalmente o que justificava não submeter o seu livro a um rigor demasiado, exigido nas pesquisas dos centros acadêmicos (SORÁ, 1998).

Dentro do ambiente culinário retratado na obra, a liberdade metodológica tomada por Freyre fica bastante evidente. O assunto ainda não figurava entre os principais temas de estudo na época e, talvez, por este motivo não recebeu de seus principais opositores críticas especificamente direcionadas para estas questões. As predileções culinárias do autor foram enaltecidas e entraram como uma parte curiosa da composição do estudo, o que ajudou a garantir seu sucesso no exterior.

Desde o início, a história do país está extremamente ligada à comida. No século XVI, Portugal e Espanha iniciaram a expansão marítima em busca das especiarias da Índia, o que resultou na descoberta das Américas (TAVARES, 2008, p. 47). Neste novo mundo foram encontrados habitantes que aqui já viviam. Os nativos eram em sua maioria nômades que viviam da caça e da pesca, mas também foram registradas muitas tribos que fixaram residência, outra vez, por causas relacionadas à

alimentação - a cultura da mandioca. "A dádiva de Deus para os indígenas e sua maior herança para a alimentação dos brasileiros" (RADEL, 2006, p.43). **Gilberto Freyre** lembra que a agricultura do indígena era de responsabilidade da mulher, que além do preparo do alimento, também era responsável pela aquisição de água potável e pela confecção dos utensílios cerâmicos que até hoje são utilizados em nossa sociedade. O autor atribui ao papel representado pelo sexo feminino anterior à colonização à sua melhor adaptação à sociedade pré-colonial imposta pelo português.

A tôda contribuição que se exigiu dela na formação social do Brasil - a do corpo que foi a primeira a oferecer ao branco, a do trabalho doméstico e mesmo agrícola, a da estabilidade (estado por que ansiava, estando seus homens ainda em guerra com os invasores e ela aos embolêus, de trouxa à cabeça e filho pequeno ao peito ou escarranchado às costas) - a cunhã correspondeu vantajosamente.

(FREYRE, 1958, p. 161)

Pelo menos no que se refere à culinária, **Gilberto Freyre** faz justiça à herança indígena. Ele reconhece a contribuição dos silvícolas para realçar o sabor da gastronomia nacional, atribuindo a eles o advento de alimentos como o mingau, o milho, o caju e principalmente a mandioca. Apenas um item importante ficou de fora: a pimenta. Freyre declarou ser este produto apenas de contribuição do africano, no entanto é sabido que ambas as culturas eram familiarizadas com o condimento. **Hernández e Arnáiz** (2005) atribuem a utilização da pimenta em regiões tropicais e subtropicais à capacidade adaptativa dos seres humanos, porque ela é fonte de vitamina A, B e C, limita a multiplicação de bactérias, como salmonela e estafilococos, e contribui para a diminuição da temperatura corporal através da transpiração.

O português não se rendeu logo à pimenta, preferia conservar hábitos antigos, como é característico a indivíduos pertencentes a todas as culturas. Alguns portugueses importavam pão e outros gêneros alimentícios da Europa, mas as más condições de transporte e armazenamento contribuíram para a adoção dos subprodutos da mandioca nas cidades e nas fazendas, tanto na mesa dos escravos como na dos senhores de engenho. "O que se usou nos tempos coloniais, em vez de pão, foi beiju de tapioca ao almôço, e ao jantar a farofa, o pirão escaldado ou a massa de farinha de mandioca feita no caldo do peixe ou da carne" (FREYRE, 1958, p. 642)

A farinha era artigo de primeira necessidade, para todos, motivo pelo qual os agricultores de capitanias como a de São Jorge dos Ilhéus foram obrigados por lei, durante diferentes períodos da história colonial, a plantar somente mandioca para abastecer Salvador e região metropolitana, pois a capital da província não dispensava o artigo nem mesmo em tempos de conflitos ou de seca. (SILVA CAMPOS, 2006, p. 174). Freyre identificou a farinha como item de baixo valor nutricional e, no entanto, é sabido que a farinha caracteriza-se por ser um alimento de alto valor energético, possui teor elevado de amido, contém fibras e alguns minerais como potássio, cálcio, fósforo, sódio e baixo teor de proteínas. Controvérsias à parte, a importância dada pelos brasileiros ao produto já era tamanha nesta época o que provocou na segunda metade do século XIX uma revolta popular em Salvador, que recebeu o nome de "Carne sem osso, farinha sem caroço" (TAVARES 2008, p.278).

A baixa qualidade e a escassez na produção de gêneros alimentícios, atribuída à monocultura da cana-de-açúcar, prejudicaram o sistema alimentar de toda a população brasileira durante o período colonial, podendo-se, inclusive, falar sobre períodos de privação alimentar extrema e até de fome. "A mesma economia latifundiária e escravocrata que tornou possível o desenvolvimento do Brasil, sua relativa estabilidade em contraste com a turbulência nos países vizinhos, envenenou-o

e perverteu-o nas suas fontes de nutrição e de vida” (FREYRE, 1958, p. 46). Freyre ainda aponta que, dentro deste quadro, os senhores de engenho e os escravos seriam, na verdade, os que melhor se nutriam, mas que nem por isso esta poderia ser considerada como a alimentação ideal narrada por muitos viajantes. “A abundância ou excelência de víveres que se surpreendesse seria por exceção e não geral entre aqueles grandes proprietários” (FREYRE, 1958, p. 49). A privação também coincidia com os dogmas da igreja católica, porque “Nos engenhos jejuava-se e observavam-se os preceitos da Igreja” (*id. ibdem*, p. 606). As grandes ocasiões de comensalidade, retratada por viajantes nos livros a respeito do Brasil colônia, podem ser atribuídas a questões referentes à hospitalidade brasileira, já que os visitantes geralmente eram recebidos com o que havia de melhor a ser oferecido, ou ao relato apenas dos períodos festivos quando sempre foram servidas porções generosas e variadas de comidas. “Matavam-se bois, porcos, perus. Faziam-se bolos, doces e pudins de tôdas as qualidades” (*id. ibdem*, p. 486).

### **Culinária Baiana**

Freyre atribui à região da Bahia a elaboração do que há de melhor na culinária nacional, chama-a de opulenta e afirma que “os pratos mais saborosos da cozinha brasileira em lugar nenhum se preparam tão bem como nas velhas casas de Salvador e do Recôncavo” (FREYRE, 1958, p. XXX). Gastronomia salutar surgida da adaptação de sistemas alimentares diversos ao que era oferecido pelas terras brasileiras, levando **Manuel Querino** a concluir ser a cozinha baiana proveniente do regime alimentar português, alterado e melhorado pelo africano (*apud* RADEL, 2006, p.21). Foi dentro dos engenhos, com o trabalho das mucamas, que adaptaram as receitas portuguesas a produtos locais e também às tradições indígenas e africanas. A mistura dos alimentos é muito emblemática na terra “[...] que foi sempre um crisol de raças, certamente o mais representativo e simbólico das relações raciais no país” (AZEVEDO, 1996, p. 34). As comidas foram aprimoradas pelas mucamas nas mesas dos senhores de engenho antes das mesmas se tornarem oferendas para os deuses do candomblé. Esta religião era praticada por muitos escravos em terras brasileiras. Também merece destaque a menção da prática do islamismo entre os *Hauçás* e a posterior conversão de muitos escravos ao catolicismo, marcando a forte presença de cultos africanos totêmicos em todo o período colonial. Uma ressignificação da fé por intermédio das oferendas ns terras brasileiras.

Esses e outros segredos de pé de fogão fizeram **Gilberto Freyre** (*apud* DUTRA, 2003, p.35) falar em confraria feminina, tal a importância desta transmissão oral e secreta que chegou até os nossos dias. No livro **A cozinha africana da Bahia**, **Guilherme Radel** traz receitas de importantes pratos, como o já quase extinto pirão de mandioca denominado *olubó e os tradicionais*, ainda que transformados pela ação do tempo, *acarajé e caruru*. Eles foram classificados por **Manuel Querino** como exclusivos da culinária africana. Um ponto de choque entre as publicações de Querino e Freyre é o *vatapá* que o pernambucano lista como uma comida de técnica africana, já o especialista apresenta o prato como uma adaptação baiana (QUERINO, 2006) que assim como o bobó, encontra na junção do dendê com o carboidrato a opulência que tanto encanta quem prova a culinária baiana.

**Gilberto Freyre** não cita o inhame, tubérculo saboroso e altamente nutritivo, como contribuição africana à gastronomia brasileira e, principalmente, na baiana. Ele credita aos negros a introdução do azeite de dendê, da pimenta malagueta, do quiabo, a maior utilização da banana na alimentação nacional e a grande variedade na maneira do preparo do peixe e do frango. “A galinha, aliás, figura em várias cerimônias religiosas e tisanas afrodisíacas dos africanos no Brasil” (FREYRE, 1958, p. 639). Independente do alimento ofertado nas cerimônias, determinado de acordo com as predileções atribuídas a cada orixá, o que realmente conta nas celebrações é o modo de fazer as receitas, o estabelecimento de vínculos, relacionados a algum tipo de pedido ou agradecimento, entre o povo de santo e os seus deuses.

Outro quesito da culinária brasileira que merece destaque é o doce, o mais suave dos sabores. “O *assucar* - que fez acompanhar sempre do negro - adoçou tantos aspectos da vida brasileira que não se pode separar *delle* a civilização nacional” (FREYRE, 1969, p1). **Gilberto Freyre** reconhece a contribuição da mulher portuguesa, representada pelas freiras e senhoras que supervisionavam todo o trabalho doméstico nas casas grandes, para fazer ressurgir no Brasil a tradição europeia do doce com características inteiramente brasileiras, mas também dá destaque ao papel das escravas africanas e brasileiras, opinião não partilhada por outros estudiosos da culinária nacional quando a tradição do açúcar é mencionada. O autor se embasa na disputa comercial, chamada por ele de “verdadeira guerra civil”, entre os doces de tabuleiros, vendidos nas ruas da velha Bahia pelas negras doceiras, e dos doces feitos nas fazendas coloniais baianas e conventos para encomenda.

As interpretações e memórias evocadas por tamanha diversidade gastronômica refletem muito do que se tornou o Brasil atual, permeado de diferenças e conflitos, apimentados, mas, ao mesmo tempo, tão saborosos como a mais suculenta das tapiocas, consideradas, por **Gilberto Freyre**, como um símbolo da diversidade cultural brasileira.

#### 4. Conclusão

**Casa Grande & Senzala** demonstrou, ainda na década de trinta do século XX, as vantagens de voltar o olhar para os detalhes do ambiente doméstico. Ler a obra de **Gilberto Freyre** dá uma boa dimensão de como acontecimentos cotidianos podem ressignificar informações pesquisadas apenas nos documentos tradicionais.

É preciso reconhecer a inovação do olhar proposto no trabalho de pesquisa. Olhar este, como bem salientou o filósofo **Edgard Morin**, que dá um novo norte alcançado justamente através da reinterpretação do que já se passou. Os desbravadores desta atividade estão sujeitos a colher os louros de suas descobertas, como também cometer erros crassos que podem vir de metodologias incossistentes ou mesmo de posicionamentos equivocados.

Dentro desta perspectiva, pode-se dizer que para o âmbito da cultura alimentar o trabalho mais famoso do cientista social pernambucano acumulou mais pontos positivos do que negativos. Ele celebra, ainda que em momentos de maneira bastante questionável, a diversidade da cultura brasileira por meio da simplicidade do cotidiano. Dá detalhes interessantes da vida no Brasil Colonial. Adentra temas como a utilização de ingredientes e o preparo de alimentos que têm um papel muito importante para a cultura brasileira.

Freyre assume riscos que precisam ser reconhecidos. Elege um alimento – a tapioca – como amálgama das culturas branca, negra e indígena e ainda faz questão de transitar por terrenos movediços – assuntos sobre os quais apenas aprecia, como a comida baiana. É inequívoco afirmar que isso dá um colorido especial à seu trabalho. Os erros no âmbito gastronômico se tornam menos importantes do que o conjunto da obra neste quesito, mas tratando-se de uma publicação sobre alimentação tais questões não podem deixar de ser mencionadas. Elas são facilmente perceptíveis com o auxílio de alguns trabalhos já disponíveis no início do século passado, a exemplo do primoroso material sobre a comida africana x comida baiana do professor **Manoel Querino**.

Uma consideração a ser feita sobre a falta de rigor para pesquisar a comida baiana: na época na qual o livro foi lançado o tema da culinária como um todo não era mais do que coadjuvante nas pesquisas de ciências sociais, então conclui-se que o rigor percebido em outras partes da obra não foi uniforme, mas alguns detalhes colhidos

por Freyre tornam o seu trabalho bastante consistente. Prova disso é a dimensão alcançada pela publicação que foi traduzida para diversos idiomas. Muitos deles estão disponíveis num bairro calmo nos arredores do Recife. Lá funciona a sede do Instituto Gilberto Freyre. No ano de 2017 ele completa 30 anos de existência divulgando trabalhos, a exemplo do livro **Assucar**, que retrata as delícias do cotidiano brasileiro em diferentes épocas.

Visitar o local é uma incursão ao universo freyriano. É observar a cozinha, os jardins e o escritório onde ele escreveu suas obras até o fim da vida. Em um gesto generoso e novamente visionário, o cientista facilitou o trabalho das novas gerações de pesquisadores interessados em temas similares aos que despertavam a atenção do dono da casa. Assim como em **Casa Grande & Senzala**, os objetos cotidianos da casa, agora peças do Instituto, fornecem informações sobre a vida no início do século XX. A conservação deste espaço é a celebração do modo de vida nordestino e da cultura descrita de maneira muito particular na obra de Freyre que é muito vasta e pode ser pesquisada sobre diferentes perspectivas. A comida é tão importante quanto todas elas, mas possui particularidades que a colocam em destaque – o sabor que possui e a emoção que desperta.

## Referências

AZEVEDO, Thales de. **As elites de cor numa cidade brasileira**. Salvador: Edefba, 1996.

CAMPOS, João da Silva. **Crônica da Capitania de São Jorge dos Ilhéus**. Ilhéus: Editora da UESC, 2006.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2007.

DUTRA, Rogéria C de A. **Cozinha e identidade nacional** : notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis Câmara Cascudo. Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

FERNANDES, Florestan. **A etnologia e a sociologia no Brasil**. São Paulo: Anhambi, 1958.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala – Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. Rio de Janeiro : José Olympio, 1958.

\_\_\_\_\_. **Assucar : algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do nordeste**. Rio de Janeiro : José Olympio, 1939. Prefácio. Disponível em : [http://bvgf.fgf.org.br/portugues/obra/livros/pref\\_brasil/assucar.htm](http://bvgf.fgf.org.br/portugues/obra/livros/pref_brasil/assucar.htm). Consultado em: 20 de dezembro de 2010.

HERNÁNDEZ, Jesús C. e ARNÁIZ, Mabel G. **Alimentación y cultura – Perspectivas antropológicas**. Barcelona : Ariel, 2005.

JÚNIOR, Vilson Caetano de S. **O banquete do sagrado**. Salvador : Atalho, 2009.

LODY, Raul. **À mesa com Gilberto Freyre**. Rio de Janeiro: SENAC, 2004.

MARTIN-BARBERO, Jesus. Aventuras de um cartógrafo mestizo. In: MARTIN-BARBERO, Jesus. **Ofício de cartógrafo - travesías latinoamericanas de la comunicación en la cultura**. México-Santiago: Fondo de Cultura Económica, 2002.

MENDES, Luís A. de O. **Memória a respeito dos escravos e tráfico da escravatura entre a Costa d'África e o Brasil**. Salvador: P555 Edições, 2004.

MORIN, Edgar. **Para onde vai o mundo?** Petrópolis: Vozes, 2010.

PETRINI, Carlo. **Slow Food**. São Paulo: SENAC, 2009.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: P555 Edições, 2005.

RADEL, Guilherme. **A cozinha africana da Bahia**. Salvador: Solví/ Ministério da Cultura, 2006.

RAMA, Angel. **Literatura, cultura e sociedade na América Latina**. Belo Horizonte: Ufmg, 2008.

SANTOS, Lígia Amparo da S. A questão alimentar na trajetória do pensamento antropológico clássico. In: OLIVEIRA, Nilce de (org.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: Edufba, 2008.

SORÁ, Gustavo. A construção sociológica de uma posição regionalista – reflexões sobre a edição e recepção de Casa Grande e Senzala de Gilberto Freyre. **Revista brasileira de ciências sociais**, São Paulo, ANPOCS, vol.13 n.36, fev., 1998.

TAVARES, Luís H. D. **História da Bahia**. Salvador: Edufba, 2008.

WILLIAMS, Raymond. **Cultura**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

**Recebido em 01/03/2016. Aceito em 08/11/2016.**

# Quinoa da gênese ao século XXI: 500 anos de dormência para uma nova perspectiva na alimentação

*Quinoa of genesis to the XXI century: 500 years of dormancy for a new perspective on the alimentation*

Vitor Skif Brito

Faculdade Método de São Paulo - FAMESP  
Pós-graduação em Gastronomia Funcional  
{vitor8598@hotmail.com}

**Resumo.** Pesquisas arqueológicas e antropológicas na América do Sul evidenciam a presença de quinoa há milhares de anos, fazendo deste alimento o mais antigo que se tem registro. Durante séculos ficou imemore na sociedade andina, devido o declínio de seu cultivo após a colonização espanhola. Seu ressurgimento no mercado alimentício foi após 500 anos de seu desuso. Sua utilização já vem sendo estudada sob diversos aspectos, sendo avaliado atualmente como um dos alimentos mais completos para o consumo humano. O presente artigo possui o intuito de proporcionar informações gerais do pseudocereal, desde sua origem até os dias atuais, evidenciando seus benefícios á saúde e potencial de produção, como forma de apresentar seu significado para a saúde humana. Adotou-se como procedimento metodológico, pesquisas em livros, dissertações, periódicos e sites relacionados, tornando-se possível o desenvolvimento do assunto abordado. Entretanto, a falta da iniciativa de investigação científica por parte dos poderes públicos, de maneira a averiguar cada vez mais sua viabilidade, limita a população ao acesso deste alimento ainda pouco conhecido e de preço elevado.

**Palavras-chave:** quinoa, revisão bibliográfica, benefícios, produção, valor nutricional.

**Abstract.** *Archaeological and anthropological research in South America showed the presence of quinoa for thousands of years, making it the oldest food on record. For centuries it was imemore in Andean society, because the decline in cultivation after the Spanish colonization. Its resurgence in the food market was after 500 years of its disuse. Its use has been studied in several respects, and is currently rated as one of the most complete food for human consumption. This article has the purpose of providing general information pseudocereal, from its origins to the present day, highlighting its benefits to health and production potential, in order to present its significance to human health. It was adopted as a methodological procedure, research in books, dissertations, periodicals and related sites, making it possible the development of the subject matter. However, the lack of scientific research initiative by the public authorities in order to ascertain its viability increasingly limits the population to access this food still little known and highly priced.*

**Key words:** quinoa, literature review, benefits, production, nutritional value.

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 5 no 1 – Dezembro de 2016, 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](mailto: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/) 

## Introdução

Cultivada na América do Sul desde os tempos pré-colombianos, a quinoa é originária da região dos Andes. Conhecida também como o trigo dos Incas, o grão produz uma semente pequena, comestível, rica em proteínas, vitaminas e minerais. Os povos indígenas sempre usaram as sementes desta planta em sua alimentação como base de sopas, pães e bebidas (FARRO, 2008; INSUMOS, 2009; HERNÁNDEZ e LÉON, 1994).

Após a invasão da Espanha na América no século XV, a colonização espanhola modificou o modo de vida social aos que já viviam na região dos Andes (MAZOYER e ROUDART, 2008). Dentre estas mudanças, os hábitos alimentares foram substituídos pelos dos espanhóis, como exemplo, a substituição da quinoa pelos grãos consumidos na Europa, dentre eles, trigo e cevada (INSUMOS, 2009; SPEHAR, 2006).

Desta forma, este pseudocereal considerado “milagroso” pela colonização Inca, entre outros alimentos autóctones caíram paulatinamente em desuso, porém, os agricultores andinos, mesmo sendo obrigados a mudar seus hábitos alimentares, conservaram algumas sementes da quinoa e continuaram o seu cultivo em pequenas parcelas de terra (INSUMOS, 2009; HERNÁNDEZ e LÉON, 1994), entretanto, sua memória se perdeu no transcurso de diversas gerações.

A partir do século XX, as características nutricionais do grão foram reconhecidas e redescobertas através de estudos e pesquisas nas décadas de 1950 e 1960 com o intuito de um novo ponto de vista desta granífera. Tais iniciativas teve o apoio do governo dos Andes (LEAL et al., 2013; INSUMOS, 2009).

Segundo a Assembleia Geral das Nações Unidas (AGNU) para a alimentação e agricultura, a quinoa é um dos alimentos mais completos e balanceados para o consumo humano (LLANOS, 2011). Possui alto conteúdo de vitaminas e minerais como ferro, fósforo, potássio, cálcio, zinco e magnésio (UGARTE, 2014), além de seu valor biológico ser comparável a proteína animal, proveniente da caseína do leite materno (SPEHAR, 2006). Foi selecionada pela NASA para a remoção do dióxido de carbono da atmosfera e produzir comida, oxigênio e água para a tripulação de missões espaciais longas (MORAES, 2013).

A AGNU também declarou 2013 como o “Ano Internacional da Quinoa” em reconhecimento das práticas ancestrais da população andina, com o objetivo de atrair atenção mundial para o seu papel em relação aos benefícios nutricionais (EXAME, 2013), que se destacam frente a muitos cereais, como o trigo e cevada, por apresentar qualidade proteica elevada e ausência de proteínas formadoras de glúten, aspecto nutricional interessante para o tratamento da doença celíaca (CASTRO et al., 2007).

A oportunidade de substituir ou complementar cereais comuns (milho, arroz e trigo) por outros de alto valor nutritivo como a quinoa é um benefício inerente aos interesses públicos (ISHIMOTO e MONTEIRO, 2010).

Desta forma, o presente artigo objetivou levar ao conhecimento do público em geral uma revisão bibliográfica sobre a quinoa, despertando a propagação de seu uso atual, apresentando sua origem; desuso e ressurgimento no cultivo de solos mundiais e brasileiros, bem como as características da planta, suas propriedades nutricionais e antinutricionais; seus benefícios para a saúde; sua utilização como alimento funcional, destacando seu potencial de produção para uma nova visão no século XXI.

O motivo principal do estudo foi devido o esquecimento deste pseudocereal, sendo considerado milagroso por povos indígenas dos Andes há milhares de anos, e que somente atualmente foi introduzido em outras partes do mundo e avaliado como um dos alimentos mais completos para o ser humano.

Este artigo foi desenvolvido por meio de pesquisas bibliográficas e de publicações já existentes. Através da pesquisa em livros, monografias, revistas científicas e sites relacionados foi possível recolher, selecionar e interpretar as contribuições teóricas sobre o tema, tornando-se plausível o desenvolvimento do assunto abordado.

## **1. Quinoa: Na Gênese**

Durante séculos a quinoa tem sido considerada um alimento de baixo prestígio social, ainda que esse preconceito esteja mudando lentamente é preciso haver uma maior consciência do seu valor nutricional (HERNÁNDEZ e LÉON, 1994).

### **Origem**

Arquivos e crônicas arqueológicas e antropológicas na América do Sul andina (especificamente Peru e Bolívia) evidenciam a presença da quinoa (*Chenopodium quinoa Willdenow*) entre 8.000 e 5.000 anos a.C., fazendo deste alimento, oriundo de colheita e do berço andino, o mais antigo de que se tem registro. Nos tempos pré-incas era utilizada na agricultura e no intercâmbio comercial entre as civilizações peruanas antigas, desde os Mochicas até os Nazcas (FARRO, 2008).

Conhecida também como o trigo dos incas, o grão produz uma semente pequena, comestível, rica em proteínas, vitaminas e minerais. Os Incas chamavam de "*chisiya mama*", o que significa em quéchua (língua nativa indígena) "mãe de todos os grãos". Para eles, a quinoa era uma planta sagrada, e era o imperador Inca que todos os anos no solstício [momento em que o sol atinge a maior declinação em latitude, medida a partir da linha do equador] semeava os primeiros grãos usando um utensílio de ouro e oferecia ao sol (INSUMOS, 2009), entretanto, após a conquista espanhola na região, seu cultivo entrou em declínio.

### **Destruição da sociedade Inca e seu desuso**

Em 1527, o conquistador espanhol Pizarro, financiado por um rico mercador estabelecido no México desembarcou pela primeira vez com sua tropa ao norte do império Inca, seu objetivo, como o dos outros conquistadores, era descobrir e explorar as riquezas minerais dos novos territórios, a começar pelo ouro e pela prata que diziam ser muito abundantes. Na terceira expedição, em 1531, Pizarro, com sua tropa, destruiu em algumas semanas a organização política e militar local, contrariamente aos espanhóis, os Incas não possuíam espadas de aço temperado, couraças, cavalos, mosquetes ou canhões (MAZOYER e ROUDART, 2008).

Durante a invasão hispânica, a quinoa constituía o segundo alimento por ordem de importância dos povos andinos. O primeiro era a batata e o terceiro era o milho. Os espanhóis adotaram rapidamente o milho que crescia em altitudes inferiores e em climas mais amenos, e a quinoa foi substituída por outros grãos consumidos na Europa, como o trigo e a cevada, provavelmente como forma de reduzir a importância que o cultivo apresentava perante a sociedade indígena e a religião local. Desta forma, sua utilização e de outros alimentos como o amaranto e a maca, caíram em desuso. Apesar do ocorrido, restos do antigo sistema agrícola perduraram nos povoados indígenas e foram esses vilarejos que durante séculos contribuíram para a preservação dessa cultura antiga (INSUMOS, 2009; SPEHAR, 2006; HERNÁNDEZ e LÉON, 1994).

## **O ressurgimento**

Após ter perdido espaço e sido relegada como segundo plano, a quinoa e outros cultivos endêmicos voltaram por conta da sua rusticidade e adaptabilidade a condições restritivas de clima e solo, este fato se deve aos insucessos esporádicos da revolução verde na região, principalmente a destruição de lavouras pela seca (MORAES, 2013).

Seu cultivo foi retomado há aproximadamente 40 anos por um pequeno grupo de pesquisadores andinos, para quem era muito importante promover essa cultura, assim como de outras espécies alimentícias datando da mesma época pré-colombiana. Graças ao apoio de organizações internacionais e agrônomos da América do Sul, amostras de quinoa foram coletadas, bancos de sementes no Equador, na Bolívia e no Peru foram elaborados, trabalharam na melhora das variedades, estudaram as condições de cultivo e estabeleceram técnicas de colheita (INSUMOS, 2009).

Tais iniciativas teve o apoio do governo dos Andes. Milhões de camponeses plantaram uma diversidade considerável de culturas, incluindo inúmeras variedades de batata, milho e tubérculos (ullucos, mashua e oca), raramente consumidas fora dos Andes, bem como a quinoa que se tornou recentemente parte integrante de uma culinária de luxo transnacional (LEAL et al., 2013).

Segundo a AGNU, para a alimentação e agricultura é um dos alimentos mais completos e balanceados para o consumo humano e possui alto conteúdo de vitaminas e minerais como ferro, fósforo, potássio, cálcio, zinco e magnésio. É indicada para os diabéticos por ter baixo índice glicêmico, e para os celíacos, por não conter glúten, possuindo altas porcentagens de fibras fazendo dela o mecanismo ideal para eliminar toxinas e outros resíduos que são prejudiciais ao organismo (LLANOS, 2011; UGARTE, 2014).

A AGNU também declarou 2013 como o "Ano Internacional da Quinoa" com o objetivo de atrair atenção mundial para o seu papel em relação aos benefícios nutricionais. O presidente da Bolívia, Evo Morales, no mesmo ano ressalta ainda que esse reconhecimento às práticas tradicionais dos povos dos Andes é uma alternativa para a diminuição da fome em um mundo que sofre as consequências do aquecimento global e da escassez de água (EXAME, 2013).

## **Início do cultivo no mundo e nos solos brasileiros**

Em meados da década de 70, a *National Academic Science* (NAS) considerou a quinoa como uma das 23 plantas promissoras e recomendadas para estudos, com o objetivo de melhorar a nutrição e a qualidade de vida da população em seus países de origem, estando a maioria destes em desenvolvimento. Devido este fato, muitos países que ainda não eram produtores, iniciaram o seu cultivo, como Canadá, Estados Unidos e países da comunidade europeia, entre eles, França, Alemanha, Dinamarca e outros (FARRO, 2008).

A quinoa pode ser encontrada no Brasil, importada da Bolívia, mas já vem sendo cultivada na região do Cerrado. Para adaptá-la ao cultivo no Brasil, a Embrapa - Centro de Pesquisa Agropecuária dos Cerrados, com a participação do Centro Nacional de Pesquisa de Recursos Genéticos e Biotecnologia, Universidade de Brasília, Universidade Federal de Goiás, da Escola Superior de Ciências Agrárias de Rio Verde e da Associação de Plantio Direto nos Cerrados tem realizado trabalho pioneiro com o pseudocereal. A pesquisa teve início em 1990, e a partir dela o "BRS Piabiru" é a primeira recomendação da planta ao cultivo granífero no país (SPEHAR e SANTOS, 2002).

Neste cultivo, tem se observado uma adaptação que objetiva a tolerância ao estresse (seca, acidez do solo e baixas temperaturas), elevados rendimentos de grãos e de biomassa, além de outras características agrônômicas (SANTOS et al., 2003).

Segundo Spehar (2006, p. 59):

Os resultados da pesquisa, as experiências e as recomendações da introdução do grão nos solos brasileiros demonstram uma primeira aproximação para o êxito no cultivo da quinoa no país. A sua plena adaptação ao sistema produtivo depende da continuidade do melhoramento genético, de estudos sobre a exigência nutricional e o manejo da planta, de validação de tecnologia, da descoberta de novas formas de utilização, da agregação de valor e do estabelecimento de mercado. Todos esses segmentos são interdependentes, e cada um é imprescindível, com importante papel na cadeia produtiva de quinoa. Em uma fase mais avançada, pelo grande potencial de cultivo, nosso país deverá ocupar lugar de destaque na oferta e nas mudanças da dieta alimentar em todo o mundo.

Conclui-se, que apesar de ainda não existir uma produção comercial no Brasil, dependendo o seu consumo da importação do produto, as pesquisas científicas crescem sobre o tema. Já vem sendo exaustivamente confirmada a vantagem do seu cultivo como forma de incrementar e diversificar a produção agrícola brasileira (MORAES, 2013).

Em 2010, a unidade da Embrapa iniciou uma nova etapa do programa de melhoramento da planta, com o objetivo de lançar cultivares com maior produtividade, características alimentares diferenciadas e que sejam próprias para diferentes épocas de plantio. Segundo o pesquisador Walter Quadros (responsável pelo estudo), a ideia é criar opções de cultivares para produtores que atuam com alta tecnologia e também para agricultores familiares e que produzem orgânicos, o que é uma exigência do mercado atual (PAES, 2010).

O primeiro passo da pesquisa foi a reestruturação de um banco de germoplasma, que já está em curso. Quadros destacou que a ideia é obter cultivares mais uniformes que a BRS Piabiru, que não está disponível para comercialização e menciona que a perspectiva é baratear o produto para o produtor e conseqüentemente para o consumidor. Desta forma, os benefícios podem ser ampliados para toda a população. Para o pesquisador, como é muito nutritiva, a quinoa tem grande potencial para ser utilizado em trabalhos sociais e na merenda escolar ou fornecido a pessoas com carências nutricionais (PAES, 2010).

## **2. Identificação da Quinoa**

Pela proximidade da composição organo-mineral à dos cereais, entretanto, sem pertencer à mesma família botânica, a quinoa é frequentemente referida como um pseudocereal (SPEHAR, 2002).

### **Classificação botânica e estrutura**

A quinoa pertence à família *Chenopodiaceae*, a mesma de outras plantas alimentares e medicinais como o espinafre, a beterraba e a erva-de-santa-maria ou mastruz. O gênero *Chenopodium* (C.) apresenta-se distribuído pelo mundo, com várias espécies, cerca de 250 identificadas. Dessas, destacam-se *C. quinoa*, *C. palidicaule* (de origem andina) e *C. berlandieri ssp. nutaliae* (de origem mexicana) (SPEHAR, 2006).

Seu nome se aplica tanto à planta quanto ao grão (Figura 1), um fruto do tipo aquênio que amadurece enquanto a planta seca, permitindo sua colheita mecanizada. Tem forma cilíndrica, achatada e tamanho variando de 2 a 2,5 mm de diâmetro e 1,2 a 1,6 mm de largura (MORA, 2013). Apresenta como principais estruturas anatômicas o pericarpo, o episperma (testa), o perisperma e o embrião (radícula e cotilédones), (Figura 2), sendo por esta razão considerada semente, de modo semelhante ao tratamento dado aos grãos de cereais (BORGES et al., 2013).

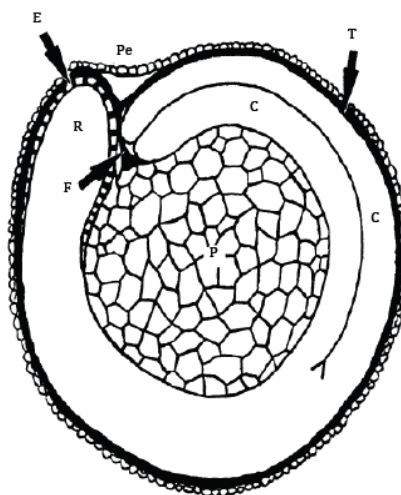
Sua cor é resultante da combinação da coloração do pericarpo e do episperma. O pericarpo pode ser translúcido, branco, amarelo, rosa, vermelho, laranja, marrom, cinza ou preto. Frutos com cores claras no pericarpo têm perisperma branco e os frutos escuros têm episperma marrom ou preto (BORGES et al., 2013).

**Figura 1. Ilustração da planta e grão da quinoa (B: *Chenopodium quinoa*; B1: flor hermafrodita; B2: flor feminina; B3: fruto; B4: semente).**



Fonte: Hernández e León (1994).

**Figura 2. Representação esquemática do corte longitudinal do grão de quinoa (E: endosperma, Pe: pericarpo, P: perisperma, R: radícula, F: funículo, C: cotilédones, T: testa).**



Fonte: Prego et al. (1998).

## Propriedades nutricionais e antinutricionais

A quinoa apresenta maior quantidade de proteína e mais equilíbrio na distribuição de aminoácidos essenciais do que os cereais e assemelha-se à caseína (proteína do leite). Isso tem contribuído para sua popularização como alimento alternativo, com alto valor nutritivo e baixo nível de colesterol, em especial nos países desenvolvidos (SPEHAR, 2006). A planta inteira apresenta considerável quantidade de proteína e energia, com palatabilidade que estimula o consumo pelos animais domésticos, especialmente o gado bovino (Tabela 1).

**Tabela 1. Composição centesimal em proteína bruta (PB), lipídios (LIP), fibra e digestibilidade (DIG) de componentes de quinoa, 84 dias após a emergência.**

Componente	PB	LIP	Fibra	DIG
Panícula	23,45	5,03	27,84	87,32
Folha	18,54	4,53	27,84	74,95
Caule	3,84	1,08	72,99	37,34

**Fonte: Resultados do Laboratório de Química Analítica da Embrapa, 2001; citado por Spehar (2006).**

Seu grão é uma amilácea que possui elevado conteúdo de carboidratos, constituído principalmente por amido e uma pequena porcentagem de açúcares, além de apresentar, minerais e outros nutrientes (FARRO, 2008). Seu valor energético é semelhante ao dos cereais e inferior ao da soja. Na Tabela 2, comparam-se os teores de compostos orgânicos e o valor energético em quilocalorias (kcal) (SPEHAR, 2006).

**Tabela 2. Composição média dos grãos de quinoa comparados aos de cereais e leguminosas.**

Composto	Quinoa	Arroz	Cevada	Trigo	Milho	Feijão	Soja
Gorduras	6,3	2,2	1,9	2,3	4,7	1,1	18,9
Proteína	16,5	7,6	10,8	14,2	10,2	28,0	36,1
Cinzas	3,8	3,4	2,2	2,2	1,7	4,7	5,3
Fibra	3,8	6,4	4,4	2,8	2,3	5,0	5,6
kcal/100 g ms	398,7	371,8	383,1	391,5	407,5	366,9	450,9

**Fonte: Koziol 1990, citado por Spehar (2006).**

A seguir, apresenta-se uma descrição breve das características dos principais componentes presentes no grão.

**Gorduras** – Oferece conteúdo de gorduras superior ao dos cereais, com a composição similar à da soja, possui uma fonte rica em ácidos graxos essenciais, dos quais o linoléico [ômega 6] e o linolênico [ômega 3] correspondem a 60%. Devido essas concentrações, seu óleo apresenta a vantagem de ser mais estável quando comparado ao de soja (SPEHAR, 2006).

**Proteínas** – Sua composição proteica é comparativamente superior á dos cereais como arroz, cevada, trigo e milho. Os teores dos aminoácidos essenciais, por serem elevados, principalmente em isoleucina, lisina e metionina, quando comparado com outros cereais

(Tabela 3), possibilitam combinações favoráveis com leguminosas e tornam a dieta mais equilibrada (SPEHAR, 2006).

Estudos recentes verificaram que o grão possui alta concentração de triptofano, geralmente o segundo aminoácido limitante em cereais. Além disso, apresentou índice elevado de triptofano não proteico, mais facilmente absorvido, podendo ter efeito de aumentar a disponibilidade deste aminoácido no cérebro e assim influenciar na síntese do neurotransmissor serotonina (BORGES et al., 2013).

**Tabela 3. Composição de aminoácidos essenciais em quinoa, cereais, leguminosas, carne e leite, em relação ao padrão da FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura).**

Aminoácido	Quinoa	Arroz	Milho	Trigo	Feijão	Carne	Leite	Padrão FAO
Fenilalanina	4,0	5,0	4,7	4,8	5,4	4,1	1,4	6,0
Isoleucina	4,9	4,1	4,0	4,2	4,5	5,2	10,0	4,0
Leucina	6,6	8,2	12,5	6,8	8,1	8,2	6,5	7,0
Lisina	6,0	3,8	2,9	2,6	7,0	8,7	7,9	5,5
Metionina	2,3	2,2	2,0	1,4	1,2	2,5	2,5	3,5
Treonina	3,7	3,8	3,8	2,8	3,9	4,4	4,7	4,0
Triptofano	0,9	1,1	0,7	1,2	1,1	1,2	1,4	1,0
Valina	4,5	6,1	5,0	4,4	5,0	5,5	7,0	5,0

**Fonte: Santos (1996), citado por Spehar (2006).**

**Amido** – Seus grãos apresentam a maior parte dos carboidratos em forma de amido, cujos grânulos são consideravelmente menores que os de milho e de trigo (SPEHAR, 2006). O conteúdo de amido pode variar de 51 a 61%, consistindo de grânulos de tamanho uniforme e pequenos (inferior a 3 µm de diâmetro) (MORA, 2013).

**Minerais** – Em estudos recentes, analisou-se o conteúdo de minerais no grão de quinoa polida (100 g de amostra), obtendo dentre os minerais analisados, teores consideráveis de cálcio (55,1 a 91,8 mg), fósforo (360,2 a 411,0 mg), potássio (639,3 a 732,0 mg), magnésio (415,2 a 502,0 mg) e ferro (9,2 a 15,0 mg), cujos valores são superiores àqueles presentes em cereais como trigo, centeio, arroz, milho e aveia (MORA, 2013).

**Fibras** – Correspondem em média a 3,8%, sendo este nível maior do que aqueles encontrados no trigo. Aproximadamente 87% das 10 fibras são insolúveis, não sendo considerada fonte significativa de fibras solúveis (MORA, 2013).

**Vitaminas** – Embora haja poucos estudos sobre o conteúdo de vitaminas do grão, análises recentes considerou importantes concentrações de tiamina (0,4 mg 100g<sup>-1</sup>), ácido fólico (78,1 mg 100g<sup>-1</sup>) e vitamina C (16,4 mg 100g<sup>-1</sup>) (BORGES et al., 2013). Outros estudos indicaram que a quinoa é rica em vitamina A, B2 (riboflavina) e E (MORAES, 2013).

**Antioxidantes** - Os flavonoides principais presentes na quinoa são canferol e quercetina. Ambos possuem propriedades antioxidantes e queladores de radicais livres, porém ainda há necessidade de mais estudos com atenção no tocante à sua utilização como agente antioxidante em particular importância para pesquisas médicas (ISHIMOTO e MONTEIRO, 2010).

Em relação aos seus antinutrientes, (compostos presentes numa extensa variedade de alimentos de origem vegetal, que quando consumidos, reduzem seu valor nutritivo), encontram-se, saponinas, ácido fítico, taninos, inibidores de tripsina, entre outros. Estas substâncias estão presentes em maior concentração nas camadas externas do grão. Entre

estes fatores, a saponina é o principal, com teores em genótipos ditos "doces" variando de 0,2 a 0,4 g kg<sup>-1</sup> de matéria seca e em genótipos "amargos" de 4,7 a 11,3 g kg<sup>-1</sup>. É, contudo, facilmente removida por métodos úmidos ou secos (BORGES et al., 2013).

Em escala comercial utiliza-se o método seco, por descascamento abrasivo para sua remoção. Uma desvantagem deste método é a perda de nutrientes como proteínas, vitaminas e minerais, junto com o farelo. Por esta razão, sugere-se a utilização do método úmido (lavagem em água fria) ou sua combinação com o descascamento abrasivo, o que reduz efetivamente os teores de saponina e minimiza as perdas nutricionais (BORGES et al., 2013).

A quantidade de fitato presente (0,7-1,2 g%) encontra-se próxima à do milho (0,9%), menor do que no trigo (0,98-1,43%) e superior à encontrada no arroz polido (0,10-0,14%). O conteúdo de ácido fítico pode ser reduzido sob condições de maceração em água, germinação ou fermentação. A degradação é maior nos processos que favorecem a ativação da fitase, como a fermentação e o cozimento. Em condições naturais nos alimentos, este composto pode formar complexos com minerais (cálcio, ferro, zinco, magnésio e cobre), amido e proteínas, dificultando a digestibilidade e absorção nutricional (BORGES et al., 2013).

Apesar da presença dos fatores antinutricionais, estas substâncias podem ser inativadas ou reduzidas a níveis seguros à saúde quando são utilizadas técnicas adequadas de processamento industrial e/ou doméstico no preparo do grão, conforme mencionados.

### **Benefícios para a saúde**

As folhas, caules e grãos possuem usos medicinais e as propriedades atribuídas a ela incluem cicatrização, anti-inflamação, analgesia contra dor de dente e como desinfetante das vias urinárias. É também utilizada no caso de fraturas, hemorragia interna e como repelente de insetos (HERNÁNDEZ e LÉON, 1994).

De acordo com Navarro (2013), seus benefícios estão relacionados à doenças cardiovasculares. Conforme já citado, as gorduras presentes na quinoa são o ômega 3 e o ômega 6, ambas benéficas para o organismo, ajudando principalmente na prevenção de doenças cardiovasculares. É um dos grãos que possui maior teor de ferro, perdendo apenas para o amaranto, mas com a vantagem de ser menos calórico. No entanto, é importante ressaltar que o ferro de origem vegetal não é absorvido tão facilmente pelo organismo como aquele de origem animal, presente nas carnes. Para aumentar a absorção desse tipo de ferro a sugestão é o consumi-lo com frutas cítricas.

Especialistas asseguram que por possuir grande quantidade de cálcio, é uma ótima aliada no combate em doenças como a osteoporose. Por ser uma boa fonte de fibras, também estimula a mastigação e diminui o esvaziamento gástrico, ajudando na saciedade, já que as fibras demoram mais que os carboidratos para serem transformados em glicose, evitando picos de insulina e adiando a fome, desta forma também pode estar relacionada em dietas de perda de peso, sendo indicada também para os diabéticos por seu baixo índice glicêmico (NAVARRO, 2013).

A lisina presente no grão está associada ao desenvolvimento da inteligência, dos reflexos e da capacidade de aprendizagem e memória. Para os atletas, o seu valor proteico ajuda na recuperação dos músculos, responsáveis pelo rendimento e a elasticidade das fibras musculares, auxiliando na recuperação de tecidos e células (CAMPOS, 2009).

Seus benefícios também estão relacionados ao bom funcionamento do sistema nervoso e síntese de hormônios por ser uma fonte importante das vitaminas do complexo B, além de possuir as vitaminas C e E em sua composição, que são poderosos antioxidantes e anti-inflamatórios. O zinco é outro nutriente abundante, influenciando no fortalecimento do sistema imunológico e melhorias na cicatrização, compõe cerca de 8mg por 100g do grão,

sendo um teor maior que o de outros grãos, como arroz, milho, trigo, aveia, centeio, soja, feijão, amaranto e cevada (NAVARRO, 2013).

Pesquisadores estão estudando a possível presença de fitoestrógenos, tais substâncias atuam no organismo como certos hormônios com a função de amenizar os efeitos da menopausa. Algumas pesquisas realizadas com mulheres nativas da região do plantio, e que possui a quinoa como principal fonte de alimentação, mostraram que são menos vulneráveis à osteoporose, embora ainda não haja estudos que comprovem a presença da substância no pseudocereal (CAMPOS, 2009).

Por não conter glúten, pode ser uma excelente alternativa para pacientes que apresentam doença celíaca, que se caracteriza pela irritação da mucosa intestinal, danificação das vilosidades e diminuição de absorção de nutrientes em decorrência da ingestão desta proteína (CASTRO et al., 2007).

### **3. Quinoa como Alimento Funcional**

Nas últimas décadas houve modificação no comportamento alimentar da população mundial, onde o quadro de desnutrição que era predominante em meados da década de 70 atualmente passou a dar lugar para a obesidade e outras doenças que são agravadas devido aos maus hábitos alimentares. Fatores que estão relacionados ao aumento do consumo de produtos à base de farinha, açúcar e gordura, deixando de lado alimentos naturais, como frutas e verduras (SCHEID, 2010).

Junto com essa mudança houve também um crescimento acelerado na descoberta de alimentos com o potencial de exercer grandes benefícios à saúde humana, desde prevenção e tratamento de doenças até proporcionar melhorias na qualidade de vida humana, surgindo assim uma nova classe, denominada de Alimentos Funcionais (AF) (SCHEID, 2010).

Com a expansão da definição de AF pelo mundo, o Brasil deu ênfase a esse novo conceito de nutrição, sendo regulamentados no país pelo Ministério da Saúde através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) por meio de resoluções em 1999 (BIANCO, 2008).

Ressalva-se que a ANVISA não define Alimento Funcional, pois não são aprovadas alegações para ingredientes ou componentes dos alimentos, e sim para o produto final que tenha esses ingredientes ou componentes. As alegações aprovadas relacionam a propriedade funcional e ou de saúde de um nutriente ou não nutriente do alimento, declarando que é aquela relativa ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente ou não nutriente tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano (ANVISA, s.d.).

#### **Definição de Alimento Funcional**

AF, segundo a Sociedade Brasileira de Alimentos Funcionais (SBAF):

Se caracteriza por ser aquele alimento ou ingrediente que, além das funções nutricionais básicas, quando consumidos como parte da dieta usual, produzem efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde, devendo ser seguro para o consumo sem supervisão médica, sendo que sua eficácia e segurança devem ser asseguradas por estudos científicos (BIANCO, 2008, p. 44).

Os AF podem ser classificados em comidas e bebidas que possuem substâncias que são essenciais ao organismo e exercem função protetora contra doenças crônicas

degenerativas (BIANCO, 2008). Vale ressaltar que estes efeitos, restringem-se à promoção da saúde e não à cura de doenças (SANDERS, 1998).

A procura por essa particularidade de alimento, por parte da população, tem aumentado de forma crescente. Entre os fatores que envolvem este aumento estão a opção dos consumidores por prevenir ao invés de curar doenças; o aumento da consciência dos consumidores que desejando melhorar a qualidade de vida optam por hábitos mais saudáveis; o aumento dos custos médicos; o envelhecimento da população, entre outros (BIANCHI, 2013).

### **Classificação dos compostos funcionais**

Os compostos funcionais presentes nos alimentos são os carotenóides, colágeno, fibras dietéticas, ácidos graxos, flavonóides, fenóis, esteróis de plantas, probióticos, prebióticos, saponinas, fitoestrógenos e os taninos. Estes compostos são subdivididos em classes, que exercem diversos benefícios à saúde presentes em diversos alimentos (SCHEID, 2010).

### **Quinoa e seus compostos funcionais**

A quinoa possui vários desses compostos, como fibras, ácidos graxos, flavonoides e até seus fatores antinutricionais são considerados funcionais, como taninos e saponinas, conforme citados anteriormente.

Os aminoácidos essenciais presentes em sua composição possuem um importante valor biológico, pois são os precursores de uma variedade de biomoléculas especializadas, tais como, hormônios, vitaminas, coenzimas, pigmentos e substâncias neurotransmissoras, além de serem unidades fundamentais das proteínas. Dentre os aminoácidos que constituem a composição de sua semente, a lisina se destaca por causa da sua grande contribuição fisiológica no organismo, conforme mencionado no capítulo 2. Esse aminoácido é de vital importância para o crescimento e desenvolvimento dos ossos em crianças. Auxilia na absorção de cálcio e na manutenção do balanço nitrogenado do corpo em adultos. Além de atuar na recuperação de resfriados, também auxilia na preparação e produção de anticorpos, enzimas, hormônios, dentre outras funções vitais para o equilíbrio do organismo (BRAGA e MENDONÇA, 2010).

Além disso, os minerais encontrados na sua composição química possuem um papel importante no auxílio em diversas funções dos sistemas fisiológicos, como exemplo, o cálcio, que é um componente essencial na estrutura mineral óssea e o fósforo, elemento vital da célula animal, gerando energia para reações celulares na forma de ATP (Adenosina trifosfato) (BRAGA e MENDONÇA, 2010). A eficiência do ferro, quando administrado via quinoa, é de 74 %, mais elevada do que a suprida pelo sulfato ferroso (55%). Por essas características, a quinoa poderia ser considerada um alimento complementar ou nutracêutico (SPEHAR, 2006).

De acordo com Ishimoto e Monteiro (2010), apesar de apresentar pela sua composição peculiar, todas as características de um alimento funcional, estudos sobre os fatores que possam afetar a utilização de seus compostos, como temperatura, processamento, digestibilidade e biodisponibilidade de seus constituintes bioativos, além de ensaios clínicos com humanos, têm sido analisados recentemente, entretanto, dados relevantes, como os mecanismos envolvidos para comprovar os efeitos sobre a saúde humana ainda não foram totalmente compreendidos para diversas substâncias.

Desta forma, devido todas suas propriedades significativas, a quinoa poderá num futuro próximo ser classificada como alimento funcional, cabe às autoridades governamentais a preocupação de estimular estudos mais profundos sobre o tema.

#### **4. Quinoa: Aspectos gerais no Século XXI**

A quinoa conquista uma posição de destaque na dieta de vários países consumidores, inclusive para os brasileiros que buscam uma alimentação saudável (PAES, 2010). Seu consumo poderia ser ainda maior se políticas públicas visassem sua popularização no sentido de estimular o cultivo em razão das suas qualidades nutricionais, de sua adaptabilidade aos sistemas produtivos agrícolas e pelo alto valor pago no comércio internacional atual.

##### **Utilização**

A planta pode ser utilizada para o consumo animal e humano, nas fases de seu desenvolvimento. Quando nova, a parte superior pode ser colhida e usada como espinafre, porém ainda são necessários mais estudos sobre a composição das folhas. Quando se inicia a diferenciação floral, seus botões podem ser consumidos cozidos como brócolis (SPEHAR, 2006).

No uso doméstico a forma mais consumida do grão é cozido em água, utilizando-se o mesmo método de preparação do arroz, podendo ser temperado antes ou após a cocção, e seu uso pode ser em saladas, sopas e molhos. A farinha derivada do grão pode ser utilizada na preparação de mingaus, pudins, pães enriquecidos, panquecas, biscoitos e bebidas (SPEHAR, 2006).

De acordo com Hernández e León (1994, p. 135):

Dos grãos andinos, a quinoa é o mais versátil do ponto de vista de preparação culinária: o grão inteiro, a farinha crua ou torrado, folhas pequenas, refeição e em pó instantâneo pode ser preparado de várias maneiras. Existem inúmeras receitas, incluindo os tamales, Huancaína molho, salada de folhas, orelhas de quinoa em conserva, sopas e cozidos, ensopados, torrejias, doces, sobremesas e bebidas, bem como pães, biscoitos e panquecas.

O grão também pode ser apresentado como aperitivo em entradas ou lanches, com ovos, sushi e chocolate. Foi adotado por alguns dos chefes mais influentes da alta gastronomia mundial, como o catalão Ferran Adrià, o francês Alain Ducasse e o peruano Gastón Acurio (UGARTE, 2014).

Em relação à quantidade diária do grão, o nutrólogo Roberto Navarro, da Associação Brasileira de Nutrologia, declara que não existe uma recomendação ideal. Segundo Navarro (2013): "pensando em uma dieta de 2 mil calorias, pode-se dizer que duas colheres de sopa por dia são suficientes".

##### **Produtos à base de Quinoa**

Os produtos que contêm quinoa podem ser de interesse para a saúde pública. A divulgação de suas vantagens poderá criar oportunidade para o emprego desde merenda escolar enriquecida até alimentos sofisticados para o consumo da classe de maior poder aquisitivo. A busca constante por alimentos variados e saudáveis enseja a oportunidade que se divulguem suas propriedades nutritivas e nutracêuticas. Na indústria seu amido pode ser um aditivo interessante, por ser mais estável, atua como espessante de alimentos e no congelamento não perde as características originais (SPEHAR, 2006).

Pode ser empregada como enriquecedora de alimentos e na elaboração de farinhas instantâneas. Nestas, apresenta composição superior à de cereais, com ênfase na proporção de aminoácidos essenciais (SPEHAR, 2006).

A farinha da quinoa, combinada com a farinha do trigo ou do milho, é usada para fazer biscoitos, pães e comida processada. Possui boa propriedade de gelatinização, capacidade de absorção de água, capacidade de emulsificação e de estabilização. Seu cultivo também foi considerado um potencial para a NASA (*National Aeronautics and Space Administration*), como forma de remover o dióxido de carbono da atmosfera e produzir comida, oxigênio e água para a tripulação de missões espaciais longas (MORAES, 2013).

Além de serem utilizados como alimentos, os produtos e subprodutos das folhas, talos e sementes da planta constituem importante potencial econômico para os países que a cultivam. As folhas podem ser utilizadas para a extração de pigmentos, como as betacianinas, o talo é fonte de fibra para a produção de celulose e o grão fornece as saponinas, matéria-prima para a fabricação de cosméticos, itens de higiene, hormônios sintéticos, pesticidas, antibióticos, pasta de dente, sabões, detergentes, cervejas, extintores de incêndio, fotografias e na indústria farmacêutica. Pesquisas recentes provaram que também pode servir de coadjuvante na administração de vacinas de mucosa, como a vacina oral contra a pólio (LLANOS, 2011; MORAES, 2013).

As possibilidades de sua utilização são tão maiores quanto as integrações ao sistema produtivo. Com o uso, surge a demanda e então, surge o mercado; o agricultor passa a cultivá-la e desencadeia-se o processo produtivo. Essa sequência caracterizou o estabelecimento de outras cadeias produtivas importantes no mundo, como a da soja e a do milho (SPEHAR, 2006).

### **Potencial de produção**

Os fatores que tornam a quinoa atrativa no sistema de produção são as características de composição do grão e da planta. Considerando que a composição em aminoácidos essenciais é bastante aproximada à da caseína, não é de se estranhar que as crianças, após o desmame, passassem a consumi-la em forma de papas ou mingaus, como ainda hoje se percebe entre os habitantes da zona rural andina (SPEHAR, 2006).

O grão possui um bom potencial de produção e seu cultivo está se espalhando pelo mundo. Com a preparação adequada do solo, adubação e controle de pragas e doenças, os rendimentos de mais de 3 a 4 toneladas por hectare pode ser obtido (HERNÁNDEZ e LÉON, 1994).

Dentre os países produtores a Bolívia possui o maior cultivo com 46% da produção mundial, seguido pelo Peru com 42% e Estados Unidos com 6,3%. No entanto, o Peru possui a maior diversidade de espécies e variedades de *Chenopodium* e *Chenopodium quinoa* existentes, em função da variedade de tipos de solo e altitudes (FARRO, 2008).

Apesar do sucesso obtido nessas populações campestres, a escassa produção agrícola no mundo impede totalmente seu uso estendido ou em larga escala e, conseqüentemente, seu aproveitamento industrial (FARRO, 2008).

Segundo o jornal boliviano "*La Razón*", a partir do ano 2000 a Bolívia passou a demandar quinoa exportada ao mercado internacional. Antes seu consumo era restrito ao comércio interno. Devido à exportação seu preço triplicou no mercado internacional nos últimos anos, entre 2006 à 2011 o preço aumentou de forma constante a partir de 1,150 mil dólares para 3,115 mil dólares a tonelada. O vice-ministro do Desenvolvimento Rural e da Terra, Victor Hugo Vasquez alegou que esse aumento da demanda é devido à valorização do grão no mercado externo com o descobrimento em relação ao potencial que tem, como

seu alto valor nutricional. Em razão do aumento considerável do preço e da preferência para a sua exportação, seu consumo diminuiu pela população boliviana (QUISPE, 2012).

O vice-ministro também relatou que o principal mercado de exportação do grão boliviano são os Estados Unidos, que compra 52%, seguido da França com 12% e os Países Baixos com 11%. O restante é vendido para outros países da Europa, ainda que as vendas tenham aumentado para países da América do Sul, como o Brasil, Chile, Argentina, Colômbia e Peru e iniciado para países asiáticos (QUISPE, 2012).

Apesar de todo o sucesso atual na produção do grão, nas décadas de 70 e 80 o cultivo da quinoa quase desapareceu em um dos países andinos, como o Equador, este fato foi ocasionado devido às importações livres de trigo barato dos Estados Unidos, porém, foi resgatado no final da década de 80 (Tabela 4), mediante uma iniciativa da empresa Nestlé e do INIAP (Instituto de Agricultura do Equador) (MORAES, 2013).

**Tabela 4. Principais países andinos produtores de quinoa de 1995 á 2000.**

País	Ano (tonelada de grãos)					
	1995	1996	1997	1998	1999	2000
Bolívia	18814	23490	26360	20291	22498	25000
Equador	408	555	304	938	938	938
Peru	16846	16070	23612	28614	28439	30000
Total	36968	40115	50276	49843	51875	55938

**Fonte: Jacobsen e Sherwood (2002).**

No Brasil, a demanda por quinoa tem sido crescente. Sendo encontrados no mercado produtos em forma de farinha, em grãos e em flocos, barras de cereais, produtos de panificação e bebidas. Como a produção brasileira deste grão ainda não consegue atender esta demanda, a importação se faz necessária. Diante deste cenário, o cultivo desta granífera torna-se uma opção interessante para o produtor rural. Pesquisadores acreditam que a produção comercial deste grão no país é apenas uma questão de tempo, conforme detalhado no capítulo 1 (BORGES et al., 2010).

De acordo com Spehar (2006) a produção no Brasil consistirá possivelmente em uma excelente opção de cultivo para pequenos e médios produtores, que visam concentrar-se na exploração de nichos de mercado de produtos orgânicos e dietéticos. Além dessa perspectiva, a produção poderá ser direcionada à indústria de alimentos e de rações animais. Espera-se que na pequena propriedade, pela diversificação natural de exploração, sejam comercializados produtos e subprodutos desenvolvidos à base de quinoa.

Dessa forma, o excedente, transformado com agregação de valor, poderá ser comercializado. Outros meios de intermediação entre produtores e outros setores de mercado são: restaurantes, associações de celíacos e pequenos provedores de alimentos.

### **Custos x Preço de venda**

O custo de produção inclui, entre outros componentes: sementes, fertilizantes, herbicida para folhas estreitas, manejo de plantas daninhas (cultivo orgânico), operações de semeadura, colheita, beneficiamento e armazenamento (SPEHAR, 2006).

De acordo com o jornal boliviano "La Razón":

O grão vale seis vezes mais do que a soja. Se compararmos o preço de quinoa e soja no mercado internacional terá o resultado de que uma tonelada de grão andino vale seis vezes mais do que uma tonelada de sementes oleaginosas, de acordo com dados oficiais. O

Ministério do Desenvolvimento Rural e da Terra prevê que este ano a tonelada de quinoa será cotada a US \$ 3.237 no mercado internacional. A soja, por sua vez, chegou a ser cotada a US \$ 517 a tonelada na Bolsa de Chicago (QUISPE, 2012).

Em resumo o jornal esclareceu que no ano de 2012 este fato aconteceu devido à demanda da quinoa nos Estados Unidos e países da Europa ter crescido consideravelmente, influenciando no preço elevado, interno e externo, onde o produtor optou vender com bons preços aos mercados estrangeiros, além de ter tido pouca expansão na produção do grão e escassez de matérias-primas, causando o aumento (QUISPE, 2012).

Esta ascensão no valor do preço de venda do grão ainda é observada nos dias atuais, porém com algumas soluções é possível baratear.

Spehar (2006) menciona que se novos produtos que contêm quinoa estiverem incorporados gradativamente à alimentação humana, crescerá a demanda e o mercado. A suinocultura e a avicultura de escala farão aumentar a procura por alimentos naturalmente balanceados e que resultem em produto final rastreável, de maior aceitação, como carne e ovos com baixo colesterol. Seu emprego em produção intensiva de leite pode se acentuar por conter considerável quantidade de metionina, aminoácido essencial altamente demandado nesse sistema. Portanto, demonstradas as vantagens, a participação da quinoa se efetivará na agricultura brasileira e do mundo ao longo do tempo. Nesse caso, para atender à crescente demanda, a margem de lucro será ainda maior, o que tornará seu cultivo uma realidade com a aplicação de altos níveis de tecnologia, por conseguinte seu preço será mais acessível a toda população.

### **Nova visão para o futuro**

Iniciativas de pesquisa e de experimentação com quinoa certamente trarão recompensas para diversos setores: aos pesquisadores agrônômicos; aos extensionistas e agentes de assistência técnica; ao produtor, que poderá melhorar a eficiência do sistema produtivo, com menor custo, impacto ambiental negativo e maior renda; aos nutricionistas que atuam no desenvolvimento de novos alimentos; ao consumidor, que pode se beneficiar de nova opção alimentar; à indústria de transformação e rações que incorpora matéria prima de qualidade a novos produtos; à saúde pública, por contribuir na reversão de doenças e poupar recursos para aplicação em outras áreas essenciais; à política pública, pela educação e o estímulo à diversidade alimentar e à elevação dos padrões de saúde da população; à sociedade humana, que se desenvolverá mais saudável para melhor desempenho da cidadania (SPEHAR, 2006).

## **5. Considerações Finais**

Conclui-se nesta revisão bibliográfica que o motivo principal do esquecimento da quinoa, considerado um grão tão antigo e saudável, ficando imêmore na sociedade por milhares de anos foi em consequência à luta de poderes na antiguidade (conquista hispânica nos Andes), destruindo a sociedade Inca e fazendo seu desuso como forma de reduzir a importância que o cultivo apresentava perante a sociedade indígena e a religião local.

Seu ressurgimento foi há pouco tempo, graças ao intuito de pesquisadores andinos em promover essa cultura. Estudos recentes comprovaram seus benefícios, sendo considerado pela AGNU um dos alimentos mais completos e balanceados para o consumo humano.

Apesar de suas qualidades nutricionais serem superiores à maioria dos cereais consumidos como base na alimentação mundial (arroz, cevada, trigo e milho), destacando entre elas, fibras, vitaminas, minerais, ácidos graxos e aminoácidos essenciais, ainda é necessário

estudos sobre os fatores que possam afetar a utilização de seus compostos funcionais. Desta forma ainda não pode ser recomendada como alimento funcional.

A falta de investigação científica, de maneira a investigar cada vez mais a viabilidade tecnológica, nutricional, funcional e de cultivo da planta por parte de órgãos governamentais, restringe a população ao acesso deste alimento ainda pouco conhecido e de preço elevado, já que grande parte da distribuição mundial é importada da Bolívia.

Tais iniciativas poderiam ampliar seu potencial de produção e ter maior promoção no consumo da população, fazendo parte de um plano alimentar equilibrado, uma vez que a procura por alimentos mais nutritivos no mercado atual esta em expansão, fator que está relacionado á busca da sociedade contemporânea em alimentos completos e altamente saudáveis.

## REFERÊNCIAS

ANVISA. Agencia nacional de vigilância sanitária. **Alegações de propriedade funcional aprovadas.** Brasília, s.d. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+Interesse/Alimentos+Com+Alegacoes+de+Propriedades+Funcionais+e+ou+de+Saude/Alegacoes+de+propriedade+funcional+aprovadas>>. Acesso em 06 fev. 2016.

BIANCHI, F. **DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO EM SIMULADOR DO ECOSISTEMA MICROBIANO HUMANO DE UMA BEBIDA SIMBIÓTICA À BASE DE EXTRATOS AQUOSOS DE QUINOA (*Chenopodium quinoa Willd*) E DE SOJA.** 2013.124 f. Dissertação (Programa de Pós Graduação em Alimentos e Nutrição) – Área de Ciência dos Alimentos para obtenção do título de Mestre em alimentos e nutrição, Faculdade de Ciências Farmacêuticas. UNESP, Universidade estadual paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Araraquara, São Paulo.

BIANCO, A. L. **A construção das alegações de saúde para alimentos funcionais.** Brasília: Empraba Informação Tecnológica, 2008.

BORGES, J. T; BONOMO, R. C; DE PAULA, C.; OLIVEIRA, L. C.; CESÁRIO, M. C. Características físico-químicas, nutricionais e formas de consumo da quinoa (*Chenopodium quinoa willd.*). **Revista Temas Agrários**, Espanha, v. 15, p. 9-23, fev./jun. 2010.

BRAGA, E. de O.; MENDONÇA, L. G. DISCUSSÃO DO USO RACIONAL DA RAÇÃO HUMANA, COM ENFOQUE PARA SEUS PRINCIPAIS CONSTITUINTES: LINHAÇA E QUINOA. **Perspectivas da Ciência e Tecnologia**, Rio de janeiro, v.2, n.1/2, p. 32-43. 2010.

CAMPOS, S. de. **Quinoa – a mãe dos seres humanos – é o melhor alimento do mundo.** Paraná, 2009. Disponível em: <<http://www.eronilupatini.com/?p=326>>. Acesso em: 26 jan. 2015.

CASTRO, L.I.A., et al. Quinoa (*Chenopodium quinoa Willd*): Digestibilidade in vitro, desenvolvimento e análise sensorial de preparações destinadas a pacientes celíacos. **Revista Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v.18, n. 4, p. 413-419, out./dez. 2007.

EXAME. **Evo Morales defende quinoa contra junk food do capitalismo.** São Paulo, 2013. Disponível em: <<http://exame.abril.com.br/mundo/noticias/evo-morales-defende-quinoa-contra-junk-food-do-capitalismo?page=2>>. Acesso em: 12 dez. 2014.

FARRO, P. C. A. **Desenvolvimento de filmes biodegradáveis a partir de derivados do grão de quinoa (Chenopodium quinoa Willdenow) variedade "Real"**. 2008. 320 f. Tese (Doutorado) - Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo.

HERNÁNDEZ, B. J. E.; LÉON, J. **NEGLECTED CROPS: 1492 from a different perspective.** Série 26.\*Tradução de Google translate\*. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 1994.

INSUMOS. Revista Funcionais e Nutracêuticos. **QUINOA: UM ALIMENTO ALTAMENTE NUTRITIVO.** São Paulo, 2009. Disponível em: <[http://www.insumos.com.br/funcionais\\_e\\_nutraceuticos/materias/93.pdf](http://www.insumos.com.br/funcionais_e_nutraceuticos/materias/93.pdf)> Acesso em: 15 jan. 2015.

ISHIMOTO, E. Y.; MONTEIRO, M. P. Quinoa (chenopodium quinoa willd) as functional food. **Revista Brasileira de Ciências da Saúde**, São Paulo, v.8, n.24, p. 62-64, abr./jun. 2010.

JACOBSEN, S.E., SHERWOOD, S. **Cultivos andinos en Ecuador. Informe sobre los rubros quinoa, chocho y amaranto.** Quito, 2002. Disponível em <<http://share4dev.info/ffsnet/documents/3441.pdf>>. Acesso em: 15 jan. 2015.

LEAL, C.; PÁDUA, J. A.; SOLURI, J. **Novas Histórias Ambientais da América Latina e do Caribe.** Brasil, 2013. Disponível em: <[http://www.environmentandsociety.org/sites/default/files/2013\\_i7\\_port\\_web.pdf](http://www.environmentandsociety.org/sites/default/files/2013_i7_port_web.pdf)>. Acesso em: 22 dez. 2014.

LLANOS, M. F. E. Epigenética e nutrição: Escolhas que influenciam nossos genes nutrição e os genes de nossos filhos também. **Revistabio nutrição e saúde - Nestlé**, São Paulo, v. 5, n. 13, p. 42-45, jan. 2011.

MAZOYER, M.; ROUDART, L. **História das agriculturas no mundo: Do neolítico á crise contemporânea.** São Paulo: UNESP, 2008.

MORA, D. M. P. **ALIMENTO TIPO "SNACK" EXPANDIDO A BASE DE QUINOA (Chenopodium quinoa Willdenow).** 2013. 106 f. Dissertação (Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos para obtenção do título de Magister Scientiae, Universidade de Viçosa, Minas Gerais.

MORAES, L. F. C. de. **QUINOA (Chenopodium quinoa Willd.) UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**. 2013. 51 f. Dissertação (Bacharelado em Engenharia Agrônômica) – Curso de Engenharia Agrônômica, Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária - FAV, Universidade de Brasília, Brasília.

NAVARRO, R. **Aproveite oito benefícios da quinoa para a saúde**. São Paulo, 2013. Disponível em: <[http://www.nutrasaude.com.br/2013\\_01\\_01\\_archive.html](http://www.nutrasaude.com.br/2013_01_01_archive.html)>. Acesso em: 26 jan. 2015.

PAES, C. L. **Embrapa Cerrados: Produção de quinoa no Brasil conta com o reforço da Embrapa Cerrados**. Brasil, 2010. Disponível em: [http://www.cpac.embrapa.br/noticias/noticia\\_completa/203/](http://www.cpac.embrapa.br/noticias/noticia_completa/203/). Acesso em: 05 jan. 2015.

PREGO, I. S.; MALDONADO, S.; OTEGUI, M. *Seed structure and localization of reserves in Chenopodium quinoa*. **Annals of Botany**, Bogotá, artigo nº12. p. 481-488, 1998.

QUISPE, A. **Quinoa: El precio de la quinoa casi se ha triplicado en los últimos seis años**. Bolívia, 2012. Disponível em: < [http://www.la-razon.com/economia/precio-quinoa\\_0\\_1609039102.html](http://www.la-razon.com/economia/precio-quinoa_0_1609039102.html)>. Acesso em: 18 jan. 2015.

SANDERS, M. E. Overview of functional foods: emphasis on probiotic bacteria. **Dairy Journal**, v.8, n.5, p.341-347, may. 1998.

SANTOS, R. L. B.; SPEHAR, C. R.; VIVALDI, L. Quinoa (Chenopodium quinoa Willd) reaction to herbicide residue in a Brazilian Savannah soil. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília, v. 38, n. 6, p. 771-776, 2003.

SCHEID, V. M. **CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS DE CLIENTES DE UM COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS CRICIÚMA-SC**. 2010. 55 f. Dissertação (Bacharelado em Nutrição) – Curso de Nutrição - UNESC, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Santa Catarina.

SPEHAR, C. R. ADAPTAÇÃO DA QUINOA (Chenopodium quinoa Willd.) PARA INCREMENTAR A DIVERSIDADE AGRÍCOLA E ALIMENTAR NO BRASIL. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v. 23, n. 1, p. 41-62, jan./abr. 2006.

SPEHAR, C. R.; SANTOS, Roberto L. de B. Quinoa BRS Piabiru: alternativa para diversificar os sistemas de produção de grãos. **Pesquisa agropecuária brasileira**, Brasília, v. 37, n. 6, p. 889-893, jun. 2002.

UGARTE, A. A. **Quinoa: a revolução do grão de ouro**. Brasil, 2014. Disponível em: [http://brasil.elpais.com/brasil/2014/04/10/eps/1397142396\\_162148.html](http://brasil.elpais.com/brasil/2014/04/10/eps/1397142396_162148.html). Acesso em: 07 jan. 2015.

**Recebido em 30/09/2015. Aceito em 09/06/2016.**

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 5 nº1 – dezembro de 2016