

CONTEXTOS DA ALIMENTAÇÃO

COMPORTAMENTO,
CULTURA E SOCIEDADE

VOLUME 5 NÚMERO 2 ANO 2017

ISSN 2238-4200



Prezados leitores,

É uma grande satisfação apresentar mais uma edição da revista Contextos da Alimentação!

Alimentação é um assunto que não se esgota facilmente, tendo em vista os inúmeros aspectos que podem ser analisados ao tratar desta temática. E este número da revista mostra, mais uma vez, que os diversos aspectos da alimentação têm sido abordados por pesquisadores das mais variadas instituições no Brasil.

O artigo **“Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas”** propõe uma reflexão sobre a complexidade da alimentação humana que permite entender a comida não apenas como ato biológico, mas também como ato social e cultural, e que, portanto, implica em representações e imaginários, envolvendo escolhas diversas e que pode ser pensado também como sistema simbólico, cujos códigos permitem ao homem estabelecer relações entre si e com a natureza.

Já o artigo **“Dimensões conceituais da gastronomia”** procura refletir sobre o termo gastronomia enquanto conceituação, bem como sobre os diversos termos frequentemente utilizados como sinônimos de gastronomia, tais como cozinha, culinária, comida, alimento e alimentação,

O aspecto étnico da alimentação é discutido no artigo **“Feijoada quilombola: chancela de etnicidade”**, abordando-a numa perspectiva identitária, multidisciplinar e multicultural. A autora procurou etnografar a Feijoada da Liberdade, promovida por moradores do Quilombo da Machadinho, localizado em Quissamã, Norte Fluminense, e que acontece em duas datas importantes: no dia 13 de maio (abolição da escravatura) e 20 de novembro (dia da Consciência Negra).

O preparo de doces típicos de Minas Gerais, entre eles os doces bordados em cascas de frutas, por doceiras cujo ofício é passado de geração em geração e que atualmente lutam pela valorização de seu conhecimento pelos mais jovens, que não veem retorno financeiro adequado nesta atividade, é discutido no artigo **“Doces**

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

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

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

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

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

bordados de Carmo do Rio Claro: patrimônio artesanal das doceiras mineiras”. Para refletir sobre esta temática, as autoras, além de levantamento bibliográfico, entrevistaram doceiras e carmelitanos envolvidos com a história e a confecção dos doces em Carmo do Rio Claro.

A biodiversidade brasileira vem sendo pesquisada e transformada em cosméticos e alimentos há alguns anos, tendo em vista o grande potencial da flora regional. O estudo apresentado no artigo **“O Brasil em compotas: um estudo sobre a utilização de alimentos regionais em compotas”** buscou identificar as principais frutas e hortaliças regionais que são aproveitadas para fazer compotas, ou que tenham potencial para serem comercializadas na forma de compotas. Por meio deste estudo, os autores verificaram que há diversas oportunidades para aumentar o uso de frutas e hortaliças, o que contribui também para a preservação da biodiversidade, bem como o uso sustentável de espécies nativas.

Alimentação e sustentabilidade são dois assuntos muito comentados em todos os meios de comunicação atualmente, e que se entrelaçam em vários aspectos. Um conceito que precisa estar cada vez mais inserido no dia a dia de toda a população é o aproveitamento integral de alimentos, que visa diminuir o desperdício de alimentos, bem como incentivar a utilização de todas as partes comestíveis dos alimentos de origem vegetal e animal. O artigo **“Aproveitamento da semente de jaca no Brasil: uma revisão integrativa sobre a utilização em preparações gastronômicas”** faz um estudo sobre a utilização de farinha de semente de jaca na preparação de quibe, bebidas lácteas, e pães.

Encerra esta edição o artigo **“Avaliação das competências dos alunos do curso de Gastronomia em uma Instituição de Ensino Superior de Santa Catarina”**, um estudo oportuno sobre o perfil do egresso de curso de gastronomia, tendo em vista o importante papel que cabe a este profissional como agente de valorização da gastronomia no mercado de trabalho.

Boa leitura!

Ingrid Schmidt-Hebbel Martens

Editora

Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas

Food, food practices and other reflections to be consumed

Amália Leonel¹, Renata Menasche²

¹ Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural - PGDR
amalialeonel@gmail.com

² Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural - PGDR
Universidade Federal de Pelotas – UFPel
Programa de Pós-Graduação em Antropologia - PPGAnt
renata.menasche@pg.cnpq.br

Resumo. A complexidade da alimentação humana permite entender a comida não apenas como ato biológico, mas também social e cultural, pensada como sistema simbólico de escolhas, classificações e oposições num processo de transformação do alimento em cultura. O presente trabalho busca refletir sobre algumas das principais dimensões da comida, comunicativa, narrativa e tradutora de identidades, bem como as injunções decorrentes a partir da ansiedade urbana contemporânea diante da alimentação e de percepções do rural, em permanente mudança e negociação de valores. A construção da cozinha e do comer como objeto e ato políticos traz novas questões ao debate e reposiciona as relações referentes ao ato alimentar, numa perspectiva da comida enquanto construção de humanidade.

Palavras-chave: práticas alimentares, cultura, alimentação, ato político.

Abstract. *The intricacy of the human nutrition allows understanding eating not only as a biological act, but also social and cultural, understood as a symbolic system of choices, classifications and oppositions in a process that transforms food into culture. This paper seeks to reflect about some of the main dimensions of food, through which it communicates, tells stories and translate identities, and also about the injunctions arising from the contemporary urban anxiety towards food and insights into the ever-changing rural environment and its negotiation of values. The construction of the kitchen and eating as an object and a political act raises new questions in the debate and resets the relations relating to food practices, in an approach that sees them as an element that builds the mankind.*

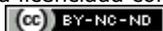
Key words: *food practices, culture, eating, political act.*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

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

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

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



1. Comida é pasto? Natureza e cultura no mesmo prato

Iniciaremos as reflexões com uma provocação da música "Comida"¹, dos Titãs: "Comida é pasto?". Ela remete a uma discussão que traz à tona a oposição entre o biológico e o cultural. Essa questão vem da separação entre as ciências do espírito e as ciências da natureza, está acompanhada de uma série de outras oposições: sujeito e objeto, razão e emoção, cru e cozido, alimento e comida, etc.

Em seu triângulo culinário, Lévi-Strauss (1979) – cujo estruturalismo pressupõe a oposição entre cultura e natureza – recorre a leis, linguagens de direito, preferências e prescrições, representações e legitimação da ordem para explicar a cozinha como linguagem universal da atividade humana. Esse exercício produziu explicação sobre os eixos de oposição do sistema culinário, da transformação cultural *versus* natural (o cozinhado e o podre, por exemplo) e o valor operativo das categorias no sistema culinário.

Segundo esse autor, são as distinções e contrastes entre o que é mediatizado/elaborado ou não que confeririam o status de civilização à sociedade humana, ainda que a linguagem da cozinha dessa(s) sociedade(s) traduzisse inconscientemente sua estrutura (LÉVI-STRAUSS, 1979).

Da Matta (1987) nos traz essa noção de regras precisas de conjugação da comida com os comedores: o comer no "planeta dos homens" teria definições e regras segundo a situação social a ser criada. Ele reforça a noção de ordem de Lévi-Strauss – para quem o assado viria antes do cozido, numa superioridade da fervura perante o primeiro – quando instrumentaliza o ato de ingerir alimentos e valora os aspectos morais e simbólicos da comida.

Para Da Matta (1987), existiria essa "comensalidade totêmica" de Lévi-Strauss – sistema em que pessoas, ambiente, emoções e alimento estariam em plena harmonia – desde que hierarquizados e padronizados numa lógica do comer e da comensalidade que mostra sua importância social, inclusive no padrão de comer de cada sociedade. Daí a diferenciação radical entre alimento e comida, justamente porque a segunda, transformada e diferenciada pela cultura, se destacaria como elemento marcador de identidades e territórios.

2. A complexidade da alimentação humana

Comer é algo trivial, primitivo e vital, comum a todos. Mas o ser humano desenvolveu uma forma de socialização que permite a superação do simples naturalismo deste ato: a reunião de indivíduos para compartilhar da alimentação. Assim, a comida, banal por sua presença cotidiana, converte-se em ato sociológico: a refeição (SIMMEL, 2004).

Nas sociedades, a comida ganha significados conforme é classificada, a partir de valores, que orientam preferências, prescrições e proibições nos sistemas alimentares (conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação), numa complexidade que pode envolver desigualdades, conflitos, discriminações, hierarquias e implicar em constante recriação das maneiras de viver (MACIEL, 2004; MENASCHE, 2005).

Assim, mais que ato biológico, a alimentação humana é ato social e cultural, que implica em representações e imaginários, envolve escolhas e classificações, que organizam as visões diversas de mundo, no tempo e no espaço. Tomando a alimentação humana como ato cultural, é possível pensá-la como sistema simbólico,

¹ Titãs. Comida. In: "Jesus não tem dentes no país dos banguelas", 1987.

em que estão presentes códigos que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2004).

Nesse quadro, a alimentação humana deve ser entendida enquanto processo de transformação de natureza em humanidade, extrapolando sua faceta meramente química, de absorção de nutrientes, e física, de simples apropriação da natureza sob a forma de alimentos, transformando o processo alimentar em ritual de criatividade, partilha, carinho, amor, solidariedade e comunhão entre seres humanos e natureza, permeado pelas características culturais de cada agrupamento humano (VALENTE, 2002).

Como categorias alimentares, o alimento pode ser analisado em diferentes contextos e com abordagens interligadas: a epidemiológica, a econômica, sociológica, a antropológica (SAGLIO-YATZIMIRSKY, 2006). Valente (2002) defende, na perspectiva da alimentação como direito humano, que ela não apenas satisfaz nutricionalmente, como também nos refaz, constrói e potencializa como seres humanos, nas dimensões orgânicas, intelectuais, psicológicas e espirituais.

Pensado como categoria de sociabilidade, de lazer e outros processos sociais, por exemplo, *comer* deixa de ser visto apenas em sua óbvia função biológica, de nutrição para sobreviver, constituindo-se enquanto indicador de status e classe social, classificando e distinguindo gostos culinários (HECK, 2004; BOURDIEU, 2007). Essa construção social do gosto vem do esforço por reconhecimento e status, expressão não apenas por escolhas individuais, mas da posição do indivíduo na sociedade através da sua luta por dominação e legitimidade entre as classes sociais e segmentos (BOURDIEU, 1983; SEYMOUR, 2005).

A comensalidade e a arte de bem servir também fazem parte, portanto, da sociabilidade e de relações de poder, bem como seus objetos, elementos de discursos, discussões, debates, preferências e exclusões, reconhecendo os diversos fatores que influenciam na complexidade das escolhas alimentares (PILLA, 2005).

Ramos (2012) destaca que a alimentação deve ser vista, portanto, como objeto transdisciplinar, estreitamente vinculado à história dos povos e a seus processos de desenvolvimento, consolidando um "olhar totalizador sobre o ato alimentar", considerado por Contreras (2005) como elemento histórico e dinâmico, envolto em uma rede complexa de sentidos e de processos sociais e de ordem econômica, cultural, ecológica e política.

Esse caráter complexo e totalizante do ato alimentar está presente em uma ampla gama de atividades e significados a ele associados, tais como busca, preservação, preparação, apresentação realização, consumo e descarte de alimentos, bem como em seus vínculos com a cultura, parentesco e festividades (VALENTE, 2002; MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012).

O princípio geral dessa visão é que se deve proporcionar ao corpo (e ao espírito) os alimentos mais adequados do ponto de vista material e também simbólico. Garine (1987) lembra que a comida é um alimento também para o espírito e está presente na preparação de muitos pratos cerimoniais, trazendo seu valor simbólico à mesa.

Os costumes alimentares são, portanto, capazes de revelar as características de uma civilização, desde sua eficiência produtiva e reprodutiva até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, também podem estar relacionados com os costumes alimentares (CARNEIRO, 2005). Ainda, as implicações nutricionais das atuais formas de comer não podem conduzir a julgamentos, lembra Bertran (2012), pois a própria mudança alimentar é um processo histórico, resultado da interação de elementos de diversas índoles, que devem ser levados em consideração.

3. A comida que comunica e identifica povos

Como recriadora de uma identidade de origem, a comida tem repercussão não só na vida ritual, mas também cotidiana dos povos; um cotidiano que permeia essas culturas, permitindo a flexibilização e incorporação de pratos e ingredientes, agregando sabores, hábitos e vivências, criando novos laços de reciprocidade e hospitalidade, mas procurando manter uma memória social de pertencimento a uma comunidade de origem (CONTRERAS; GARCIA, 2004).

A comida constitui um veículo para manifestar significados, emoções, visões de mundo, identidades, o que coloca em relevo seu potencial para abordar temas como tradição, etnia, harmonia, discordância, transitoriedade, identidade (AMON; MENASCHE, 2008). Para essas autoras, a comida é compreendida em sua dimensão comunicativa e relacional com a memória, como narrativa constitutiva de uma comunidade (um canal de comunicação, que fala e pode contar histórias), uma vez que pode ser apreendida e apreender os conhecimentos de uma sociedade.

Constituinte de uma linguagem, a comida reflete dimensões importantes na construção de categorias como gênero, ritos de passagem, memória, família, religião, identidade, etc (WOORTMANN, 2004). Conforme Carneiro (2005), essa linguagem própria da comida se expressa na socialização do ser humano, através de suas formas coletivas de obtenção de alimento e do uso de utensílios culturais diversos durante o ato alimentar.

Para Lévi-Strauss (1979), esse vetor de comunicação se dá não só na comida, mas nas diferentes cozinhas e culinárias pertencentes às sociedades, num código mais complexo, que permite compreender os mecanismos dessa sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido. A cozinha seria para ele, assim como a linguagem, uma forma de atividade humana universal: tal como não existe sociedade sem linguagem, tampouco existe aquela que, de uma maneira ou de outra, não cozinhe pelo menos alguns de seus alimentos (LÉVI-STRAUSS, 1979).

A construção dessas cozinhas como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas inclui a culinária e suas maneiras de fazer o alimento, transformando-o em comida. Mais do que a técnicas, essas maneiras de fazer estão relacionadas a significados atribuídos aos alimentos e ao ato alimentar, ato culinário, de transformação. Assim, a culinária própria a uma dada cozinha implica em determinado estilo de vida, produzindo uma mudança que não é só de estado, mas de sentido (MACIEL, 2004).

A alimentação pode, portanto, ser considerada uma das mais elaboradas e sofisticadas práticas de sobrevivência humana. Ela traduz a identidade de grupos sociais e suas representações (SAGLIO-YATZIMIRSKY, 2006). A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, mas que também inclui constantes reconstruções e recriações, de modo a não torná-la algo dado e imutável (MACIEL, 2004).

É importante destacar ainda que as formas de alimentação, os produtos consumidos e a forma de cozinhá-los fazem relações ainda com os recursos locais, as características do clima e dos solos, ou seja, com o território, as formas de produção, a agricultura, a pecuária e também as formas de armazenamento e o comércio. Relacionam-se também com os conhecimentos, com as práticas culinárias inscritas em todo o contexto socioeconômico determinado, integrando as estratégias sociais e participando do conjunto de conflitos e tensões da sociedade (CONTRERAS, 2005).

Ao se deslocarem, por exemplo, as populações levam consigo também todo esse conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazer suas necessidades, carregam em sua bagagem vários elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores, preferências, prescrições e proibições. Nas novas terras, através da troca com elementos locais, criam sistemas alimentares com cozinhas novas (MACIEL, 2004).

4. Alimentação contemporânea e a velocidade das mudanças

Fazendo uma reflexão em torno da alimentação contemporânea, temos acentuada a circulação de produtos, pessoas e informações – como nunca antes testemunhado – e hábitos alimentares têm se moldado diante do contato cultural, em relações sociais mundializadas (ORTIZ, 1994). O aumento da mobilidade dos indivíduos no mundo moderno – sejam migrantes, refugiados ou turistas – também contribui para expandir hábitos e gostos culinários pelo mundo (HECK, 2004).

Se a mundialização das trocas econômicas estendeu os repertórios da disponibilidade alimentar, a das trocas culturais contribuiu para a evolução das culturas alimentares (hábitos, preferências e repertórios). A mescla de gastronomias pressupõe a ampliação dos repertórios alimentares, mas também sua homogeneização, standardização e rapidez no preparo, proliferando os mais diversos tipos de *fast-food* e suas ligações com um estilo de vida que caracteriza a sociedade industrial moderna (HECK, 2004; CONTRERAS, 2005).

Não se pode esquecer que as tecnologias de congelamento e preservação e possibilidades de transporte rápido permitiram e ainda permitem que os alimentos possam ser consumidos durante o ano todo, sem que as estações do ano ditem o cardápio, aumentando consideravelmente a variedade de alimentos nos dias de hoje (HECK, 2004). Mudanças nas tarefas da cozinha doméstica, transferidas em grande medida para a indústria também repercutem nesse processo, em que cada vez mais é consumida uma quantidade maior de alimentos processados industrialmente (CONTRERAS, 2005).

As grandes empresas agroalimentares passaram a controlar cada vez mais os processos de produção e distribuição de alimentos (FISCHLER, 2010). Aparentemente, a alimentação teria migrado de uma dieta monótona baseada na agricultura de subsistência para uma alimentação determinada pelos recursos econômicos, pelos sistemas de comunicação e por uma maior disponibilidade de alimentos industriais (BERTRAN, 2012)

Segundo Contreras (2005), entretanto, essas mudanças trouxeram como consequência a passagem de ecossistemas diversificados para outros hiperespecializados e integrados em amplos sistemas de produção agroalimentar de escala internacional, aumentando, consideravelmente, a produção mundial de alimentos, ao mesmo tempo em que desapareceram numerosas variedades vegetais e animais, que constituíam a base da dieta, em âmbito mais localizado.

As opções alimentares tornaram-se individuais e os gostos pessoais menos reprimidos que antes pelas limitações materiais da obtenção de alimentos (GARINE, 1987). Reflexo da individualização crescente dos modos de vida – aumento do nível de vida, associado ao desenvolvimento do salário, assim como a evolução do lugar e do papel das mulheres – o convívio presente nas refeições teve sua importância diminuída e associada a uma desritualização das refeições (CONTRERAS, 2005).

Dessa forma, a lógica do lucro, imposta pelo mercado agroindustrial, parece colidir com o direito humano à alimentação adequada e o resultado não seria outro senão insegurança alimentar, implicando em desafios à biodiversidade, redução da oferta de produtos e amplitude das escolhas alimentares, perda de sabores e práticas tradicionais, desvalorização de modos de vida, etc (MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012).

Mas é preciso que se diga que, como consequência dessa evolução dos modos de vida, surge certa nostalgia relativa aos modos de alimentar-se, aos pratos que desapareceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos patrimônios culturais. A insipidez de tantos alimentos oferecidos pela indústria agroalimentar provocaria lembranças mais ou menos mistificadas das delícias e variedades de ontem. Assim, tem se desenvolvido, nos últimos anos, uma consciência da erosão dos

complexos alimentares animais e vegetais, igualmente aproveitada pelo mercado, que tem proporcionado uma eclosão de gastronomias, através da valorização inédita do fenômeno culinário e de seus aspectos hedonista, estético, criativo e do caráter local e/ou tradicional de seus produtos, com nexos num território e cultura determinados (CONTRERAS, 2005).

Segundo Garine (1987), a dinâmica das escolhas alimentares está longe de ser dominada, principalmente depois da avassaladora influência da civilização industrial urbana. Não se deve considerar apenas essa influência, mas sim a independência das culturas locais, rurais, mantendo vigentes seus estilos alimentares e continuando a elaborar produtos tradicionais.

5. Comida do campo e um rural idealizado

Dentro do universo das tendências alimentares, as culturas rurais também têm reforçado e recriado valores atribuídos aos alimentos e à própria ruralidade, participando de processos de constituição de identidades, segundo Menasche (2010), graças à intensificação da comunicação urbano/rural. Para a autora, "a ruralidade, mais que qualquer outro atributo, parece condensar as vantagens que distinguem o alimento desejável do alimento industrializado":

O natural, fresco, caseiro, próximo, tradicional seria, dessa forma, afirmado em oposição ao artificial, processado, industrializado, distante, moderno. O alimento natural não seria apenas considerado o de melhor gosto. Em oposição ao alimento industrializado, seria apontado como puro e, dessa forma, saudável (MENASCHE, 2010, p. 205).

Na percepção do citadino, o visitante urbano muitas vezes busca no rural sabores perdidos e carrega consigo valores atribuídos à natureza e/ou natural, saúde, beleza, paisagem e liberdade no campo (CRISTÓVÃO, 2002; MENASCHE, 2010). Um sentimento de nostalgia do rural está presente entre esses visitantes, bem como o interesse em conhecer a origem do alimento e sua saudabilidade – atributo associado a uma postura saudável em relação ao corpo, espírito e meio ambiente (BARBOSA, 2009b).

Maciel (2004, p.27) alerta que "as transformações e mudanças de uma cozinha não permitem resumir-las a um inventário, a um repertório de ingredientes, ou convertê-las em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço". Essa não-cristalização da comida pode ser observada na própria definição de "comida saudável", que, a exemplo da comida caipira descrita por Santos (2008) – a comida da fazenda, sertaneja, do interior, da roça, da colônia – resiste aos apelos da dieta lipofóbica. O "gostinho da fazenda", hoje difundido por hotéis fazenda, valorizados espaços de lazer, não parecem representar o valor alimentar "saudável" de outrora, com o estilo de vida saudável traduzido na dieta *light* e na prática de atividade física em academias de ginástica.

Para além dessa análise, antítese do saudável *versus* industrializado, do tradicional *versus* moderno, da visão de algo imutável, que acredita num isolamento ou pureza dessas comunidades rurais, há uma permanente negociação de identidade e ruralidade, através de mudanças em seus modos de vida e de relações com o urbano: valores e estigmas, códigos e práticas, conexões e conflitos, preferências e expectativas (LEONEL; MENASCHE, 2014).

Em relação ao cardápio das famílias rurais, Ramos (2012) propõe que possa ser considerado híbrido, por conter receitas cotidianas reinventadas a partir de elementos da própria cidade, cheio de misturas entre o que se produz e o que se compra, entre o alimento fresco e o industrializado, entre comidas novas e outras antigas, além da busca de um modo de ser moderno e um discurso médico-oficial no comer.

Assim, como alerta Almeida (2007, p. 176), “os atores não são mais puros e é difícil descrevê-los como classe ou como camponeses”. Ou, nas palavras de Woortmann (1990):

“Não encontramos camponeses puros, mas uma campesinidade em graus distintos de articulação ambígua com a modernidade. (...) São pessoas de carne e osso, ambíguas e que se movem em dois mundos (...) com discursos que constroem o mundo, e o mundo que constroem é o da humanidade e não apenas da localidade” Woortmann (1990, p.14).

Esses camponeses e essa ruralidade seguem em movimento, se reinventando a cada dia, negociando tradição e modernização numa complexa oposição complementar de valores, em que a primeira não impede a segunda, tampouco a segunda encerra a primeira. A comida, elemento agregador desse cenário, recebe os visitantes, convida à memória e simboliza modos de viver; o alimento tem papel de destaque, portanto, na socialização e comunicação dos atores rurais e permanente negociação de suas identidades, narrativas e relações com o urbano – inclusive tensões e contradições (LEONEL; MENASCHE, 2014).

6. Ansiedade urbana em relação à alimentação

Vivemos uma ansiedade urbana contemporânea em relação à alimentação: alimentos transgênicos, gorduras trans, contaminação por radiação, agrotóxicos, etc. Os meios de comunicação em massa noticiam fraudes, alertam riscos e perigos, apresentam controvérsias científicas, explicam efeitos nocivos, anunciam epidemias e elegem uma opinião pública para a polêmica. Exemplo emblemático é a repercussão do caso dos alimentos transgênicos e a desconfiança da população quanto ao consumo (MENASCHE, 2006).

Fischler (1995) traz várias questões sobre a ansiedade do (h)omnívoro sobre o que comer, como comer, o que vem a ser uma boa alimentação ou uma alimentação equilibrada, o que restringir e eleger, como explicar esta mudança profunda nas atitudes e a transformação aparente da relação com os alimentos, etc. Se a natureza dos alimentos consumidos evoluiu, também as modalidades de consumo evoluíram? A alimentação teria mudado de gramática, sintaxe e até mesmo de estrutura?

Num processo chamado modernização reflexiva, numa sociedade de risco, há um risco fabricado, que diz respeito a situações em cujo confronto temos pouca experiência histórica e extrema dependência de sistemas peritos (GIDDENS, 1991; BECK, 1992). Entre os aspectos de dependência e risco a serem considerados estão a impossibilidade espacial de produção de alimentos nas cidades; a perda de saberes de como produzi-los e processá-los; a lógica capitalista que rege os sistemas; o sistema agroalimentar baseado na monocultura e nas grandes corporações; os vários sistemas que dão manutenção à vida nas cidades; o desemprego que afeta a renda do cidadão e, conseqüentemente, sua segurança alimentar e nutricional (SCARTEZINI, 2011).

Mas o que mudou nesses últimos anos? Para um ocidental do último século, a alimentação não deveria constituir um problema, principalmente vivendo numa sociedade mais desenvolvida e sem risco de escassez (FISCHLER, 1995). Vale ressaltar que a própria construção e representações sociais do que vem a ser segurança alimentar ou alimentação saudável no Brasil vem sofrendo a influência das mídias e das ciências (ALLAIN; CAMARGO, 2007; AZEVEDO, 2008).

Mas apesar de certa segurança e abundância, a alimentação parece nos preocupar e estamos mais inquietos que nunca. Não só a alimentação, mas a dieta e a gastronomia estão igualmente na ordem do dia. Essa inquietude contemporânea é dupla: quanto aos excessos e venenos da modernidade e diante do perigo, da eleição

e de seus critérios. A alimentação é o domínio do apetite, do desejo, do prazer, mas também da desconfiança, da incerteza e da ansiedade (FISCHLER, 1995).

Conforme Fischler (1995), três particularidades do vínculo com a comida esclarecem as condutas alimentares humanas: "o paradoxo do onívoro", conectado a sua angústia e ansiedade quanto às escolhas; "o princípio da incorporação", no dilema da transferência das propriedades dos alimentos e identidade; e "a construção e delimitação do *self*", na fronteira do eu e do mundo e significações não do gosto, mas do desgosto.

Essas características explicariam muito do comportamento humano e das relações profundas com o culinário, mas não tudo, sob o risco de cair em armadilhas como o reducionismo e o finalismo, com seus determinismos e funcionalidades para o comportamento alimentar (FISCHLER, 1995).

É preciso aumentar a brecha entreaberta de possibilidades de análise e tentar adotar uma postura transdisciplinar e "inclusiva", ou melhor, uma atitude indisciplinar, como o próprio Fischler (1995) argumenta, coletando imagens fragmentadas do homem biológico (e suas regulações fisiológicas) e do homem social (e sua preocupação com a seleção, regulação e regulamentação alimentar).

7. Você tem fome de quê? Comer é um ato político?

"Você tem fome de quê?". Com esse questionamento, também da antes mencionada música "Comida", dos Titãs, problematizamos ainda mais essa discussão. Se cada sociedade classifica seus alimentos não só pela disponibilidade, mas também segundo seus valores, a comida pode ser entendida como alimento transformado pela cultura, do mesmo modo que o ato alimentar se realiza com base nas relações de sociabilidade. Sendo assim, a fome e a sede podem ser, inclusive, formuladas e satisfeitas em termos culturais, sociais e históricos (MENASCHE, 2005).

A fome como um problema não apenas individual, mas social, político, cultural, perpassa questões como cidadania, igualdade, desejo/prazer e outras necessidades humanas que ultrapassam as carências nutricionais ou desnutrição. Fome de autonomia, de não querer "só comida", autonomia no comer/alimentar-se, domínio de suas práticas alimentares e comensalidades, melhorias de qualidade de vida e cidadania.

É numa perspectiva da alimentação enquanto construção de humanidade e do desenvolvimento como forma de liberdade, que se entende homens e mulheres como atores de elegibilidade, de direitos, de dignidade, reproduzindo-se socialmente e culturalmente, podendo a comida ser o "prato" que possibilita estudar as relações sociais, econômicas e culturais que regem suas vidas (SEN, 2000; VALENTE, 2002).

Nada acontece ou se difunde em um vácuo cultural, mas o que torna o ato alimentar – "uma garfada de comida de uma refeição qualquer" – de hoje diferente daquele de ontem? Conforme Barbosa (2009a), é a consciência que temos sobre as questões que circundam o alimento e a responsabilidade que deriva dessa consciência, as implicações diversas que a globalização trouxe em relação a nosso comer e o teor político e ideológico dessas questões (BARBOSA, 2009a).

Também Coulon (2000) chama atenção, numa perspectiva dinâmica, para a construção da cozinha como objeto político, revelando ou servindo de veículo às relações que se estabelecem em torno do poder e do seu exercício. O comer tornou-se, portanto, uma atividade consciente, regulada e política (PORTILHO; CASTAÑEDA; CASTRO, 2011), embora, é preciso frisar, ela nunca tenha se resumido a uma atividade corriqueira, prazerosa, privada ou familiar. A complexidade dessas novas questões pede novas relações com o ato alimentar.

Comer é também ato político e, vale dizer, novas questões têm permeado as decisões de consumo alimentar, repercutindo em processos de produção e distribuição de alimentos, construindo novos mercados, gerando tendências culinárias, transformando produtos e embalagens, incorporando inovações tecnológicas, orientando políticas públicas. Assim é que temas críticos de nosso tempo estão evidenciados no ato alimentar: comida é, entre outras coisas, meio ambiente, nostalgia, saúde, segurança alimentar.

Referências

- ALLAIN, Juliana Mezzomo; CAMARGO, Brigido Vizeu. O papel da mídia brasileira na construção das representações sociais de segurança alimentar. **Psicologia: Teoria e Prática**, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 92-108, dez. 2007.
- ALMEIDA, Mauro William Barbosa. Narrativas agrárias e a morte do campesinato. **Ruris**, Campinas, v. 1, n. 2, p.157-186, 2007.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.
- AZEVEDO, Elaine de. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21, n. 6, p. 717-723, dez. 2008.
- BARBOSA, Livia. Comida e sociabilidade no prato do brasileiro. In: BARBOSA, Livia; VELOSO, Letícia; PORTILHO, Fátima (Org.). **Consumo: cosmologias e sociabilidades**. Rio de Janeiro: Mauad, 2009a. p. 39-59.
- _____. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janie K. (Org.). **Juventude, Consumo & Educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009b. p.15-64.
- BECK, Ulrich. **Risk Society: towards a new modernity**. London: Sages; 1992. 272 p.
- BERTRAN, Miriam Vilà. Reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no México. In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Org.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012. p. 29-44.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Zouk, 2007. 556 p.
- _____. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, Renata (Org.). **Pierre Bourdieu: sociologia**. São Paulo: Ática, 1983. p.82-121.
- CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 42, p. 71-80, 2005.
- CONTRERAS H., Jesus. 2005. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W. D. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 129-146.
- _____; GARCIA A., Mabel. Alimentación, "cocina" e identidad cultural. In: **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2004. p. 201-258.
- COULON, Christian. La cocina como objeto político. In: LETAMENDÍA, F. et al (Org.). **Cocinas del mundo: la política en la mesa: Fundamentos**, 2000.p. 19-28.

CRISTÓVÃO, Artur. Mundo Rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: RIEDL, M.; ALMEIDA, J.A.; BARBOSA, A.L. **Turismo Rural: tendências e sustentabilidade**. Santa Cruz do Sul: Ed. UNISC, 2002.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, v 15, n. 7. 1987. (O sal da Terra – Alimentação e Culturas)

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995. 416 p.

_____. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. **Gazeta de Antropología**, v. 26, n. 1, 2010.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

GIDDENS, Anthony. **As conseqüências da modernidade**. São Paulo: Unesp; 1991. 177 p.

HECK, Marina de Camargo. Comer como atividade de lazer. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, 2004.

LEONEL, Amália; MENASCHE, Renata. **Almoço caipira: Percepções do Rural num Assentamento em Araraquara/SP**. In: SIMPÓSIO SOBRE REFORMA AGRÁRIA E QUESTÕES RURAIS, 6, 2014. [Trabalhos apresentados]. Araraquara: UNIARA.

LÉVI-STRAUSS, Claude. (1968). O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. **Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou "a paixão do incesto"**. Lisboa: Moraes, 1979. p. 169-176.

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

MENASCHE, Renata. Alimentos transgênicos, incerteza científica e percepções de risco: leigos com a palavra. **Antropolítica**, Niterói, 21, p. 109-125, 2006.

_____. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

_____. Comida: alimento transformado pela cultura (Entrevista). **IHU On line**, São Leopoldo: Unisinos, p. 8-12, 2005.

_____; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Org.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994. 240 p.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante. **História: Questões & Debates**, Curtitiba, n. 42, p. 53-69, 2005.

PORTILHO, Fátima; CASTAÑEDA, Marcelo; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, p. 99-106, 2011.

RAMOS, Mariana Oliveira. A comida na história da "colônia": um estudo etnográfico das mudanças alimentares entre famílias rurais de Maquiné/RS In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Org.). **Dimensões**

socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012.p. 229-244.

SAGLIO-YATZIMIRSKY, Marie-Caroline. A comida dos favelados. **Estudos Avançados**, v. 20, p. 123-132, 2006.

SANTOS, Lígia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida:** um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo [online]. Salvador: EDUFBA, 2008. 330 p. ISBN 978-85-232-0503-4.

SCARTEZINI, Nelsi Teresinha. **Insegurança Alimentar nas Cidades.** 2011. 54f. Monografia (Trabalho de Conclusão do Curso de Bacharelado em Ciências Sociais) - Departamento de Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

SEN, Amartya Kumar. **Desenvolvimento como liberdade.** Tradução Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 410 p.

SEYMOUR, Diane. A construção social do gosto. In: SLOAN, Donald (Org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor.** Barueri (SP): Manole, 2005. p.1-26.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, v. 33, p. 159-166, 2004.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. **Direito humano à alimentação:** desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002. 272 p.

WOORTMANN, Klaas. "Com parente não se neguceia": o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, n. 87, 1990.

_____. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). **Gastronomia:** cortes e recortes. Brasília: SENAC, 2004.

Dimensões conceituais da gastronomia

Conceptual dimensions of gastronomy

Rafael C. Ferro

Universidade do Vale do Paraíba

Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Comunicação – Professor no curso de Tecnologia em Gastronomia

Universidade Anhembi Morumbi

Escola de Turismo e Hospitalidade – Mestrando em Hospitalidade

{rafacferro@gmail.com}

Resumo. A gastronomia é um campo de estudo vasto, mas sua conceituação permanece falha, muito provavelmente por ser caracterizada sinonímia de outras palavras como “cozinha”, “culinária”, “comida”, “alimento” e “alimentação”, e por conta disso os pesquisadores não mais se preocupam com a discussão das dimensões conceituais de cada palavra. Este artigo pretende discutir e refletir sobre esta lacuna teórica que impede o desenvolvimento do campo de estudo utilizando a crítica às obras bibliográficas que propõem a discorrer sobre essas palavras aqui elencadas. No decorrer do artigo são oferecidas tentativas de propostas conceituais que servirão para iniciar a delimitação de cada uma dessas palavras e, ao final, facilitar a proposta de um novo conceito de gastronomia.

Palavras-chave: Conceito, Gastronomia, Revisão Crítica.

Abstract. *The gastronomy is a huge field of study, but the concept remains limited, most likely to be characterized synonymy of other words such as "kitchen", "cooking", "food" and "alimentation" because of that, researchers no longer worry about the discussion of the conceptual dimensions of each word. This paper aims to discuss and reflect on this theoretical gap that prevents the development of this field of study by using the critical review of the literature that proposes to discuss those words here listed. In the course of the article, attempts are made to propose the concepts that will serve to start the delimitation of each of these words and, in the end, facilitate the proposal of a new concept of gastronomy.*

Key words: *Concept, Gastronomy, Critical Review.*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade

Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac

ISSN 2238-4200

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

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

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

1. Introdução

A gastronomia é um campo de estudo vasto dentro do universo das pesquisas científicas. Podemos tirar prova disso pela inserção da palavra em quaisquer bases de dados. O resultado desta simples pesquisa será inúmeros artigos, livros, dissertações e teses que utilizaram este termo de busca no decorrer de seu trabalho. A quantidade de referências dadas no resultado com as palavras "comida" ou "alimento", "cozinha" ou "culinária", "hábitos alimentares" ou "comensalidade", "gosto" ou "paladar" seguem o mesmo exemplo. Disso surge uma lacuna pouco discutida: será que os autores que se propõem aos estudos que envolvam essas palavras as utilizam como sinônimos umas das outras? Quais são as dimensões conceituais dessas palavras?

Estes questionamentos abriram margem para uma reflexão sobre como a gastronomia poderia se configurar e se ela realmente adota todas essas palavras dentro de sua dimensão ou realmente é um sinônimo das outras. Para responder a todos os questionamentos este artigo pretende desenvolver uma crítica sobre o conceito de gastronomia, que só seria possível a partir da delimitação dos outros conceitos que estão presentes no conhecimento científico trazidos até aqui através de uma revisão crítica da literatura de obras fundadoras sobre o pensamento da gastronomia e demais palavras.

No decorrer do artigo é possível notar que a gastronomia pode ser considerada um campo de estudo que envolve os conceitos de cozinha, comensalidade e comida. Neste caso não é possível inserir o alimento como parte da gastronomia por não ser caracterizado como um objeto cultural, como é no caso da comida. A cozinha seria o conceito que organiza a relação entre a comensalidade, a culinária e a comida, e pode ser considerada como representante tangível da gastronomia, que por sua vez, se caracteriza como estética, portanto, não tangível.

2. Alimentação e Alimento

Dá-se início ao desenvolvimento do artigo a partir deste tópico pelo senso comum acreditar que a "alimentação" é o campo que envolve os demais assuntos que aqui serão abordados. Os atos de comer e cozinhar definem a ontologia humana como conhecemos hoje e, conseqüentemente, o homem define tais atos. A partir do momento em que o homem aprende a manipular o fogo e, conseqüentemente, o ato de cozinhar surge dentre suas habilidades, temos o início de uma nova era para a nossa espécie, com maior possibilidade de desenvolvimento fisiológico e nutricional disponibilizados pelos alimentos cozidos (WRANGHAM, 2010). Segundo Meneses e Carvalho (1997), esta linha de pensamento foi, por muito tempo, aceita por diversos pesquisadores das áreas de arqueologia, antropologia e história que permeiam o ato de comer e preparar alimentos como campo de estudo.

Existem linhas tênues que separam as denominações utilizadas nas produções científicas, que no senso comum são praticamente desprezadas e por isto nos fazem pensar que cozinha, alimento, comida, alimentação, culinária e gastronomia pretendem ser a mesma coisa, mas não são. Tudo o que condiz aos alimentos, e aqui não se refere às comidas, deveria se encaixar neste tópico "alimentação".

Ao buscar a semântica desta palavra encontramos, segundo o dicionário Dicio (2016): "Os alimentos, o que pode ser usado para alimentar, nutrir; Sustento, abastecimento das substâncias imprescindíveis à manutenção da vida.". Este tipo de análise nos remete justamente a um pensamento minimalista da alimentação, ou seja, simplesmente como meio de sobrevivência, necessidade fisiológica. Ainda podemos refletir e ampliar as reais dimensões da alimentação pelo viés do conhecimento, seja pelos estudos científicos sobre a física, a química e a bioquímica – a agronomia, a ciência

e a engenharia – dos alimentos ou até mesmo pelo senso comum passado de geração em geração daquilo que é ou pode vir a ser um alimento, algo comestível, útil para sociedade da fome (MONTANARI, 2015), assim a semântica apresentada poderia ter um sentido mais expandido. Com isso é possível acreditar que a alimentação é o campo de estudo sobre o alimento, sem a interferência cultural que fazemos sobre ele. Carvalho, Luz e Prado (2011, p. 157) concordam com este pensamento ao alegar:

Se por um lado, no campo das Ciências Naturais, o valor do “alimento” está, hegemonicamente, relacionado à sua composição química, qualidade sanitária, inocuidade, tecnologias de produção e distribuição e possibilidades terapêuticas, por outro, no campo das Ciências Sociais, a “comida” ocupa um lugar de expressão da estrutura social de um grupo, de sua organização. Cada qual elabora o seu próprio conjunto articulado de questões na definição de seu objeto científico, que obedece a um conjunto de princípios e teorias que servem de modelo ou quadro orientador às pesquisas produzidas na sua área.

A palavra alimentação necessariamente está ligada ao verbo comer, pois sem comer não conseguimos nos nutrir. Mas não precisaríamos ingerir alimentos como comida para saciar nossa fome. Então, a alimentação e a comida estão ligadas e dividem um mesmo objeto inicial de transformação, o próprio alimento. A diferença entre as duas é a maneira com que se observa tal objeto, independente se for pelo senso comum ou científico. Se existe um indivíduo que se alimenta para saciar a fome possivelmente não observe o objeto que está ingerindo como comida, e sim como simples alimento.

Com o surgimento do criticismo esta linha de raciocínio lógico não obteve muita aceitação, pois sabemos que não lidamos com os alimentos desta maneira, olhando-os somente como algo imprescindível para a nossa sobrevivência, mas também como objetos importantes que fazem parte da nossa identidade social, e que acabamos por transformá-los em comida ao colocá-los em contato com os diversos outros fatores humanos. Mas levando em consideração a existência, no conhecimento científico, da separação das definições sobre o que é alimento e o que é a comida, pretende-se adotar a cultura como a linha divisora destes, onde os estudos químicos, físicos e bioquímicos assumam o termo “Alimento”, e as áreas que consideram a influência humana sobre o alimento devem empregar o uso do termo “Comida”.

3. Comida

Atualmente, a comida é o olhar crítico do homem que ultrapassa as barreiras do racionalismo e empirismo do alimento (KANT, 2014). A comida pode ser considerada um complexificação do alimento. Na mente do homem está o poder de transformação de um objeto não simbólico (alimento) em simbólico (comida). É uma visão mais completa sobre um objeto e sua conexão com o ser humano.

Levi-Strauss (2010) considera que o homem, como ser cultural, nasceu junto à descoberta do fogo, a partir da analogia de que o alimento cru representaria o estado do homem como animal e o cozido como cultural. Nesse estudo não se restringe somente a existência dessa hipótese, ou seja, não se admite o início da denominação de comida a partir das técnicas que foram criadas pelo homem para o processamento dos alimentos, como por exemplo a utilização do fogo, mesmo porque seríamos capazes de criá-las somente com a intenção de sobrevivência, propõe-se uma alternativa de compreensão do termo comida, sendo ela justamente no exato momento do rompimento do homem como ser cultural, o que pode vir a coincidir com o início deste processamento pelo fogo.

Mauss (2015, p. 405) acredita que “Não há técnica nem transmissão se não houver tradição. [...] Eis em quê o homem se distingue antes de tudo dos animais: pela

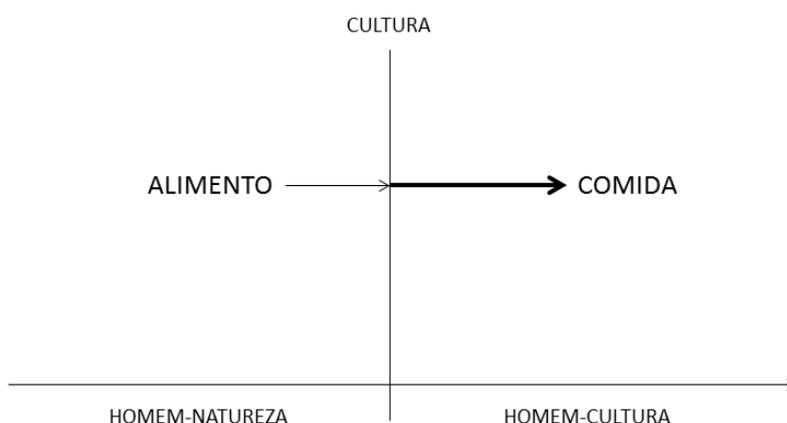
transmissão de suas técnicas e muito provavelmente por sua transmissão oral”, e completa a supressão da hipótese de Levi-Strauss ao relatar:

Todos cometemos, e cometi durante muitos anos, o erro fundamental de só considerar que há técnica quando há instrumento. [...] O corpo é o primeiro e o mais natural instrumento do homem. Ou, mais exatamente, sem falar de instrumento: o primeiro e o mais natural objeto técnico, e ao mesmo tempo meio técnico, do homem, é seu corpo.

Mas não seria possível a concepção de comida antes do fogo? Para reforçar esta reflexão é necessária uma discussão conceitual sobre a comida.

A comida se adaptaria à nova proposta pois ela surge, conceitualmente, quando o homem decide que alimento irá comer, quando comer, com quem comer, por quais razões irá comer, além da necessidade da fome, e como irá prepará-lo. É a tradição que está envolvida no processo de comer, preparar um objeto em comestível e integrá-lo à cultura. (MONTANARI, 2008). Se houve qualquer um destes momentos antes do surgimento do fogo então, sim, há concepção de comida, conseqüentemente uma nova hipótese de momento de ruptura para o homem cultural além da visão do Levi-Strauss (2010).

Figura 1. Rompimento do homem cultural



Fonte: elaborado pelo autor (2016).

A maior representação disso é a comensalidade – leis não escritas, ritos e hábitos sobre o comer – que é um fator de reforço à organização social (BOUTOAUD, 2010), a partir do momento em que o homem imbuí o alimento por um véu cultural e o transforma em comida e símbolo, material e imaterial, independentemente de como esta transformação ocorre, com isso, podemos notar um início de civilidade nos seres humanos (BOURDIEU, 1996). O início de uma sociedade e todas as suas vertentes se dá pela troca e simbolismos entre iguais e sendo suas conseqüências, as alteridades e a compensação, que nos leva à associação, sendo a comida um símbolo deste fenômeno (MAUSS, 2015).

As atividades associadas ao ato de comer e beber ajudam a estabelecer muitas características humanas básicas. [...] mesmo as formas mais simples das sociedades de caça e coleta envolvem alguns rituais em torno do consumo das [comidas]. [...] Os padrões de consumo de [comidas] e bebidas são algumas das atividades que ajudam as sociedades a definir civilidade e a caracterizar a conduta 'civilizada' (LASHLEY, 2004).

Portanto, a comensalidade é única para cada sociedade. Ela constrói aquilo que uma sociedade reconhece como comida. O chamado "gosto" é este fio condutor subjetivo que a sociedade impõe e que é transmitido através do filtro da comensalidade – assunto que

será abordado mais abaixo. Quando falamos em hábitos ou costumes alimentares não fica claro as relevâncias culturais impostas pela sociedade. Senso assim, seria possível renomear "hábitos alimentares" como "comensalidade", se a cultura for parte da análise que se pretende fazer. Maciel (2001) expõe este pensamento da seguinte forma:

Porém, se o homem come de tudo, ele não come tudo. Há uma escolha, uma seleção do que é considerado "comida" e, dentro desta grande classificação, quais as permitidas e as proibidas e em que situação isto se aplica. [...] Assim, o que é "comida" em uma cultura, não o é em outra, fato derivado não de seu valor (ou não) nutritivo ou perigo a saúde. Alguns exemplos são muito conhecidos: o cachorro não é, entre nós, comida, ou seja, não é considerado "comestível". (p. 147).

A escolha do que será considerado "comida" e do como, quando e por que comer tal alimento, é relacionada com o arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida culturalmente. A cultura não apenas indica o que é e o que não é comida, estabelecendo prescrições (o que deve ser ingerido e quando) e proibições (fortes interdições como os tabus), como estabelece distinções entre o que é considerado "bom" e o que é considerado "ruim", "forte", "fraco", ying e yang, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas. (p. 149).

Além da construção coletiva sobre a comida dada pela cultura, as individualidades das interpretações e os sentidos que ela nos desperta devem ser levados em consideração, pois também poderiam ser novos pontos de partida para encarar a transformação do alimento em comida.

A comida vai além da própria materialidade. Essa é a linha de pensamento de autores que se propõem estudar a comida a partir da filosofia. A comida é uma porta para a individualidade, ela desempenha um papel importante na construção do conhecimento sobre o comer. O que nos faz pensar, como pensar e como sentimos a comida? Como determinamos a política e a bioética sobre a cadeia de suprimentos até nossa mesa? Tudo provém das individualidades de cada ser que irá contribuir para a construção de como a sociedade enxerga o fenômeno do comer e vice-versa (LEVI-STRAUSS *apud* MAUSS, 2015). O vegetarianismo, por exemplo, é a bioética adotada por um grupo de pessoas, mas que foi concepção de uma longa reflexão filosófica sobre a cadeia de suprimentos alimentares (LEMKE, 2011).

O ato de comer proporciona o resgate e, também, a criação das memórias pessoais e, posteriormente coletivas, por este motivo, transcende a materialidade e os limites da criatividade humana. A busca por experiências estéticas, físicas e não físicas, é mais um indício que nos guia a acreditar que não comemos somente por necessidades fisiológicas, mas também por buscarmos os sentidos da vida (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Para Brillat-Savarin (1995), o ato de comer, nas sociedades modernas, vai além da necessidade utilitarista da fome e se concentra nas questões hedonistas. Telfer (1996) prefere tratar a refeição como uma possível experiência hedonista, pois acredita na necessidade nutricional do homem perante o alimento. Ambos, ao retratarem o hedonismo como forma de observar o comer estão o associando com a apreciação estética, ou seja, o prazer através dos sentidos que a comida proporciona. A estética, neste contexto, é referida como a busca da experiência, da comunicação de símbolos e do pensar sobre os sentidos organolépticos apresentados ao comensal pela comida. Desta maneira o contato imediato com a comida seria o suficiente para apreciá-la, sem necessidade de tentar entendê-la. As experiências podem fazer parte do nosso cotidiano simplesmente em todas as refeições, inclusive várias vezes em uma mesma mordida, mas também é possível acreditar que são momentos específicos e determinados por diversos outros fatores presentes junto ao ato de comer.

Gustafsson, Ostrorn, Johansson, & Mossberg (2006) e Telfer (1996) concordam que existe uma complexidade de campo multidisciplinar que afeta a qualidade da experiência alimentar como um todo. O ambiente físico onde está ocorrendo a refeição, a atmosfera, o encontro dos hóspedes entre si e com o seu anfitrião, a comida e o serviço, são alguns dos diversos fatores que contribuem para a percepção estética. Este é um paradigma adotado nos estudos norte-americanos que buscam a experiência do comer.

Na mesma linha de raciocínio, mas em adição relevante, Dewey (1934 *apud* HEGARTY, 2009) nos lembra que uma pessoa sem conhecimento técnico na área pode apreciar uma refeição, mas não entenderá a totalidade do fenômeno se não levar em conta a natureza das interações do processo produtivo envolvidas no objeto estético, seguindo a mesmas premissas adotadas pelo criticismo.

Deste ponto surge a necessidade de discussão de outro tópico: a culinária. Pois é ela que reúne as técnicas e os conhecimentos que serviriam para a transformação de possíveis objetos comestíveis em alimentos ou comidas.

4. Culinária

Seguindo o pensamento de Levi-Strauss (2010): Seria o homem um ser cultural somente por produzir técnicas para transformação física do alimento? Depende do objetivo que ele teria para transformá-lo. Tudo seria uma questão da existência ou não do véu cultural sobre o alimento. Mais adiante fica claro que a culinária está intimamente ligada à comensalidade, em mutualidade. Mas ao tentar determinar os limites da culinária, as técnicas a caracterizaria, sendo, portanto, o tópico mais válido a ser discutido.

A culinária é o conjunto de técnicas criadas pelo homem para a transformação de possíveis objetos comestíveis em alimentos, não necessariamente em comida (MONTANARI, 2008). Ela pode ser derivada de uma necessidade adaptativa, e por este motivo pode não ser o único indício do início do homem cultural, como defende Levi-Strauss (2010). Várias técnicas foram criadas para tornar um alimento não comestível em comestível, como exemplo a mandioca brava.

As técnicas culinárias se preocupam com a transformação química e física dos alimentos através de tecnologia ou manuseio humano. Quando explicadas pelo senso comum, podem ser denominadas "precisões humanas", e seriam transmitidas em forma de linguagem. Quando tratadas pelo conhecimento científico, é possível encará-las como "precisões moleculares".

Para melhor interpretação, uma receita contém diversas precisões. Aos olhos de um cientista na cozinha elas serão moleculares, pois há transformações bioquímicas e utilização de processos físico-químicos. Para uma senhora com pouco conhecimento sobre as ciências naturais, a mesma receita é uma repetição de maestrias ou "dicas de preparo", meméticas, que lhes foram passadas hereditariamente ou absorvidas por tentativa e erro, "é um movimento qualquer do corpo, um procedimento simples que executamos em direção a algo com o propósito de dar-lhe forma comestível." (DÓRIA, 2006, p. 177).

A partir da culinária as linhas de demarcação dimensionais tornam-se cada vez mais imperceptíveis, até mesmo aos olhos científicos, pois a complexidade que envolve a construção de uma culinária é muito densa e quase que totalmente dependente da cultura que a constrói. Esta relação entre culinária e comida se denomina "cozinha" e será abordada em seguida. Ao mesmo tempo a culinária poderia ser o ponto de partida mais viável para se discutir uma possível validação científica clássica em comparação a todos os outros tópicos que são abordados neste artigo.

Dois autores reconhecidos discutem, respectivamente, os assuntos de precisões humanas e moleculares, Dória (2006) e This (2007). Para This, defensor da culinária molecular e pesquisador das precisões culinárias pelo prisma físico-químico, foi o primeiro a propor que a culinária poderia se tornar ciência por respeitar as condições de leis, ou seja, a interação de dois ou mais objetos produz fenômenos regulares ou com o mesmo resultado (POULAIN, 2003). Este seria um dos motivos para a criação de tecnologias. Se temos sempre resultados esperados, máquinas poderão reproduzi-los.

Para alguns, principalmente cozinheiros de longa estrada, aceitar esta visão sobre a culinária é inconcebível, nas palavras de Dória (2006, p. 156): "é tão dolorosa a ideia de que cozinhar é desencadear um conjunto de reações físico-químicas que, ao serem compreendidas, podem ser repetidas *ad infinitum* sob as mesmas condições".

Já as precisões humanas não poderiam ser categorizadas como parte de uma ciência, mas como arte, e arte também é um tipo de conhecimento – filosófico – (HEGERTY, 2009; MONTANARI, 2015), pois é absoluta em si, independente do julgamento do resultado, ela transmite muito mais do que um resultado aplainado, consistente e redutível, que, conseqüentemente, levaria a construção de um gosto determinista e geometrizado. Desta maneira, a culinária pode ser caracterizada por ser "[...] aberta a mudanças, aos experimentos e, principalmente a marcas e estilos individuais, personalizados, parecendo verdadeiras assinaturas". (DÓRIA, 2006, p. 138).

As precisões humanas são mais próximas do termo comida do que alimento e são o que qualificam a culinária a ser parte de um plano maior, a gastronomia, o que será discutido no decorrer do texto.

Vale ressaltar que as precisões pretendem ser iguais, uma tende a explicar a outra de maneira mais conveniente para quem pretende aplicá-las, sendo assim, não há aqui intenção de engessá-las a um ou outro termo (comida ou alimento) somente aproximá-las das propostas de conceituais de cada um.

Mesmo considerando a possibilidade de a culinária ser condicionada como ciência, ainda vale ressaltar que o homem é capaz de adquirir e colocar em prática todo o conhecimento sobre o que é defendido pela ciência, mas sempre haverá um tempero a mais ou a menos em uma mesma receita, ou até mesmo um pequeno sabor diferente, mesmo não intencional ou imprevisto pelas leis das precisões moleculares. Deste modo, nunca seria possível considerar a culinária como ciência, pois os resultados do fenômeno de cozinhar nunca serão idênticos ao antes produzidos.

5. Cozinha

A cozinha surge de um sistema complexo entre a culinária e a comida, em que seria impossível determinar qual dos dois é o início dessa relação. Apesar da culinária se propor a transformar possíveis objetos comestíveis em alimentos ou comidas, não seria necessário a existência de qualquer técnica para comer uma maçã, por exemplo. Como relatado no início deste artigo, é possível que o homem tenha primeiro descoberto a técnica para depois tornar-se um ser cultural, mas também foi aqui argumentado que o contrário seria um raciocínio válido. Então é quase impossível determinar o que fundou o homem cultural, a culinária ou a comida, pois são quase indissociáveis.

A cozinha é o conceito e o domínio espacial onde todos os anteriores se encontram, é um local de organização, é aqui que a delimitação se encerra. É neste conceito que a disponibilidade geográfica dos alimentos, as precisões culinárias, sejam elas moleculares ou humanas, os símbolos das comidas e a comensalidade se fundem. Pode ser entendida como a produção, distribuição, preparo e consumo de um número determinado de alimentos, onde devemos levar em consideração a dinâmica de desenvolvimento cultural e adaptação espacial, seja local, regional ou nacional, representada através da regras,

leis, ritos e práticas da comensalidade (POULAIN, 2003, COLLAÇO, 2013; HEGERTY, 2009). A cozinha, em si, seria o conjunto de conhecimento que mantém agregadas todas as características que formam a comida e a culinária, considerando um fluxo de influência, ou seja, a cozinha pode emprestar grande parte do que se conhece dos outros conceitos, mas ela também os altera, independentemente do grau.

Acredita-se que a cozinha pode ser considerada uma linguagem comunicável, independente do receptor e emissor que estão envolvidos neste processo, pois eles podem ser atemporais ou temporais, hereditários ou sociais, verbais ou escritos, práticos ou teóricos. Mas a cozinha em si não é comunicada, mas sim as partes materiais e imateriais que a compõe, a comensalidade, os vocábulos, as precisões culinárias, o conhecimento sobre a produção dos alimentos (agricultura), os utensílios, os símbolos das comidas e as memórias coletivas (POULAIN, 2003; COLLAÇO, 2013), Ipiranga, Lopes e Souza (2016) acrescentam:

a língua falada no decorrer da produção da [cozinha] abrange quatro domínios distintos de objetos e ações: (i) dos ingredientes que são a matéria-prima; (ii) dos utensílios e recipientes; (iii) das operações, verbos de ação e descrições do hábil movimento das mãos; (iv) dos produtos finais e da nomeação dos pratos obtidos.

E se há comunicação entre pessoas, mesmo entre pessoas da mesma localidade, há troca de informações sobre as partes que compõe as cozinhas do emissor e receptor, que na cultura podemos adotar como intercâmbio cultural, dando às cozinhas um caráter mutualístico com as demais, inclusive entre pessoas da mesma região ou nacionalidade, originando as suas novas respectivas cozinhas. Se há troca também significa que são diferentes e únicas, pois possuem algo a agregar em outra. Desta maneira, algumas célebres frases podem ser finalmente entendidas em suas totalidades: A cozinha é universal; as cozinhas são diversas. (LEVI-STRAUSS, 2010). Diz-me o que comes e te direi de onde vens (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Nas palavras de Carneiro (2005, p. 76): "As 'cozinhas' representam uma complexificação do ato [de comer], que compreende a preparação, a combinação de elementos, a 'composição' de um prato, ou seja, a transformação do alimento em comida".

6. Gosto

O gosto até então não foi introjetado na discussão por estar presente de maneira subjetiva e abstrata nos conceitos anteriormente expostos. Mas é válido discorrer sobre esse objeto para explanar minuciosamente a dialética na construção dos outros conceitos.

Para Brillat-Savarin (1995) as sensações proporcionadas pelo gosto podem ser de três tipos: a direta, a completa e a refletida. A direta é a ocorrência das sensações na boca. A completa seria o retrogosto originado no fundo da boca (termo comum utilizado na enologia). Já a refletida seria a sensação que buscamos discorrer neste artigo, pois é resultado da experiência física transmitida pelos órgãos gustativos ao cérebro, na estética e no julgamento desta experiência. Como menciona Montanari (2015, p. 13, tradução do autor): "O cérebro, não a língua, é o órgão do prazer gastronômico".

Por esta opção adotada de gosto, até então ele não tinha se inserido na discussão por estar ocorrendo num plano metafísico dos conceitos de comida, comensalidade, culinária e cozinha, pois ele é um fio condutor e uma linguagem interna para a ocorrência dos fenômenos sociais e individuais que compõe estes conceitos.

Para o senso comum a palavra gosto faz referência às percepções gustativas físicas da comida. Nesta linha de pensamento os sabores (umami, doce, salgado, azedo e ácido), texturas e as sensações térmicas, visuais e olfativas são os conceitos que, quando em

conjunto, definem o construto de gosto, ou seja, aquilo que fisiologicamente sentimos quando no contato do palato com a comida (BRILLAT-SAVARIN, 1995; DÓRIA, 2006), mas podemos levar em conta diversos outros fatores que complexificam este construto.

O novo construto de gosto, como propomos neste artigo, surgiu junto à criação do criticismo e a separação dos conceitos de alimento e comida, pois ele se preocupa com o prazer do comer e o que pode ser entendido como agradável ou desagradável à pessoa que está se dispondo a experimentá-lo. Mas é definido o que é agradável/desagradável ou o que nos provém prazer? Quando da análise sobre a organização do conceito de cozinha podemos notar que a comensalidade é o fator definidor de sua personalidade, pois ele é relacional, ou seja, tende a ser uma construção social, se caracterizando como uma ética, mas também individual, pois somos todos diferentes, física e psicologicamente, nosso modo de observar e nos envolver com os fenômenos expostos a nós, conseqüentemente, também seriam diferentes.

As individualidades podem encontrar-se em conjuntos, pois é possível que uma comida proporcione prazer ou seja agradável para uma pessoa e também para outra, da mesma maneira quando desagradável, ainda há mais chances desta ocorrência se forem parte da mesma sociedade, pois fomos culturalizados através das representações do gosto social, mas estamos sempre experienciando este gosto social de maneira própria e, muitas vezes, abertos a novas propostas de gosto. Assim sugere Dória (2006, p. 195):

[...] o gosto varia de indivíduo para indivíduo, entre as diferentes idades de um mesmo indivíduo, entre as classes sociais, de cultura para cultura e de uma época para outra na mesma cultura. [...] O gosto partilhado por várias pessoas – sejam membros de uma família, de uma comunidade, de uma época – sugere uma construção coletiva que não se confunde com a experiência gustativa de cada um.

O gosto está presente desde o simples ato de comer uma comida sem nenhuma técnica culinária até o limite máximo de sua experiência estética, a gastronomia, que é provida com a ajuda do homem social e das cozinhas, mas alcançada apenas na individualidade de cada indivíduo. Ele não pretende ser a extra-ordinariedade no que comemos, pois podemos sentir prazer em comer algo cotidiano, da nossa cozinha, como sugere Brillat-Savarin (1995), mas também existem momentos que o gosto se resalta como fenômeno, seja pela mudança em uma técnica culinária, troca ou adição de algum ingrediente à nossa cozinha, ou até mesmo uma nova cozinha apresentada por um amigo. Estes são apenas alguns exemplos de como o gosto faz parte de todos os conceitos que envolvem a cozinha, inclusive o mais simples dele, pois podemos experimentar uma maçã recém-colhida através de um paradigma de comensalidade e sentir um gosto, ao mudar a perspectiva de comensalidade, teremos outro gosto, não observaremos mais a maçã daquela maneira anterior.

Por estes motivos o gosto é um construto dialético, pois recebe influências e altera a construção de outros conceitos que envolvem as cozinhas, ele permeia o campo social e o individual do conhecimento sobre o comer. Também é estrutural (LEVI-STRAUSS, 2010) por caminhar entre a metafísica (estética) e a aplicação prática na cozinha.

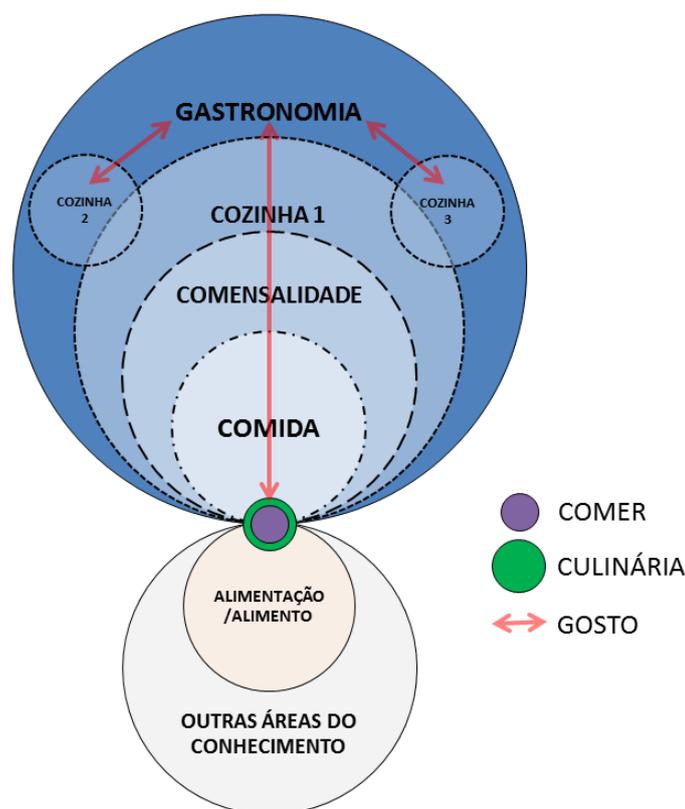
7. Gastronomia

Brillat-Savarin (1995) seria o autor mais confiável para discorrer sobre uma definição desta palavra. Sua obra "A fisiologia do gosto" não se propôs a tratar somente deste construto que aqui já foi abordado, mas também sobre o que é a gastronomia. Segundo ele a "gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta." (p. 57). E acrescenta: "Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos". (p. 57).

Além de Brillat-Savarin (1995) poucos foram os autores que buscaram tal conceituação. Mas com o passar do desenvolvimento da área, tanto na pesquisa quanto na prática, a conceituação tornou-se tão difundida que ao mesmo tempo é basicamente usada como sinônimo dos outros conceitos apresentados aqui. A partir da delimitação da dimensão de cada conceito abordado neste artigo é possível iniciar uma discussão sobre a palavra "gastronomia" e propor uma atualização para sua conceituação.

Não se descarta o conceito proposto por Brillat-Savarin, em que a gastronomia é a dimensão que englobaria totalmente todos os outros conceitos aqui discorridos, mas busca-se uma maneira de diferenciar essa palavra das outras para que cada uma possa representar objetivamente um conceito sólido e próprio.

Figura 2. Composição da gastronomia.



Fonte: elaborado pelo autor (2016)

Ao analisarmos o esquema proposto (Figura 2) temos dois tipos de conhecimento, a alimentação e a gastronomia, que possuem uma única intersecção, uma única ação estruturante para ambas, o **comer**. O ato de comer pode ser considerado um ambiente de influências entre os dois tipos de conhecimento. Neste ambiente é discutido a ação da nutrição, da agronomia e outras áreas que acabam por afetar a maneira como iremos enxergar posteriormente a gastronomia, como por exemplo a necessidade de se manter uma dieta restritiva, ou a disponibilidade de ingredientes para alguma região. Isto afetaria drasticamente a estrutura gastronômica de um indivíduo ou grupo. Reforça-se, portanto, que o campo de conhecimento da Alimentação lida com as ciências naturais acerca do alimento.

A culinária também seria um conhecimento híbrido dos dois campos, pela diferença entre suas precisões, a molecular servindo mais, mas não estritamente, aos alimentos – à engenharia em especial – e a humana à cozinha, mas ela também possui um único

objetivo, tornar o que seria um mero “objeto” em algo comestível. A culinária serve como ponte para traduzir as descobertas de outros campos acerca dos alimentos (suas composições químicas, suas reações bioquímicas, a sua física, novas tecnologias, etc.) para a gastronomia através de suas precisões, mesmo que posteriormente sejam traduzidas para precisões humanas.

Ao considerar que o alimento é revestido de símbolos ou véus culturais, é preciso adentrar nas relações entre as dimensões que acontecem no campo da gastronomia. A comida se aproveita na totalidade das precisões humanas da culinária para se produzir, mas também é influenciada pela culinária, pois é possível que a comida adote precisões moleculares advindas de outros campos de conhecimento - o resultado da transformação de um objeto em algo comestível pela culinária molecular não seria uma comida? Sim, seria, se após a transformação em objeto comestível o mesmo estiver imbuído de qualquer aspecto de comensalidade.

A gastronomia e a cozinha, na prática, necessitam uma da outra. Desta maneira a cozinha organiza, produz e dispõe todos os seus componentes, transformando a comida com o auxílio da culinária, com base nos costumes, ritos e leis da comensalidade – que por sua vez é parte estruturante da sociedade e influenciada por ela – e a identidade geográfica do espaço que se limita, para tentar se comunicar na individualidade do homem que responde a este estímulo de maneira mútua, através do gosto, alterando o estado anterior da cozinha, pois irá desencadear, conseqüentemente, a mutação dos componentes que a forma.

Nesta dinâmica ainda se inclui o intercâmbio das diferentes cozinhas entre si. Onde elas se tocam, as trocas que ocorrem são entre as linguagens, as técnicas adotadas, os ingredientes, os ritos e outros que já citados no tópico “cozinha”, mas o gosto não segue a mesma linha de transmissão, pois ele é abstrato (estético) e se concentra no conhecimento metafísico do homem para depois ser passível de transmissão para o físico, onde se encontram as cozinhas.

Assim, podemos entender que a gastronomia é a dimensão estética da cozinha. É a individualidade do gosto e o campo de concentração de todas as possíveis experiências estéticas que as cozinhas proporcionam ou poderiam proporcionar ao indivíduo.

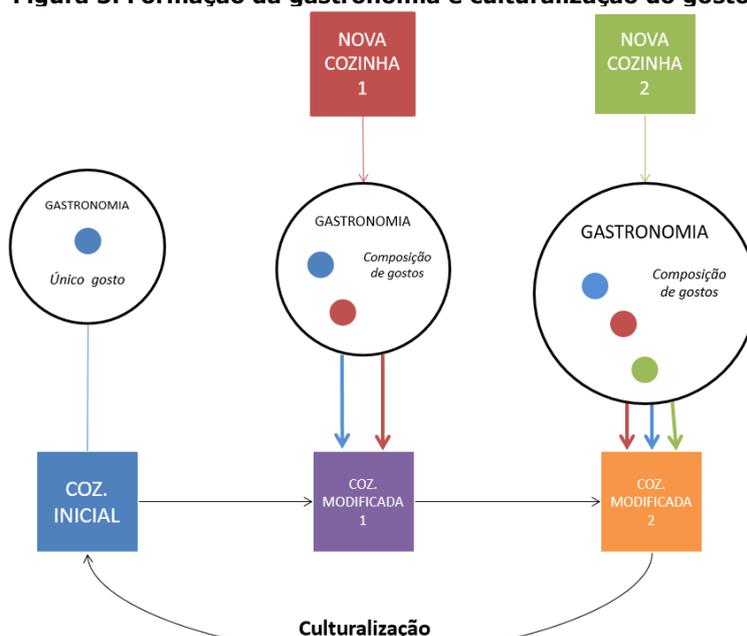
Tomando de exemplo as receitas, normalmente elas figuram as práticas das cozinhas ao se portarem como uma forma de comunicação escrita dos procedimentos a serem executados para um determinado prato, mas são tentativas falhas de padronização das precisões humanas e de posterior representatividade de uma utópica gastronomia única em uma cozinha de gosto homogeneizado. A gastronomia não busca em nenhum momento a padronização do gosto em todos os indivíduos. É ela que permite a arte e a interpretação individual na reprodução de uma ética do gosto. Se toda a cozinha possui sua própria ética do gosto – o gosto social – a gastronomia é a salvaguarda do enrijecimento das cozinhas, pois é concebida por todos os gostos individuais, independentemente da sua origem. Ela é o campo onde o gosto é processado pelo indivíduo e retransmitido para a respectiva cozinha que o originou, mas este gosto nunca retorna o mesmo, pois foi mergulhado em uma composição de outros gostos previamente experimentados que configuram este campo, mas, que ao mesmo tempo, foram disponibilizados por outros gostos sociais e individuais, de outras cozinhas, sendo muito possível, então, considerar que a cozinha do indivíduo será influenciada por este novo gosto.

Pela natureza do gosto ser individual, a gastronomia também o é. Assim, não existe certo ou errado nos gostos ou nas cozinhas que experimentamos, ambos são aquilo que cada um de nós consideramos como correto, ou melhor, aceito. Da frase “Gosto não se discute” podemos adotar: **Gastronomia não se discute, se sente.** Cozinha se discute,

pois é a materialidade da gastronomia, mesmo que envolva questões sociológicas como a comensalidade e os simbolismos das comidas e filosóficas como a própria bioética.

Exemplifica-se este processo da seguinte forma: um indivíduo foi inserido culturalmente em uma cozinha e até então ele sempre come exatamente as mesmas comidas, com a mesma comensalidade e com as mesmas técnicas culinárias (ou mesmo sem a técnica, em alguns casos), mesmo levando em consideração as "im"precisões humanas sobre os temperos, por exemplo, e estas refeições sempre produzidas pelo próprio indivíduo, o seu campo de gastronomia será restrito, pois o gosto daquela cozinha já estaria totalmente assimilado por ele e até então não teria experimentado nenhum outro gosto. Ao entrar em contato com outra cozinha, mesmo que muito parecida, proporcionará a ele uma nova experiência de gosto, seja através de uma nova técnica, um novo tempero, ou qualquer outra composição desta nova cozinha, sendo que as próximas vezes que o indivíduo entrar em contato com o gosto de sua cozinha não o assimilará da mesma maneira, pois foi mergulhado na gastronomia, que está composta pelo gosto da cozinha que o culturalizou e o gosto da outra cozinha que lhe foi apresentada posteriormente. Desta maneira o indivíduo, muito possivelmente, alterará sua cozinha para adaptar alguns conhecimentos sobre o novo gosto presente em sua gastronomia. Desta maneira o gosto pode ser finalmente observado como representante da gastronomia além da metafísica, pois irá incitar mudanças nas cozinhas que estiveram presentes no processamento estético pelo indivíduo.

Figura 3. Formação da gastronomia e culturalização do gosto.



Fonte: elaborado pelo autor

Com a concepção de gastronomia aqui adotada também é possível encarar uma nova perspectiva para as cozinhas. Se cada indivíduo possui uma gastronomia e tenta reproduzi-la em um mundo físico através do gosto, que conseqüentemente está intrinsecamente ligado a culinária, às comensalidades e às comidas, podemos propor a existência de cozinhas individuais dentro de uma cozinha social que as organiza e representa. Normalmente as cozinhas e seus respectivos gostos nos apresentados são as interpretações daqueles que estão reproduzindo-os. Por exemplo, o arroz faz parte de uma determinada cozinha regional, mas cada indivíduo irá reproduzi-lo da maneira que

sua gastronomia está construída. Não há como dimensionar exatamente todos os gostos de todos os indivíduos que estão inseridos nesta cozinha, pois o gosto é algo individual, não há uma homogeneização de gostos, somente proximidades. Sabemos que no Brasil cozinhamos o arroz com alho refogado em óleo e sal, mas também há pessoas que o refogam em azeite, cebola e sal, provavelmente por terem tido contato com outras cozinhas, outros gostos.

Ainda mais, as cozinhas iniciais, aquelas que nos são ensinadas pelos pais pela hereditariedade, não são necessariamente puras. Elas são uma construção prévia, um compactado dos gostos e da cozinha daquele que a está transmitindo através da culturalização de um novo indivíduo desde o seu nascimento, mas ao passar dos anos este mesmo indivíduo entra em contato com outras cozinhas gerando cozinhas modificadas a cada novo contato, que depois repetirá o ciclo da mesma maneira. No caso se não possuíssemos essa concentração de gostos em nossa gastronomia, poderíamos voltar à brutalidade, à animalização.

Segundo o próprio Brillat-Savarin (1995, p. 34):

Podemos recuar, pela imaginação, até os primeiros momentos da existência do gênero humano, também podemos supor que as primeiras sensações [do gosto] do homem foram puramente diretas, ou seja, que ele viu sem precisão, ouviu confusamente, cheirou sem discernimento, comeu sem saborear, e gozou com brutalidade. Mas, como essas sensações têm por centro comum a alma [a gastronomia], atributo especial da espécie humana e causa sempre ativa da perfectibilidade, elas foram refletidas, comparadas, julgadas; e prontamente os sentidos passaram a ajudar uns aos outros, para utilidade e o bem-estar do *eu sensitivo*, ou, o que é mesma coisa, do *indivíduo*.

Pode até ser possível que o indivíduo prefira seguir estritamente uma receita que aprendeu na sua cozinha inicial, mas dificilmente irá senti-la esteticamente da mesma maneira depois que outros gostos lhes forem apresentados.

8. Considerações finais

A alimentação é o campo de estudo sobre o alimento, sem a interferência cultural que fazemos sobre ele, pois quando se considera a cultura sobre os alimentos denominamos comida. O alimento e a alimentação estão mais intimamente ligados com os instintos animais presentes no homem quando ignora toda a sua condição cultural, como a fome, ou quando propomos uma análise molecular do alimento, sem necessidade de associá-lo às questões humanas que o envolve.

A comida, portanto, é uma visão complexa do alimento. É o alimento imbuído com a cultura. Ela é determinada pela comensalidade, que por sua vez é uma estruturante social e também influenciada por esta estrutura. A comensalidade também poderia ser considerada a nova denominação para o "sistema alimentar", que não caracteriza a totalidade da complexidade das comidas. Por ser uma estruturante social a comensalidade pode se enquadrar como uma nova proposta de início do homem cultural pela nova visão dada aos alimentos com cultura, a comida. A comida também pode ir além da materialidade, pois está associada ao gosto, à filosofia da comensalidade e à estética.

O alimento e a comida possuem um ponto em comum, são utilizados para comer. Alguns objetos possivelmente comestíveis necessitam de uma técnica para torna-los realmente ingeríveis, a culinária se faz presente por esta necessidade. Ela é o conjunto de técnicas criadas pelo homem para manipulação e transformação de possíveis objetos comestíveis em alimentos ou comidas. Na culinária os limites de demarcação começam a se tornar imperceptíveis pela complexidade que envolve a sua construção.

Já a cozinha é o resultado da interação complexa entre a culinária e concepção de comida. É o domínio espacial onde os dimensionamentos deste artigo se encerram, pois ela engloba quase tudo, menos a sua representatividade estética em cada indivíduo. As cozinhas são únicas e individuais, assim como a gastronomia, mas elas, como comunicam suas composições, podem encontrar semelhanças nas individualidades dos gostos e formarem uma cozinha com uma única ética do gosto que as representa. A gastronomia permite que as cozinhas se modifiquem sempre em busca da inovação do gosto. Sua transmissão social sempre será um resumo dos gostos que foram construídos no indivíduo que a transmite.

A gastronomia é o desejo da expressão humana em sua individualidade perante às éticas dos gostos das cozinhas em que está inserido socialmente. Ela é a busca insaciável pela inovação destes gostos, conseqüentemente das técnicas culinárias, da comensalidade e da visão sobre o que é comida. Ela comporta um sentido amplo, e se relaciona à arte e à apreciação estética. Ela não pretende ser ciência, pois não se adaptaria à geometrização. A gastronomia, quando em busca da tangibilidade utiliza a cozinha para se aproximar mais da prática da arte do que da ciência, pois, para ela, o que importa é a estética proporcionada pelo objeto de arte, a comida.

Os estudos das precisões moleculares são essenciais para melhor nos relacionar com a comida. Mas, não pretendem ser um meio eficaz para tratar todo o fenômeno da gastronomia como ciência, pois não a representa em sua totalidade.

Por fim, espera-se que esta reflexão crítica seja capaz de despertar interesse na continuação de uma estruturação de conceitos mais sólidos para o conhecimento em gastronomia, a fim de contribuir como base para posteriores pesquisas científicas ao indicar esta lacuna tão expressiva nesta respectiva área de conhecimento.

Referências

BOURDIEU, Pierre. **Distinction: a social critique of the judgment of taste**. 8ª ed. Estados Unidos da América: Routledge, 1997.

BOUTAUD, Jean Jacques. Compartilhar a mesa. In: MONTANDON, Alain. (org.). **O livro da Hospitalidade**. São Paulo: Editora Senac, 2010.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

MENESES, U. T. B. DE; CARNEIRO, H. **A História da Alimentação: balizas historiográficas Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, 1997. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5349>>. Acesso em: 22 abril 2016.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. In: **Habitus**. v. 11, n.2, p. 203-222, jul./dez. 2013.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

GUSTAFSSON, I.B; OSTROM, A; JOHANSSON, J; MOSSBERG, L. The Five Aspects Meal Model: A tool for developing meal services in restaurants. In: **Journal of Foodservice**, 17, 84-93, 2006.

- HEGARTY, J. How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde? In: **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 7, p. 1-18, 2009.
- IPIRANGA, A. S. R.; LOPES, L. L. S.; SOUZA, E. M. de. A experiência estética nas práticas culinárias de uma organização gastronômica. In: **O&S – Salvador**. V. 23, n. 77, p. 191-210. Abr./Jun. 2016.
- KANT, I. **Crítica da razão pura**. Rio de Janeiro: Nova fronteira, 2014.
- LASHLEY, Conrad. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em Busca da Hospitalidade: Perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri, SP: Manole, 2004.
- LEMKE, H. The ethics of taste. **Restoration & Management Notes**, v. 24, n. 2, p. 55-72, 2011.
- LEVI-STRAUSS, C. Introdução à obra de Marcel Mauss. In: MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2015.
- LEVI-STRAUSS, C. **Mitológicas I: O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac Naify, 2010.
- MACIEL, Maria Eunice. Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Savarin? In: **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, 2001.
- MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2015.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.
- MONTANARI, Massimo. **Medieval Tastes: food, cooking, and the table**. New York: Columbia, 2015.
- TELFER, E. **Food for thought philosophy and food**. London: Routledge, 1996.
- THIS, H. **A ciência na cozinha, 2: Hervé This e os fundamentos da gastronomia molecular: corpo, máquina de comer**. Scientific American. São Paulo: Duetto, 2007.
- WRANGHAM, R. **Pegando Fogo: por que cozinhar nos tornou humanos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

Feijoada quilombola: chancela de etnicidade

Feijoada quilombola: ethnicity's endorsement

Mônica Dias de Souza¹

Resumo: A feijoada discutida como alimento étnico “*soul food*” é novamente abordada numa perspectiva identitária, problematizada e reiterada seu valor simbólico enquanto veículo identitário, multidimensional e interdisciplinar. Com base nos estudos sobre identidade e etnicidade de Barth e Hall e de comida como linguagem (Mary Douglas) e memória (Holtzman) procurou-se etnografar a Feijoada da Liberdade, promovida por moradores do Quilombo da Machadinha, localizado em Quissamã, Norte Fluminense. Nesta etnografia a comida é investida de seu vetor identitário. Como símbolo em disputa, o evento feijoada contribui para acionar certos valores e entendimentos acerca da identidade quilombola e compartilha-los no coletivo. Por meio do evento são acionados outros símbolos étnicos como o jongo, perfazendo um esquema de reforço identitário interno, entre os próprios moradores, e externos, os comensais, coparticipes da comida e de seus sentidos culturais-culinários neste evento de sociabilidade identitária.

Palavras-chave: comida – identidade – etnicidade – quilombo

Abstract: *The feijoada discussed as an ethnic soul food is approached again in a identity perspective, problematised and reaffirmed in your symbolic value as an indentity vehicle, multidimensional and interdisciplinar. Based in Barth's and Hall's studies about indentity and ethnicity, and food as language (Mary Douglas) and memory (Holtzman) an ethnography about the Feijoada da Liberdade, promoted by residentes of the Quilombo da Machadinha, localized at North Fluminense, is made. In this ethnography the food represents your value as an identity. As an symbol in dispute, the event feijoada contributes to bring some values and understandings about the quilombola identity and to share them in the collectivity. Through the event other ethnic symbols are brought, such as the jongo, making na scheme of intern identity reinforcement between the residentes themselves and the outsiders, the eaters, participants of the food and of their cultural-culinary meanings in this event of identity sociability.*

Key-words: food – identity – ethnicity – quilombo

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

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

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

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

Internacional 

1. Introdução

Estudos na área da Antropologia da Alimentação discutem a importância da comensalidade como ato de sociabilidade, costume que produz *habitus* (BOURDIEU, 2001). É compreendida também como gramática social e simbolização das relações (STRAUSS, 1969; DOUGLAS, 1967). Demonstra-se que a comida e o ato de comer estão repletos de afetos, elemento nostálgico capaz de provocar memórias, construir e mediar identidades. A investigação de cozinhas e pratos possibilitam a recompor a série de elementos sócio-políticos que os constituiu. Deste modo, a comida e o comer tornam-se indispensáveis para se pensar as relações sociais. Comidas étnicas são potencialmente um excelente objeto para compreender as dinâmicas sociais que permeiam sua historicidade e seus múltiplos usos. A intenção desta reflexão é problematizar alguns temas caros à Antropologia, como a noção de autenticidade, patrimônio e de identidade, como mediadores para um conjunto de ideias e sentimentos e plataforma para ação social.

A incursão pelos debates da antropologia da alimentação reforça o caráter multidimensional e interdisciplinar que originou esta pesquisaⁱⁱ. A pesquisa teve como base o mapeamento dos grupos culturais da Machadinho, como o jongo. Este por sua vez é organizador da feijoada quilombola. Havia também um movimento de mulheres quilombolas para reaver um espaço culinário local, a Casa de Artes. Nela, há alguns anos atrás, o Projeto Raízes do Sabor (2003), principiou o interesse em juntar receitas e modos de fazer “dos antigos”. Assim, o método do mapeamento, na identificação de lugares, pessoas, objetos e saberes, como exsicata social, somou-se ao trabalho de campo, cuja pesquisa etnográfica, descritiva, acompanhou-se de entrevistas pontuais, visando o aprofundamento de algum tema específico ou afim de esclarecer algum ponto importante.

Ressalta-se, sobretudo, que a pesquisa era parte de um projeto que tinha por função potencializar as ações culturais locais. Desta forma, procurava-se dar visibilidade às suas ações que, aos nossos olhos, tinha forte caráter político. Destaca-se que cultura e política atuam em interface, relação que promove sociabilidades e subjetividades, que promove cidadania e material existencialⁱⁱⁱ. Tal caráter, imprimia às ações culturais a perspectiva de recurso, material que reforçava e visibilizava as plataformas políticas daquela comunidade. Destas, destacam-se o auto-reconhecimento identitário quilombola e a ideia de legitimidade do direito à propriedade das terras da antiga fazenda. Reconhecer-se como quilombolas e suas terras como quilombo tornou-se elemento fundamental das relações de identificação, dos sentimentos que (re)produzem pertencimentos e vínculos comuns. A comensalidade é parte deste contexto fomentando interações entre indivíduos; alinhando interesses distintos e, por vezes, isolados. Neste modo lúdico e onírico de interação, de sociabilidade motivada pelo encontro promovido pela comida e tudo o que agrega de valor de sentido e sentimentos, extrapola-se a noção de comer como mera saciedade.

O comer, como demonstra a antropologia é parte de um complexo um sistema simbólico (DOUGLAS, 1975). Há quem conceba a dieta numa perspectiva meramente funcional, classificando-se os alimentos pelas suas propriedades nutricionais.

Entretanto, para além da ordem prática, considera-se uma série de injunções culturais acionadas no ato de comer em que se busca satisfações de diferentes ordens, como a da corporeidade moderna (bodybulding, por exemplo, das racionalidades médicas (LUZ e BARROS, 2012), das práticas religiosas e suas dietas regidas pelo calendário litúrgico, entre outras que instituem modelos alimentares e suas razões práticas, definidoras do que é ou não comestível (SAHLINS, 2003).

As satisfações degustativas sociais não devem ser desprezadas, são significativas das relações sociais, comunicam ordenações e definem gostos, modos, práticas e saberes. Alguns pratos tornam-se verdadeiros ícones de classe, fomentando prestígios sociais, àqueles relacionados a estilos de vida conspícuo, ao gozo alimentar, ao hedonismo. Este tipo de distinção relaciona-se às classes, entre classes distintas ou internamente. Certas cozinhas e pratos típicos, regionais, são fomentados pela história, e oferecem junto aos seus ingredientes, inúmeros significados. Nos alimentamos, portanto, de sentidos e sentimentos; de desejos e intensões; de histórias, de memórias e lembranças, que servem para recordar, ensinar, afirmar e intensificar saberes e práticas de grupos e seus lugares sociais.

A prática alimentar está inserida nas dimensões da estrutura social (MINTZ, 2001; WOORTMAN, E. 2013), compreendendo seus aspectos políticos, econômicos e sociais. Seguimos a pensá-las enquanto tramas de cultura, produzidas pelos homens em seu tempo, em acordo com realidades específicas, que são entrelaçadas às suas memórias transitando pelos seus códigos de relações e por sua subjetividade, a ponto de uma Madeleine e uma xícara de chá ter o poder de transportar Proust a uma outra temporalidade. Eis que a cultura alimentar pode ser metaforicamente comparada a uma substância, como emulsão. Esta, quando instável, evidencia seus componentes, no entanto, quando estável tem um efeito de homogeneidade. Diferentes situações podem produzir tais efeitos, estabilizadores/desestabilizadores.

A diáspora em diferentes momentos históricos, sobretudo movida pelas guerras, retratam a dispersão das culturas culinárias, de técnicas, alimentos e receitas, que passam a fazer parte de outro contexto cultural. Manter a cultura alimentar de origem, com a dificuldade de acesso aos alimentos e do próprio contexto, é para muitos uma questão de extremo valor, pois diz respeito a manutenção da existência espiritual e política do grupo. Mantêm-se desta forma, um mapa mental, do lugar de origem e de suas vivências, pela via da memória gustativa, pela possibilidade de retorno que por meio dela se acessa (EFRAT EM-ZE'EV, 2004). A dimensão da afecção, da percepção e do simbólico, vem recorrentemente sendo lembrada como grande potencializador das relações sociais e, neste sentido, ressalta-se seu caráter político, como agente de interlocução e operacionalizador de entendimentos, de sentidos e sentimentos, caros à forja das identidades modernas.

Consideramos a identidade em seu aspecto relacional (BARTH, 2000; DAMATTA, 1987; OLIVEIRA (1976). Diz respeito a competência social de exercitar constantemente o olhar de diferenciação: nós e os outros. Identificado o "quem somos", como sujeito que fala de si, protagonista de sua história e dos recursos que lança mão para conta-la, para estabelecer fronteiras, seus signos, rituais, imagens e valores, vetores desta diferenciação. Ou seja, a identidade não é algo estático, imutável, ao contrário, intercâmbios são frequentes, algumas situações reforçam determinados caracteres outros a transformam. A ideia de Devir (DELEUZE, 1988) é cara para a situação etnográfica que descrevemos, considerando a emergência da

identidade quilombola no universo de produção de distinções étnicas e suas vocalizações pelos movimentos sociais negros e afins, e seus múltiplos acionamentos e na produção e promoção da mobilidade dos seus signos. Considera-se as mediações que promovem tais diferenciações, produtoras de dinâmicas e de rupturas com reificações com aquilo que se percebe como dado, sólido, imutável, estático, como o próprio conceito de quilombo, resignificado pela constituição de 1988. Diz respeito a pertencimentos acionados. Neste caso, vale ressaltar que é um processo de identificação político-cultural, que permeia o jogo de identidades modernas àquelas que garantem afinidades e simulacros pelos signos que aciona, dando formas a modos de ser e estar no mundo.

Observamos um grupo quilombola do Rio de Janeiro, o Quilombo da Machadinha localizado no Norte Fluminense. Ao longo dos últimos 15 anos, alguns moradores de diferentes localidades deste quilombo, vem buscando reforçar seus aspectos identitários étnicos. Registramos, de modo etnográfico, uma de suas feijoadas ocorrida em 2016. A feijoada é entendida como evento repleto de sentidos identitários, símbolo multivocal, diverso em sentidos e significados. A observação participante, acompanhando o preparo do prato junto ao grupo, na participação nas oficinas^{iv} do evento, e, ainda entrevistas estruturadas e conversas informais, foram estratégias utilizadas na pesquisa que resultaram neste artigo. Procuramos investir na perspectiva de, através de um elemento focal, a comensalidade étnica, tecer tramas em busca das relações presentes no que vem sendo constituída como sua gênese.

2. A identidade da feijoada: alguns debates

No contexto contemporâneo em que identidades étnicas conformam um universo de sentido de amplo espectro, polissêmico, de uso político-identitário igualmente diverso procura-se versar sobre o fenômeno da identidade afro-brasileira, perspectivando-a como identidade étnica, acionada, situada, projetada, subjetivada e dada a ser compartilhada, resignificada e apropriada em situações sociais específicas (HALL: 2003). Remetemos a análise deste prato considerado “típico”, a feijoada, a um contexto relativamente recente, quando há aproximadamente trinta anos, reemerge na antropologia o interesse pela comida e relacionada à dimensão identidade. O marco desta relação está vinculado ao interesse em investigar práticas e costumes, a vida material associada às representações dos povos subalternos, inovação de uma linhagem de pesquisa inaugurada pela Escola dos Annales, que reuniu inicialmente pesquisadores franceses em torno desta problemática. Destaca-se também as transformações decorrentes da descolonização, entre outros, que deram visibilidade às questões referentes à produção das diferenças e das desigualdades sociais e de gênero, além dos processos migratórios, que influenciam pesquisas nas áreas das ciências humanas em geral, nas artes, literatura e afins.

No Brasil, a pesquisa sobre alimentação está vinculada a ideia de influência. Que povo afinal nos influenciara? Que tradição? Louvores aos europeus, à culinária alemã, italiana e aos povos exóticos, como os indígenas e os negros da terra: povos que formaram o Brasil (CASCUDO, 2004). Destaca-se também pelo viés político dos anos 1960/70 a relação nutrição/classe trabalhadora, da fome, da desnutrição, sob o enfoque biológico e sócio-econômico. Nos últimos vinte anos o quadro de pesquisa vêm ampliando horizontes, sobretudo num crescente lastro de interesse pela

comensalidade, pelos aspectos culturais e socializadores da comida junto aos efeitos de uma modernidade alimentar que impacta nas dietas, atualizando o interesse pelas dimensões local/global, patrimônio e identidade, entre outros.

A comida vem sendo porta de entrada para reflexões socioculturais. O caso específico da comida étnica, como a feijoada por exemplo, tornou-se um prato cheio para pensar as relações identitárias e suas interfaces, sócio-históricas, as relações com movimentos sociais e identidades e direitos acionados, ampliando consideravelmente o espectro de análise. No campo teórico-metodológico, acumula-se uma série de pesquisas e debates, que direta ou indiretamente tratam do tema, abrindo novos flancos (DAMATTA, R.; WOORTMAN, E. 2013; CANEIRO, M., 2005; MACIEL, E. 2001; CONTRERAS E GARCIA, 2004).

A respeito da população afro-descendente, marcadores étnicos vem sendo utilizados como veículo de afirmação. Movimentos sociais ao longo da segunda metade do século XX vêm acentuando as fronteiras étnicas, margens por vezes imaginárias^v que produzem “lugares”, que geram impedimentos e procedimentos, demarcando espaços sociais. Problematizam subterfúgios responsáveis por um subjugo inconsciente, hereditário, formador de *habitus* (BOURDIEU, 2001), elemento expresso no comportamento do sujeito, como algo duradouro e determinante das ações, e, neste sentido, define e opera sentidos e práticas. Veículo de distinção social, o *habitus* regula e orienta distinções e discriminações nas relações sociais.

As demarcações atuais, expressas nas pautas políticas, na vestimenta e no corpo, tornaram-se *modos operandis* para afirmação identitária, que, entre outros motivos e motivações, promove disputas de lugares sociais e bens, simbólicos ou não. Notadamente as disputas e os conflitos decorrentes da mesma promovem relações belicosas, como batalhas^{vi} a serem travadas no campo do direito, em busca de reparação, pelo saldo devedor do Estado em relação à população escravizada, que teve seus descendentes espoliados de direitos (a terra é um deles) e que, marginalizada, se encontra disputando espaços de poder e de garantia de direitos, como o acesso à universidade e o reconhecimento dos espaços/territórios mediadores de ancestralidade.

Guardada a devida força, energia e intenção do momento que levou o antropólogo Lévi-Strauss a esboçar a máxima de que “a comida é boa para pensar”, recuperamos este mote para empreender o esforço de pensar por meio dela. Tomamos assim a comida como suporte, veículo estratégico para refletir sobre os sentidos e usos da feijoada no contexto quilombola, especialmente na Feijoada da Liberdade. Nesta trama de sentidos, relembrando Geertz (1989), a ancestralidade e a identidade afrodescendente são elementos imprescindíveis na receita da feijoada. Todo o ritual de preparo da feijoada é construído sob tais elementos. Nas rodas de conversa deste evento, cada um tinha uma história para contar sobre a feijoada, de como e porque seria “comida dos escravos”, “dos antepassados”. No preparo do evento identificou-se a relação entre feijoada e escravidão.

Tal associação também foi identificada na divulgação. Ressalta-se a singularidade de que neste quilombo há moradores vivendo nas antigas senzalas. Isto gera situações ambíguas, como o fato serem identificados como descendentes de escravizados, porém não “quilombolas”, pois estes seriam associados a negros fugitivos.

Escravidados que fugiam são associados a figuras de resistência à escravidão e, em oposição, aqueles não fugiram, são relacionados à figura do “bom escravo”, do “subserviente” e do “submisso”. Neste caso, não se considera como margem de resistência saberes e fazeres negociados, a antiga malandragem, malícia reconhecida como recurso de maestria, que servira como estratégia de sobrevivência, de melhor viver e de resistência, como afirmam Reis e Santos (1989), destacando tal estratégia como “sabedoria escrava”. Logo, o fato de terem permanecido nas senzalas produz sentimentos controversos, notado na dificuldade em expressar o que sentem e sabem, por vezes temerosos do que de fato devem ou não expor^{vii}.

Além da feijoada, que é ícone e metáfora^{viii} de uma ancestralidade, na comida tradicional local identificam-se vestígios da comida da época do engenho, quando o consumo era baseado no que estava ao alcance, fruto da roça próxima de casa. Estão presentes o quiabo, a mandioca e os temperos do quintal; o peixe, a galinha e o leite, que geravam “pratos típicos” como a sopa de leite, pirão de leite com carne seca, o capitão de feijão, a tapioca com sassá (peixe típico da região), entre outros pratos que remetem à imemorialidade. Dimensões mais pregressas, numa pressuposta antiguidade escrava, chega-se à feijoada, mas não a atual, festiva, mas o feijão carregado porque não tinha meios de preparar outros pratos e, por tal motivo, colocava-se tudo o que tinha no feijão. Misturando à farinha preparavam um prato que dava “sustância”, comida que segurava a fome, que saciava e dava força para o trabalho na roça.

O debate antropológico sobre a feijoada tem um certo acúmulo, e, segundo uma das clássicas versões, a feijoada teria nascido nas senzalas da mistura do feijão preto com os restos das carnes de porco desprezadas pelos senhores, e complementada com farinha mandioca, base da alimentação escrava. Segundo Carneiro (2005:76), “*costuma-se apresentá-la como expressão da fusão racial brasileira, um prato feito pelos negros com partes menos nobre do porco e com o feijão, de origem americana, num cozido de técnica europeia*”. Operacionalizado pela lógica da mistura racial, a feijoada é arcabouço simbólico que extrapolou a mistura para firmar-se como “afro-brasileira”. A comida que seria então considerada de menor qualidade, torna-se iguaria étnica, junto à emolduração do típico nacional. Mas, ainda, vem sendo constituído como elemento utilizado na batalha étnica, para afirmar ideias, confirmar lugares e dar visibilidade a inúmeros sentidos do ser étnico nacional por não se circunscrever a um grupo identitário específico ou região^{ix}.

Câmara Cascudo (1983) notava a feijoada como alimento de inspiração européia, não pelos ingredientes, mas pela técnica de misturar elementos, como legumes e carnes à moda do cozido português, do *bollito* misto e da *casouela* italiano, da *fabada* valenciana, a *paella* espanhola e do *cassoulet* francês (CASCUDO, 2004: 447). Se a técnica de preparo trazia este tipo de influência, no dia-a-dia a feijoada era considerada prato rotineiro, sendo parte do cardápio carioca, em lares pensões e confeitarias da cidade. Não havia limite de idade, bebês e idosos se deliciavam com o feijão, carnes e farinha, por vezes, misturando-os todos. Para muitos era o que tinham para comer, sem restrições de gorduras ou coisas do tipo.

Rotinas e celebrações não dispensavam o prato, fosse ele do tipo “mais gordo” feito com partes da cabeça ou a cabeça inteira do porco, ou com menos teor de gordura, era apreciada por gente de toda a idade e toda classe. Sua popularidade pode ser

reconhecida também pela forma de apelidar pessoas, “feijoada” ou simplesmente “feijão”. O afã *hygienista* do final do século XIX atingiu em cheio o prato, considerando-o além de indigesto provocador de gases que nefastamente atingiam o ambiente (CHAIBAN, 2015). Assim, a imitação prestigiosa retirou algumas porções de gente que não queria ter seu apetite e gosto relacionado à inferioridade do prato e de seus típicos consumidores. Bom mesmo na ocasião eram os produtos importados, demonstrando pela comida o quão ilustre era o comensal. Igualmente neste período nota-se a produção de símbolos nacionais, imprescindível às reformas políticas que então consolidavam “nações”^x. A ideologia era servida à mesa.

Simultaneamente, a vulgarização do consumo da feijoada ao longo do século XIX e, igualmente a introdução de certos *habitus* alimentares que promoviam a distinção social, parece ter produzido uma interessante mescla culinária. Ainda que as críticas ao prato, relacionadas a enfermidades, como a febre amarela, tornou-se, ao longo do século XX referência de prato nacional. Como relembra Turner (2008: p.28), as equações sociais, portanto, não são, de modo algum, “objetivamente dados e existem independentemente da experiência e das atividades dos homens”, não sai propriamente de modo linear, consciente, planejado e planejado na ação social. A feijoada foi, então, manipulada, metaforizada, utilizada enquanto recurso político, como parte da sociabilidade republicana nas comemorações dos agrupamentos militares e nos círculos operários (CHAIBAN, 2015).

Diz ainda respeito às construções sobre o passado, às relações raciais que o alocaram sob o título de comida de senzala. Peter Fry (2005) ressaltou a complexidade de certas escolhas simbólicas ao revisitar a temática “feijoada” 25 anos após seu primeiro artigo sobre o tema (Feijoada e Soul Food, 1982). Destacou a complexidade social e histórica que envolve o prato, que extrapola o sentido único e esquemático de origem estritamente afro-descendente quando absorvido e manipulado, imerso em relações de trocas, de intercâmbios não previstos e não controlados, e muito menos ainda, que não se dá a depurações. O trabalho de Hermano Viana (2005) é citado para reforçar o caráter de relações forjadas numa perspectiva de longa duração, dos encontros e de trocas culturais entre vários grupos, que se coadunam, se conjugam em determinadas expressões culturais, não de modo estático, harmônico, mas, ao contrário, que podem ser identificados como lugares de expressão em que os conflitos e as disputas de sentidos e valores estão constantemente latentes. No caso da origem “escrava” igualmente se empobrece a análise quando se aborda o mundo do escravismo brasileiro sob a perspectiva dual (senhor/escravo), sem considerar a complexidade das relações e interações da vida social do longo e não-linear escravismo brasileiro^{xi}.

O debate sobre “mestiçagem” não foi superado, ao contrário, temos um cenário de tensões. A feijoada, portanto, é alvo de disputas. Que origem? “Nacional”? “Mestiça”? “Escrava”? “Da senzala”? As relações étnico-raciais se complexificaram nas últimas três décadas, a política racial ganhou notoriedade no cenário nacional. A exemplo disso destacam-se neste novo cenário as políticas de Ação Afirmativa, destinadas a promover ações que alterem o quadro de desigualdades raciais e combate ao racismo; no mesmo sentido, a lei de ensino de história e cultura africana nas escolas (10.639/2003); e, ainda, aquelas que levam ao reconhecimento de terras quilombolas (Decreto no. 4.887/2003^{xii}). Temos ainda um caminho a percorrer no quadro que se desenvolve nos termos da apropriação cultural, enquanto debate de

enfrentamento às espoliações culturais de grupos/população dominados, evidenciando o deslocamento de sentido pautado por tal população.

O quadro de referência teórica adquire outros contornos influenciados pela corrente multicultural norte-americana, influente na educação que passa a aderir ao conceito "étnico-racial" (Oliveira, 2006), qualificações usuais em ações que afirmam certos pertencimentos, elementos constituintes de identidades de sujeitos e coletivos; compreendendo "raça" por seus aspectos morfobiológicos e etnia nas tramas socioculturais, histórica e psicológica (MUNANGA, 2004).

A respeito da etnia, Kabenguele Munanga afirma que "um conjunto de indivíduos que histórica ou mitologicamente têm um ancestral comum, uma língua em comum, uma mesma religião ou cosmovisão, uma mesma cultura e moram geograficamente em um mesmo território" (Munanga, 2004, p. 28-29). Desta visão, acentua-se o caráter de escolha do sujeito, daquele que deliberadamente se auto-identifica com um dito pertencimento comum, que escolhe pertencer a certo grupo de sentido, em que se estabelecem sentimentos de pertença e de suas trajetórias de ação, pretérita e futura. É este o caminho que a etnicidade promove, como pretendemos demonstrar.

3. Breve consideração sobre etnicidade:

A respeito da etnicidade, em linhas gerais^{xiii}, explicita-se que diz respeito a ação social, a caracterização de identidades socialmente construídas, historicizadas, sendo considerado como mecanismo de diferenciação inerente às relações que atores sociais estabelecem na/pela dinâmica social, por meio de suas interações, para determinados fins. Enfatiza-se a ação do sujeito, sua intenção racional, deliberada, "negociada", o que implica cálculo e intenções, afetivas, subjetivas e intersubjetivas. A etnicidade atua como veículo de identidade, como tática e estratégia no jogo das relações sociais étnicas, delimitando numa perspectiva relacional os percursos e fronteiras (DUMONT, 1992; BARTH, 1995; 2000). Como elemento operacional da identidade, pode ser intercambiada, não fixa, possibilitando acionamentos de acordo com determinados contextos. Faz uso do conteúdo simbólico da identidade a fim de promover sentimento de solidariedade, entendimentos e direcionamento a interesses comuns. Pode ainda ser relacionada a situações, lugares e objetos, e, ainda, a eventos que contribuam para que sentidos e valores possam ser compartilhados, agenciando sinais diacríticos e pertencimentos.

A ancoragem da etnicidade está relacionada a processos históricos específicos e às relações que este institui. Afinal, os atores sociais não são ilhas isoladas no tempo e espaço. A etnicidade, na verdade, como afirma Barth (1995), representa a organização da diferença, as relações de alteridade, o contraste entre "nós" e o "outro". É forma de organização social, fenômeno social relacionado às oportunidades políticas, em certos casos do próprio Estado, fomentando nichos de ação.

A etnicidade tornou-se um referencial pelo qual pesquisadores buscam investigar as identidades no mundo contemporâneo onde as fronteiras identitárias nem sempre são tão visíveis e delimitadas, ao contrário, encontram-se fluidas, sobrepostas, descontínuas e imaginadas. Quando se trata de sociedades aparentemente e, historicamente, homogeneizadas como a brasileira, as distinções étnicas vem tornando-se marcadores que vocalizam uma série de proposições sociais, de

visibilidade a certos atores sociais e suas lutas políticas, como por exemplo, contra estigmas sociais, pela disputa de bens, por reconhecimento e garantia de direitos.

Direcionando o interesse e olhar para a “Feijoada da Liberdade” sob a perspectiva da etnicidade, consideramos a comida em seu potencial comunicativo, como gramática (STRAUSS, 1975) e veículo de memórias (HOLTZMAN, 2006). A comida é considerada como central no senso de identidade, sendo o alimento e seu preparo fundamentais na produção de diversidade cultural, de hierarquias e organização social; nas eleições que englobam questões biológicas, ecológicas e psicológicas, além de fornecer subsídios à identidade individual e coletiva. As escolhas alimentares são, também, fundamentais na produção de sociabilidades que, por conseguinte, conformam as identidades (FISCHLER, 1988).

Como mencionado, grande parte do relato que segue é fruto de uma etnografia produzida na V feijoada da Liberdade no Quilombo da Machadinha (2016), além de conversas com as lideranças locais e participantes em geral da produção e consumidores da iguaria presentes no festejo. O clima da feijoada era de celebração, por estarem realizando o evento sem nenhum tipo de parceria, especialmente com a prefeitura com quem mantém relações ambíguas e, em certos momentos conflituosas. A marca identitária de negritude evoca a ancestralidade dos povos escravizados, vetor de etnicidade, de sentimento comum de pertença, sendo gramática, veículo comunicante de pensamento e fazeres.

Estão presentes na narrativa da “feijoada étnica” um imaginário do tempo da escravidão, especialmente na dança do jongo, encenada com discurso sobre a escravidão e, literalmente com quebra de correntes; sob o pano de fundo de uma arquitetura colonial em que a casa grande se encontra em ruínas e as senzalas de pé, sendo recorrente a fala de que a “senzala” venceu a “casa grande”, admoestação de que um grupo oprimido venceu seu opressor. A feijoada neste contexto é reiteradamente lembrada como “comida dos escravos” e que o fazem em “memória de”, buscando em tal repetição mantê-los vivos em si em suas memórias, reafirmando a presença dos afrodescendentes diante de uma casa colonial em ruínas. Prossigamos então conhecendo a Machadinha e descortinando um pouco mais o evento que se institui como estratégia étnica, universo de sentidos para ser habitado pelos convidados, que se inserem nesta experiência onírica de sons, cores, corpos em movimento e temperos.

4. Feijoada da Liberdade, por trás do feijão:

Ingredientes (para 400 pessoas): 20 kg de feijão; 15 kg de arroz; 15 kg de carne seca, 10 kg de baycon, 10 kg de lombo; 5kg de pé, 5kg de orelha, 10 kg de calabresa e de 3 kg de costelinha salgada; 1 caixa de laranja; 6 kg de farinha e 30 molhos de couve. **Mão de obra:** 7 cozinheiras, mais pessoal para vender e servir (o grupo de jongo).

A feijoada-evento da Machadinha acontece duas vezes ao ano, no dia 13 de Maio, quando celebra-se a abolição da escravatura e o 20 de novembro, dia da consciência negra^{xiv}. O preparo do evento envolveu grande número de moradores do Quilombo da Machadinha^{xv}, aqueles que participam da Associação de Moradores e do grupo de

jongo. Há quem participe dos dois, simultaneamente. Contou ainda com a participação da rede de amigos e parentes. Houve moradores pagos pelo serviço de cozinha, que incluía o preparo da feijoada e a limpeza final. A escolha dessas pessoas não é tarefa fácil, prioriza-se quem tem experiência em cozinhar para muita gente. Isto não acontece sem críticas, dizem que estas, geralmente, acabam sendo as mesmas, pois tiveram experiência anterior num projeto local, o “Raízes do Sabor”^{xvi}, provocando alguns dissabores internos.

Neste evento em particular foi grande a movimentação e contribuição do grupo de jongo, tanto o mirim quanto o adulto. Isto significou o envolvimento igualmente a rede de parentela dos grupos que, em certos casos, refere-se a poucas famílias. Destaca-se que, comumente, é característica de quilombos extensa rede de parentesco. Assim, além de um grande número de moradores fazerem parte da produção reforçando suas relações de proximidade e/ou parentesco, compartilha-se um universo de sentidos e significados de pertencimento, de valores e visão de mundo, contrastivos, complementares, conflituosos, amistosos, enfim, torna-se um espaço poderoso de trocas afetivas e simbólicas.

Assim, o evento primou pela colaboração comunitária. Inúmeras reuniões foram realizadas discutindo a importância da feijoada e, neste sentido, estavam: 1. A conquista da autonomia de sua produção em relação a prefeitura – não eram eles que estavam “bancando” a feijoada, mas sim a comunidade. Demarcava-se que não eram somente eles que sabiam fazer grandes eventos, os moradores, unidos também conseguiam; 2. Celebravam a instauração de uma nova Associação de Moradores, que agora englobava as cinco localidades do Quilombo (Associação de Remanescentes do Quilombo de Machadinho -ARQUIMA) – enfatizando o pertencimento de todas estas áreas na unidade “Quilombo”, sentimento e entendimento não compartilhado por todos; 3. A importância de ocuparem certos espaços, como a antiga Casa de Artes (restaurante administrado pela prefeitura), no intuito de futuramente vir a se tornar “espaço comunitário”; 4. Como desdobramento do item anterior, a demarcação da posição da comunidade na luta pelo direito à terra.

O envolvimento, portanto, de moradores de todas as localidades do Quilombo era de suma importância para que estas intenções, motivações e ações pudesse alcançar o maior número de pessoas. A organização primou por um tom afetivo de conquista das pessoas, utilizando o argumento da “nossa feijoada” e de mostrar que era possível realizá-la sem a prefeitura como um incentivo futuro para que outros eventos possam ser igualmente concretizados, sobretudo, inspirando a geração de renda local. Neste sentido, entre o atrativo exposto está o fato de serem quilombolas, considerando que há um mercado turístico, uma demanda, nos quilombos um “nicho” no mercado cultural.

No dia anterior ao evento, o local foi limpo. Desta limpeza convém ressaltar a preocupação constante de que tudo tivesse impecável. O tempo inteiro parecia haver um diálogo interno com “a prefeitura”: “eles entregaram sujo”; “estava um horror”; “se não fosse a gente...”. Estas falas sinalizam uma raiva contida pelo espaço permanecer vazio enquanto há pessoas competentes que podem mantê-lo funcionando. Em alguns momentos parecia que a dimensão temporal se rompia e a prefeitura tornava-se casa grande e ouvia-se algo parecido com “eles acham que não somos capazes porque descendemos de escravos”. Por outro lado, ao relacionar-me

com alguns membros da prefeitura tive impressão semelhante, temem ardorosamente perder a tutela que mantém sobre o lugar e seus moradores. Diga-se de passagem, que o antigo prefeito e outros funcionários, são descendentes direto da família Carneiro, antigos proprietários das terras do atual quilombo detentores de uma memória colonial que até então faziam questão de manter no memorial local (SOUZA, 2017).

O preparo da feijoada iniciou-se na sexta: cortar couve e carnes. Dessalgar as carnes; cortar temperos, a cebola, o alho e o cheiro verde; e colher o feijão e iniciar o cozimento. No sábado pela manhã, todos se reuniram para um café da manhã coletivo, quem pode levou um pão, um bolo, café, leite. Para alguns tratava-se de um esforço fenomenal, pois contribuíra com dinheiro, alimento e trabalho. Destaco que a distância entre as localidades é relativamente grande, por vezes 10 km e não há transporte circulando internamente, sendo a carona, a bicicleta, a moto ou cavalo o meio que utilizaram, dificultando enormemente a proximidade entre os moradores desses núcleos, sendo assim, o evento torna-se importante vetor de socialização desses moradores.

No dia do evento, desde às dez horas já havia visitantes. Grupos que vieram de Macaé para prestigiar o evento. Chegaram repletos de crianças. Outras pessoas vieram de Quissamã, de Rio das Ostras, de Campos dos Goytacazes, do Rio de Janeiro e de Niterói. Boa parte delas tinha alguma *afinidade conceitual*, compartilhava senso de mundo em comum a respeito da afrodescendência que produz, universo de sentidos partilhados nas suas tarefas artísticas ou no engajamento político cultural, como o caso do grupo Divisão Cultural da Associação de Capoeira Raízes de Aruanda, originário de Macaé. O apoio seria para “*não deixar a cultura morrer*”, de “*manter a tradição dos antepassados*”. Outros, como as lideranças quilombolas ou de organizações quilombolas, como a Associação Quilombola do Estado do Rio de Janeiro (AQUILERJ), por exemplo, fomentam o apoio às causas políticas em trâmite, como o reconhecimento e propriedade das terras quilombolas. Observou-se que, de modo geral, eram pessoas que mantinham pensamento e ações comuns em seus lugares de origem, sendo, em alguns casos, participantes de movimentos sociais ou grupos culturais com temáticas afins, relacionadas à cultura popular afro-brasileira, no campo da religiosidade, das danças populares e/ou expressões como a capoeira.

O meio de divulgação^{xvii} abrangeu também outros perfis. Estes possuíam outro tipo de afinidade. Interessados em conhecer um quilombo, formavam um público ávido pela experiência, pelo imaginário que envolve o lugar e seus moradores. O mote era turístico, que propagava a idealização de um tipo quilombo que, junto à feijoada e as antigas senzalas, tornava-se um perfeito cenário de telenovela. Ônibus de excursão levaram turistas de Campos dos Goytacazes para “comer a feijoada num Quilombo”. A agente de turismo responsável pela excussão exclamava a todos: “O lugar que nós estamos...”. Sua explanação mencionava a todo tempo as expressões “autêntico” e “autêntica”. Enquanto caminhava com o grupo em direção ao Memorial, enfatizava a história da família Carneiro. O espaço do memorial, alocado em uma das senzalas, fora preparado para a prefeitura para contar a história da Machadinha pelo ótico dos Carneiros. Nos aquários estavam expostas fotografias que narravam a história do negro no Brasil, de modo genérico e sem o chão daquele terreiro. Tomava como hipótese a tese de que os escravos da Machadinha eram originários de Kissama, na África. Esta gênese foi montada pela prefeitura a partir de uma expedição

realizada pela antiga primeira dama. Da África trouxeram “comprovações” da origem, a partir de quadros fotográficos, fenótipos que comparavam os moradores da Machadinha com os de Kissama^{xviii}. Neste ambiente os visitantes tomavam ciência daquela africanidade da Machadinha. Turistas, estudantes (neste dia havia alunos do Instituto Federal Fluminense (IFF), que aproveitaram o evento para uma aula de campo da disciplina de História sobre patrimônio) e visitantes em geral passavam pelo Memorial, acervo dos descendentes dos Carneiros que foram à África para recriar a sua versão de escravidão e presentear os moradores da Machadinha.

Estiveram também presentes políticos locais de diferentes filiações partidárias. Especial destaque para o fato que 2016 fora ano eleitoral. Os candidatos da família Carneiro, consideravam Machadinha seu colégio eleitoral. Afinal, realizaram no local as reformas das senzalas – procuravam esconder o fato de que queriam retirar os moradores para fazer do local um centro turístico, esvaziado de pessoas. Particularmente Alexandra Moreira, ex-primeira dama e ex-presidente da Fundação de Cultura e Lazer, responsável pela tal expedição à África, movimentou bastante o evento. Os comentários nem sempre eram elogiosos e o mais comum era que ela se considerava dona da Machadinha. Mas, espertamente, abraços e apertos de mão eram alegremente distribuídos pelos políticos que ouviam indiscriminados: “Machadinha está com você” ou “Este lugar é seu!”. E assim os políticos circulavam, fazendo presença, nos moldes do “é importante pra eles, é importante também pra mim”. Esta micropolítica da presença só avalizou o encontro, reforçando, indiretamente os aspectos simbólicos que nele foram postos, em particular o passo de autonomia que a comunidade conquistou.

O lugar onde foi servido a feijoada, a Casa de Artes, é uma antiga estribaria que se transformou em moradia e depois das reformas ocorridas em 2001 foi transformada numa área destinada a comensalidade e apresentações artísticas. O espaço é dividido em três áreas: a cozinha, o salão e uma pequena loja - destinada à venda de doces e artesanatos. No evento, foram vendidos também espetinhos de churrasco com arroz e farofa para quem não apreciava a feijoada. Durante a feijoada, o mestre Leandro, do jongo Tambores da Machadinha, cantou alguns pontos acompanhado de seu tambor. Às três horas da tarde não havia mais comida e até às seis horas aparecia gente interessada em experimentar a famosa feijoada. O preço foi considerado bom para o bolso (R\$12,00) e houve quem preferiu comer em casa.



Figura 1: Salão da Casa de Artes

Em paralelo à feijoada, houve contação de histórias, encenação de contos de antigos moradores da Machadinha, parte do trabalho, “Flores da Senzala”, realizado no Memorial por sua coordenadora, a quilombola Dalma dos Santos. Na sequência, houve a apresentação do Cortejo do Boi Malhadinho e a oficina de Jongo Mirim, ministrada pelos jovens do grupo de jongo. Na parte da tarde, uma roda de conversa

com a temática "Vivências quilombolas" aproximou os moradores dos visitantes, que escutaram histórias e lhes fizeram perguntas. Moradores mais velhos foram escolhidos para a ocasião estavam inicialmente tímidos diante de um grupo grande que lhes olham curiosos. Diziam não ter nada para contar, mas, em seguida, não abandonava o microfone, como Seu Gilson, ávido para contar histórias de sua relação com o grupo de jongo e que não perdi a oportunidade de relatar a dificuldade com sua aposentadoria que nunca chega. Ao anoitecer, a fogueira foi acesa, os tambores colocados próximos para afiná-los e consagrá-los à ancestralidade, em seguida deu-se início a roda de jongo esperado como coroação do evento étnico.

Naquela noite, um antigo ponto de jongo foi cantado: "*Cundê, cundê, cundê cundê, eu não to prá fazer roça pros boi dos outro comer*". Leandro Nunes, mestre do jongo, explicou que os escravos não queriam mais plantar para o boi dos outros, do senhor, se alimentar, mas queriam fazê-lo para si. Na feijoada expressaram o desejo de fazer por si, não só a feijoada numa relação de independência com a prefeitura, mas havia o forte interesse em se reconstruir como grupo, como comunidade de interesses comuns e a feijoada era estratégica neste sentido, apresentando certos valores aos moradores que sentem dificuldade em se reconhecerem como "quilombolas", porque sabem que seus antepassados não fugiram. Assim o próprio sentido de quilombo se reconstrói a partir deste prato que étnico, quilombola.



Figura 2: Finalização do evento

5. Feijoada atividade étnico-política

Concebendo, pois a etnicidade como um veículo identitário, de pertencimento que estrutura identidades coletivas, não circunscrita a um grupo específico ou a um espaço geográfico. Mas, sobretudo, neste caso, diz respeito a uma territorialidade abrangente, da geopolítica multiforme dos processos sociais. Ela promove visibilidade e é vetor utilizada como vetor de identificação, de subjetividades e de ação social específicas.

A feijoada protagoniza assim, na Machadinha, a gramática da etnicidade, convocando àqueles que compartilham do mesmo vocabulário e entendem o que significa a chamada "Feijoada + quilombo". Neste caso, autoidentificação e pertencimento a ideias e causas políticas ou oportunidade de ser notado como defensor ou simpatizante das causas referidas nas ações de quilombolas e grupos culturais afins.

No convite destacam-se elementos que se consideram construídos sob a chancela de "etnicidade" e/ou que reforçam este caráter. A especial atenção aos aspectos subjacentes à memória do grupo em relação à escravidão e todas as relações residuais ficou notória no evento, sendo algo que já observávamos^{xix}. Na feijoada elementos do passado foram reorganizados, aspectos eleitos para servirem de fundamento às ações políticas do grupo. Outros tantos, não desprezados também atuam ao seu modo, neles estão os forçosamente silenciados, como parte de uma dor coletiva. Há ainda, aqueles que vêm sendo intencionalmente apagados, sobretudo pelo poder público que reforça o caráter de uma escravidão branda, de ausência de castigos físicos e da presença de senhores amigáveis^{xx} no local, que concederam aos seus antepassados o direito de permanência: "Essas moradias eram uma espécie de "privilégio" dos escravos mais "obedientes"^{xxi}. Por muito tempo tiveram medo de expressar seus interesses por temer a perda das moradias, porque após o domínio senhorial permaneceram sob a tutela dos usineiros.



A Liberdade que se assinala com a feijoada é poder reconstruir sua própria história sob as bases que se deseja. Neste cenário político, de disputa de terras, a arena da memória destaca a espoliação daqueles que permaneceram na terra em que seus antepassados foram escravizados e destituídos de direitos básicos como a moradia e meios de sobrevivência da/na terra. O esforço aos valores étnicos, significa promover a pertença comum à uma ancestralidade imaginada. A comida, a feijoada ou o capitão de feijão, são utilizados na afirmação de valores e pertencimentos pela via de suas memórias do cativo. A tal respeito ressalta o presidente da Associação de Remanescentes de Quilombo de Machadinho (ARQUIMA), Wagner Nunes: "Essa atividade nos traz a reflexão da importância da preservação da memória e o respeito aos nossos "Pretos Velhos" que resistiram por nós. É também um momento de entendimento sobre a Lei Áurea. Dos seus pontos positivos e negativos para nossa sociedade".

A feijoada foi utilizada como mote para organizar internamente várias situações, como abordamos acima, como reafirmar, por exemplo, o potencial do jongo, identificado junto à feijoada como símbolo focal (TURNER, 2005), elemento estruturante das relações internas e externas ao quilombo, que unifica os moradores de localidades diferentes em torno de propósitos comuns. No almoço festivo, tornam-se ainda mais "quilombolas", colocam seus adereços, como o turbante no caso das mulheres e camisas com slogans étnicos. No evento, reforçam o papel da ARQUIMA como um coletivo das cinco comunidades, pela presença de moradores do Mutum, do Bacurau, do Sítio Boa Vista, do Sítio Santa Luzia e da Machadinho. Também enfrentaram a prefeitura com a ocupação de certos lugares, como a Casa de Artes e outros espaços simbólicos, afirmando-se enquanto detentores de sua própria história, encenada por Dalma e seus contos, além da performance do próprio evento.

Atentando para armadilhas do anacronismo temporal, aquele que reifica lugares e pessoas, lhes inflige uma essência de imutabilidade. A Machadinha não saiu diretamente de fins do século XIX para o XXI numa máquina do tempo. Neste lugar, os moradores vivenciam as agruras de habitar uma zona periurbana nua antiga e falida área de produção de cana-de-açúcar. Vivenciam o abandono de políticas públicas destinadas à população rural e, mais ainda, às populações tradicionais. Sua urbanidade é precária, com abastecimento de água ínfimo e oferta apenas de educação fundamental. O transporte? Apenas em algumas horas do dia e não que não circula por todas as comunidades. Graças a comunicação por celular podem combinar programas, caronas e assim têm grupos em que dialogam sobre os problemas do quilombo.

Machadinha vive a década de 2016. Seus afetos e suas subjetividades são transpassados pelo passado escravagista, mas não estão presos a ele e nem tampouco querem que assim seja. Há quem mencione o “tempo da usina”, determinante também na cultura local. Nota-se forte relação com a terra, com seu cultivo, com o roçado, com o gado de leite, com a cria de galinhas e porcos, produtos voltados para o auto-consumo. O cavalo é animal apreciado para a locomoção interna e para brincadeiras com o gado, para pegar o gado no laço. A demanda por terras e condições de beneficiá-la é imensa, notada por exemplo, numa roça de quiabo na beira da estrada, entre a cerca de arame da fazenda e a porta da casa. As fronteiras, imaginárias ou não, estão presentes neste lugar e são parte das relações historicamente construídas. A etnicidade, como demonstramos pelo evento feijoada, é estratégia que possibilita inovar as tramas culturais e produzir rede de relações, tanto dentro quanto fora do quilombo.

6. Por fim, feijoada e a chancela da etnicidade

Notam-se disjunções históricas nas apropriações de caráter étnico, reiventando tradições para que cumpram certos papéis em dadas conjunturas. A feijoada é “plástica” e ocupa muito bem o papel tanto a nível do “nacional” quanto no que se refere às localidades, como “feijoada carioca”, “feijoada do samba da Serrinha”, “feijoada da Portela”, “feijoada do quilombo”, entre outras. Esta disjunção pode ser compreendida pelo que Bhabha (1998) denominou de “tempo homogêneo vazio” da modernidade global, da disjunção entre tempo, espaço e tradição, provocando a evocação das ditas “culturas subalternas”. Na “homogeneização”, pergunta-se: A quem de fato pertencem? Deve de fato pertencer?

A articulação e distinção das diferenças, tornam-se, pois, vitais no contexto em que se quer demarcar as diferenças culturais. A apropriação e recriação de símbolos que contenham certas referências étnicas igualmente tornam-se importantes referenciais identitários. Para os moradores da Machadinha, a feijoada enquanto evento político vem tornando-se um importante marco de referência interna e externa. A feijoada possibilita fazer circular internamente a identidade quilombola, reunindo moradores de diferentes idades no preparo e na comensalidade, sendo este um dia dedicado a encontrarem-se com parentes e amigos que moram em sítios distantes.

Aos visitantes e amigos que se fazem presentes reafirma-se igualmente este caráter e angariam simpatias e apoio para as disputas políticas do momento presente, considerando em especial que estão, sobretudo, vinculadas à temática identidade

quilombola. Para o poder público municipal, que a pouco tempo atrás era o anfitrião deste festejo restou o apoio e a tentativa de beneficiar-se com o crescente prestígio dos quilombolas. Nesta última feijoada, pareciam a todo momento querer uma oportunidade para estar próximos às lideranças locais mediante a proporção que o evento tomou como se fossem igualmente responsáveis pelo sucesso. Membros do INCRA, numa reunião posterior sinalizaram a importância deste tipo de evento como agregador e fortalecedor do sentimento comunitário, vínculo que serve à promoção de reconhecimento, de futura titulação das terras.

A análise de um fenômeno como este requer abranger inúmeros aspectos presentes na dimensão do comer. A comida é sensorial, tem cheiro, gosto e memórias. As memórias são construídas, relacionais, e relacionadas a situações. Comunica inúmeras formas de vida cultural, e, nem sempre de maneira direta, pois, ainda que o menu descreva os ingredientes, não apresenta seus atributos simbólicos e, estes, são por vezes, os que mais traduzem os sentidos que o comer e a comida possuem. A comida tem grande potencial de evocar sentidos, e, por este motivo expressa tão bem aspectos das relações sociais que dizem respeito aos sentimentos, aos modos de relacionarem-se com situações como o a diáspora, na possibilidade de reinventar-se a partir de novos contatos e imersões culturais. Reinventa-se o prato e seu povo no mesmo fogo, que é labareda cultural, transformando as relações "naturais" em artifícios e artefatos humanos em todos os aspectos possíveis que este termo carrega.

Um prato típico ensina, traduz, demonstra a tradição na sua plena condição inventiva e renovadora do social. A trajetória da feijoada empreende o olhar para os processos de sua produção, dos alimentos ao produto final e todas as relações estabelecidas para a eficácia esperada, o ingrediente étnico. Aqui o sentido é a visibilidade do grupo, sua potencialização enquanto população quilombola e inúmeras articulações políticas que transpõe a circunscrição do dia da feijoada. A historicidade da feijoada e do grupo que a produz estão imbricadas em jogos de disputa, se *soul food* ou não, o que importa de fato são as reinvenções, as articulações, valores e significados em usos acionados para diferentes fins. A feijoada aqui é quilombola e serve à mesa e à identidade do povo da Machadinha. Você escolhe, com ou sem pimenta.

Referências

ANDERSON, Benedict. **Comunidades imaginadas**: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo. São Paulo: Companhia das Letras, 2008

DAMATTA, R. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. Correio da Unesco, 15(7):21- 23, 1987.

_____. **Relativizando: uma introdução à Antropologia Social**. Petrópolis: Vozes, 1984.

BHABHA, Homi K. **O Local da Cultura**. Minas Gerais: Editora UFMG, 1998.

Barth, Fredrik. "**Ethnicity and The Concept of Culture**". Paper presented to the Conference 'Rethinking Culture', Harvard 1995

_____. **O Guru, o Iniciador e outras variações antropológicas**. Rio de Janeiro: Contracapa, 2000.

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. **Identidade, Etnia e Estrutura Social**. São Paulo: Pioneira, 1976.

CHAIBAN, Almir El-Kareb, "Negra que te quero Negra", in **Revista Demetra** 10 (3), 2015.

CASADEI, Eliza Bachega. Maurice Halbwachs e March Bloch. Em torno do conceito de Memória Coletiva. In: **Revista Espaço Acadêmico**, nº 18, maio de 2010, p. 153 a 161. Disponível em periodicos.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/viewFile/.../5607. Acesso em junho de 2016.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 2ª edição. Belo Horizonte; São Paulo: Ed. Itatiaia; Ed. da USP, 1983 (2 vols.)

DELEUZE, Gilles. **Diferença e repetição**. Rio de Janeiro: Graal, 1988.

DOUGLAS, Mary. "Deciphering a meal". In: *Implicit meanings: essays in anthropology*. London: Routledge, 1975.

GOLDMAN, Márcio (2007). Introdução: Políticas e Subjetividades nos "Novos Movimentos Culturais", in: **Ilha Revista de Antropologia**, Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, Florianópolis, SC.

Acesso: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/ilha/article/view/6315/14891>

HALL, Stuart. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade**. 10ª edição. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2004.

SOBRAL José Manuel e RODRIGUES Patrícia. *O "fiel amigo": o bacalhau e a identidade portuguesa*, in **Revista Etnográfica**, vol 17,3, 2013. Disponível em: <https://etnografica.revues.org/3252> Acesso em 26 de setembro de 2016.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2006.

LEVI-STRAUSS, Claude. O Triângulo Culinário. In: Simonis, Ivan. **Introdução ao Estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto**. Lisboa: Moraes, 1979.

LUZ, Therezinha Madel e BARROS, Nelson (Org.). **Racionalidades Médicas e Práticas Integrativas em Saúde. Estudos Teóricos e Empíricos**. Rio de Janeiro: UERJ: 2012.

MINTZ, Sidney. "Comida e Antropologia. Uma breve revisão", in **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. Vol.16 no 47. 2001)

MUNANGA, Kabenguele. **Uma abordagem conceitual das noções de raça, racismo, identidade e etnia**. Cadernos Penesb nº 5. Niterói: EdUFF, 2004.

SOUZA, Mônica Dias. "Quilombo Machadinho, a memória e o "evento memorial". Territórios Criativos. **Prospecção e Capacitação em Territórios Criativos**. Rio de Janeiro: Universidade Federal Fluminense. CEART/Mundo das Ideias, 2017.

TURNER, Victor. **Floresta de Símbolos. Aspectos do Ritual Ndembu**. Niterói: EdUFF, 2005.

. **Dramas, Campos e Metáforas.** Niterói: EdUFF, 2008.

OLIVEIRA, Iolanda. "Raça, currículo e práxis pedagógica", in: **Caderno PENESB**, no. 7, População negra e educação escolar, Universidade Federal Fluminense, 2006.

WOORTMANN, Ellen. **A comida como Linguagem**, in: Revista *Habitus*, v.11. Goiania, 2013.

ⁱⁱ Doutora em Antropologia Social (UFRJ; Mestre em História (UFF). Pesquisadora do Laboratório de Etnografia Metropolitana (LeMetro-IFCS/UFRJ).

ⁱⁱ A pesquisa foi realizada no contexto do projeto de Prospecção e Capacitação em Territórios Criativos (UFF/MinC) no qual participei como assessora no período de 2015/16.

ⁱⁱⁱ Sobre esta temática, apoiei-me nos trabalhos de Márcio Goldman (2007), "Introdução: Políticas e Subjetividades nos ""Novos Movimentos Culturais""", e de Ana Claudia Cruz da Silva, "Militância, cultura e política em movimentos afro-culturais".

^{iv} Oficina de jongo, de percussão e de histórias para crianças são algumas das atividades oferecidas.

^v Contribuí nesta reflexão a proposta de "comunidade imaginada" de Benedict Anderson (XXXX) junto às reflexões de Éric Hobsbawm e Terence Ranger sobre a invenção de tradições (1997) e segue o entendimento acerca da memória tomada pela perspectiva coletiva, analisada por Halbwachs (2006).

^{vi} Incorporei o termo *batalha* que tantas vezes é ouvido em campo em relação aos enfrentamentos políticos com as instituições públicas que não reconhecem certos direitos. Etapas como a invisibilização, a negligência, o reconhecimento, a tolerância, o desprezo, a divergência, os conflitos, acordos e a mitigação, misturam-se nos processos. A ideia de guerra, de batalha, de luta, de vitória, entre outros termos bélicos está sempre em circulação nas falas do grupo estudado quanto noutros grupos engajados em movimentos sociais com os quais já tive contato.

^{vii} Estou conscientemente produzindo uma generalização. Há, certamente, muito mais complexidade na identidade quilombola de Machadinha. O território é complexo. As relações de pertencimento e identidade diversas, reiterada por vivências internas e externas distintas e subjetividades advindas de processos de formação igualmente diferenciados.

^{viii} A metáfora é interativa, não é um paradigma posto, estático. Sua dinâmica consiste em dois pensamentos diferentes atuando juntos. Uma só palavra ou expressão usada na interação, engendrando o pensamento, produzindo, subsidiando associações é nossa referência a partir de Turner (2008: pp.24-28).

^{ix} A ênfase é o elemento étnico da feijoada. Entretanto, destaca-se que este prato popular e a comensalidade que produz, é frequentemente utilizado para arrecadação de fundos de toda espécie, tanto por grupos sociais relacionados a temática afro-brasileira ou não. É possível degustá-la em diversos ambientes, de igrejas de matriz evangélica a centros espíritas, bares e hotéis, blocos carnavalescos, entre outros eventos políticos e de lazer. A comensalidade parental e de círculos de amizades de pratos típicos como a feijoada ou o churrasco, é bastante comum em várias regiões do Brasil.

^x Sobre a construção de identidades nacionais e seu potente e eficaz universo simbólico vale consultar Vitor Turner (*Dramas, Campos e Metáforas*, 2008) em torno da Virgem de Guadalupe, de revolucionários, heróis míticos como Hidalgo e a construção simbólica do próprio México. Segue como referência também o clássico de Benedict Anderson, *Comunidades Imaginadas* (2008) e Hobsbawm e Ranger (op.cit.), com o precioso *Invenção das Tradições*.

^{xi} Diz respeito a origens diversas dos africanos, seus costumes e modos de viver, das variações regionais e dos modos de trabalho; das relações jurídicas que se transformam ao longo do tempo, modificando o conceito de propriedade, direito e liberdade; das formas de resistência escrava; dos hibridismos religiosos e outras tramas da vida social não reducionistas. Ver entre outros: CHALHOUB, 1998; CASTRO, 1998;

^{xii} Sem adentrar nas especificidades destas políticas destaca-se a importância de cada uma no cenário político e no campo das ideias, por movimentarem o debate acerca da racialização das relações sociais/raciais. Para uma visão geral, consultar: “Racismo I”, Revista USP, nº.68.

^{xiii} Há conceitos de grupos étnicos distintos. O debate tem complexa trajetória nas ciências sociais. Abner Cohen (1919) e e Frederick Barth (1969) são referências. Destacam-se também estudos produzidos por Poutignat & Streiff-Fenart (1998); Eriksen (1991), entre outros.

^{xiv} Interessante pensar que o 20 de novembro foi data proposta pelo Movimento Negro em disputa de memória e símbolos pela Abolição da escravidão, para que fosse marcada a luta em detrimento da “dádiva”, mas, nota-se a incorporação das duas datas em inúmeras agendas de movimentos ligados à negritude. A este respeito vale a leitura da dissertação: SANTOS, Micênio. *13 de Maio, 20 de Novembro*: uma descrição da construção de símbolos nacionais e raciais. Dissertação (Mestrado) – Programa de Ciências Sociais, UFRJ. Rio de Janeiro, 1991.

^{xv} Constituída por 5 comunidades: Bacurau, Santa Luzia, Mutum, Boa Vista e Machadinha. A ideia de núcleo de pertencimento comum vem sendo construída ao longo dos últimos dez anos. O reconhecimento do lugar como terra de quilombo foi feito em 2002 pela Fundação Palmares. A princípio a comunidade que mais se identificou com o título foi Machadinha, onde se localiza alguns equipamentos reconhecidos pelo Inepac em 1977. Neste núcleo os moradores moram em antigas senzalas fortalecendo a relação simbólica entre o tempo do cativo e a afro-descendência. Noutros núcleos o processo vem ocorrendo de modo lento e gradual, ou seja, nem todos se identificam como pertencentes a uma comunidade quilombola. O entendimento acerca de quilombo refere-se ainda a sua relação como espaço de fuga. A não identificação é analisada como falta de conhecimento das novas interpretações adquiridas por meio da constituição de 1988, que ampliou o sentido de quilombo tratando como lugares em que se identifique remanescente de população escravizada. Ou seja, o processo passa pela auto identificação quilombola. Refere-se ainda a não-identificação. Refere-se a tal modo sobre o efeito de associação do quilombo a lugar de fuga, lugar de negros fugitivos, rebeldes. Além disso, as cinco comunidades não se identificavam como unidade. A identidade quilombola não lhes era comum.

^{xvi} O projeto “Raízes do Sabor” recebeu o prêmio de Cultura do Estado do Rio de Janeiro em 2010. As receitas foram mantidas pela memória de Sr. Carlos Patrocínio, Seu Carlinhos, neto do último cozinheiro do barão. A cozinha foi então considerada pelos moradores é “o que comia a antiga população local”. Os pratos servidos eram: Mulato velho, uma mistura de filé de peixe salgado, abóbora e feijão, a Tapioca com sassá (um tipo de peixe), a Sopa de leite, feita de carne seca com pirão de leite, e a Sanema, um doce de mandioca e coco enrolado na folha de bananeira. Na propaganda dessas iguarias acrescenta-se que estas eram produzidas ao som de cantigas em yorubá (<http://virgula.uol.com.br/comportamento/resgate-da-culinaria-afrodescentente-em-quissama-e-destaque-no-turismo/>)

^{xvii} A feijoada foi divulgada pela internet, na página do facebook:

<https://www.facebook.com/jongode.machadinha?fref=ts> e outras redes:

<http://koinonia.org.br/oq/noticias-detalhes.asp?cod=14720>

<http://www.jornalterceiravia.com.br/noticias/norte-noroeste-fluminense/85167/-feijoada-da-liberdade-na-fazenda-machadinha-sera-sabado-em-quissama>; <http://g1.globo.com/rj/norte-fluminense/noticia/2014/05/fazenda-machadinha-celebra-dia-de-cultura-e-liberdade-em-quissama-rj.html>; http://ururau.com.br/diversao44868_Atividades-culturais-movimentam-Machadinha-no-domingo,-em-Quissam%C3%A3-

^{xviii} Esta exposição e tese foi desfeita pela nova organização do Memorial pelo projeto Territórios Criativos (UFF/MinC) de modo colaborativo e enfatizando a memória dos moradores.

^{xix} Lembro que minha inserção na Machadinha tinha aproximadamente um ano e alguns meses quando fiz a observação do evento e que ele serviu como base para as questões anteriormente gestadas.

^{xx} Isto pode ser conferido no livro divulgado pela prefeitura, uma releitura da escravidão na região no livro que narra a história de um morador, um dos mais antigos, Seu Tide. No livro, “Tidinho”, aprende a história sobre seus antepassados contada pela senhora da Casa Grande. A mudança da antiga exposição do Memorial foi repleta de conflitos entre a equipe do Projeto Territórios Criativos e moradores junto à

Prefeitura, que queria manter uma certa versão da história do lugar, nela os Carneiros apareciam como beneméritos do lugar.

^{xxi} Depoimento de Bruno Santos, antigo coordenador do Memorial, in:

<http://www.jornalterceiravia.com.br/noticias/norte-noroeste-fluminense/68291/machadinha:-quilombolas-ainda-vivem-nas-senzalas-de-seus-antepassados>. Acesso em 30 de setembro de 2016.

Doces bordados de Carmo do Rio Claro: patrimônio artesanal das doceiras mineiras

Embroidered sweets of Carmo do Rio Claro: handmade heritage of sweet confectioners from Minas Gerais

Ana Alice Silveira Corrêa ¹, Suely Sani Pereira Quinzani ², Zenir Aparecida Dalla Costa de Melo Ferreira ³

¹ Bacharel em Letras pela Faculdade N.S.Medianeira, pós graduada em docência no ensino superior e em cozinha brasileira pelo Senac.

² Advogada pela Universidade de São Paulo, tecnóloga em gastronomia e pós-graduada em docência no ensino superior pelo Centro Universitário N.S.Patrocínio, sommelier pelo Senac e ABS-SP e pós-graduada em cozinha brasileira pelo Senac.

³ Tecnóloga em gastronomia pelo Centro Universitário Senac; pós-graduada em História Sociedade e Cultura pela PUC São Paulo, mestranda em hospitalidade pela Universidade Anhembi-Morumbi. (analicecorrea@gmail.com, suely.quinzani@gmail.com, zenirdallacosta@gmail.com)

Resumo. A proposta desta reflexão é ressaltar o trabalho artístico das doceiras de Carmo do Rio Claro, esculpindo figuras nas cascas de pedaços de frutas antes de transformá-las em doces. Doces que fazem parte das quitandas mineiras e da hospitalidade do mineiro. Esta arte corre o risco de desaparecer pelo baixo retorno financeiro obtido com as vendas dos produtos. É um trabalho centenário e familiar e basicamente feminino em que os conhecimentos são passados de geração para geração, mas que não consegue mais conquistar o interesse dos novos integrantes das famílias. É preciso destacar e valorizar esta atividade como arte e como forma de atividade remunerada e de sobrevivência familiar. Para obterem-se informações para a composição deste trabalho foram feitas pesquisas bibliográficas e de campo, bem como entrevistas com as doceiras e carmelitanos envolvidos com a história e confecção dos doces.

Palavras-chave: Doces bordados, patrimônio cultural, artesãos de Carmo do Rio Claro.

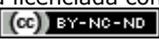
Abstract. *The purpose of this reflection is to highlight the artwork of Carmo do Rio Claro candied fruits confectioners, carving figures in the peel of fruit pieces before turning them into sweets. Sweets that are part of the "quitandas mineiras" and Minas Gerais hospitality. This art is in danger of disappearing due to the low financial return obtained from the sales of products. It is a centenary and familiar work and basically a female activity whose knowledge is passed down from generation to generation, but that can no longer attract new members of families. We must highlight and enhance this activity as art and as a form of paid work for family financial outstanding. Bibliographic and field research and also interviews with confectioners and carmelitanos involved with the history and making of candies have been developed to obtain up information for the composition of this work.*

Keyword: *Embroidered sweets, cultural heritage, artisans from Carmo do Rio Claro.*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

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

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

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

1. Introdução

Antes de falarmos dos doces e das doceiras, propriamente ditos, é necessário contextualizar o – ser mineiro – no contexto hospitalidade, onde o bem receber é primordial e a comensalidade é a dimensão mais facilmente observável. A doçaria tradicional mineira faz parte dessa hospitalidade; o serviço de um doce decorado e cristalizado é um sinal de carinho e atenção.

De acordo com Grinover (2002) a palavra hospitalidade é de origem latina *hospitalitis* que significa acolher, receber, hospedar, boa acolhida, gentileza, amabilidade. É derivada de *hospitalis* e está embasada em hospedagem gratuita e atitude caridosa para indigentes e viajantes, que eram acolhidos em hospitais, hospícios e conventos. Nesse trabalho tratamos a hospitalidade como a generosidade em se receber pessoas de maneira afetiva, oferecendo ao outro o que te sem de melhor: a) tempo; b) atenção; c) carinho.

Segundo o consenso geral no Brasil, o povo brasileiro é bastante hospitaleiro e o mineiro o mais hospitaleiro entre eles. Apesar de não se haver estudos que comprovem esse fato, ele será utilizado para basear este trabalho, considerando que “na cidade ou no campo, em Minas, há sempre um aviso não escrito: cheguem-se, a casa é sua! Uai! Desculpem alguma coisa...” (CHRISTO, 1976, p.13).

O **ser mineiro** é traduzido, sobretudo na questão alimentar, na sua cozinha típica e nas relações pessoais do costume de receber visitas com mesa farta e que tem origem na época colonial. Esse período de carência fez com que o mineiro valorizasse a fartura à mesa como forma de *status* social.

Em meados do século XVII, Minas Gerais encontrava-se no ápice da mineração; as cidades adquiriam uma centralidade na vida das pessoas e as rígidas condições políticas impostas por Portugal tornavam-se empecilhos para uma relação com o resto do país (ABDALA, 1997). Um dos grandes problemas, à época, era a escassez de alimentos e as dificuldades de abastecimento, o que tornava a fome um ato inexorável. A alimentação típica era permeada pela necessidade do reaproveitamento das sobras com predomínio de alimentos cozidos no dia-a-dia. Aqueles que possuíam uma disponibilidade de renda buscavam o *status* social na ostentação de banquetes e quitutes servidos à mesa. Os momentos para a degustação de quitutes e doces eram importantíssimos e visavam projeção social. Gonçalves (2012) estabelece que é nesse contexto que surge a figura do *gaveteiro mineiro*. De acordo com o autor, o mineiro não era o pão duro, aquele que não queria compartilhar a comida, mas, a pessoa que preferia não mostrar o que comia em tempos difíceis.

Levando-se em consideração as dificuldades dessa época, este trabalho analisa, nesse primeiro momento, como surge a comida típica das Minas Gerais e o jeito de viver e ser do mineiro.

A construção de uma cozinha remete a pensar sobre processos mais amplos que envolvem relações sociais, familiares, formas de sociabilidade, identidades e representações que se traduzem num binômio, Comida/Simbolismo. Esse binômio é o que nos leva a identificar, imediatamente, pão de queijo a Minas Gerais, acarajé à Bahia, churrasco ao Rio Grande do Sul e assim por diante.

De acordo com Abdala (1997) a cozinha tradicional ou típica mineira foi forjada nos séculos XVII e XIX em dois momentos distintos: o da *escassez*, à época da mineração do ouro e o da *fartura*, com a ruralização da economia regional das Minas Gerais. Nesses dois momentos, mineração e ruralização, o cardápio considerado típico mineiro se forma como resultado de um conjunto de fatos históricos e simbólicos, que atravessaram o tempo e se tornaram os principais padrões alimentares da culinária mineira.

No século XVII os habitantes das Minas Gerais aprenderam a aproveitar ao máximo os alimentos disponíveis devido à dificuldade em consegui-los. As estradas eram precárias e

toda a mão de obra disponível era utilizada na mineração. Era enorme a quantidade de pessoas em busca do ouro o que fazia com que faltassem alimentos.

Vivia-se sobretudo da coleta, da caça e da pesca, das roças deixadas por índios e bandeirantes e das pequenas hortas e criações de quintal que os portugueses haviam implantado. O alimento nativo, da terra, predominava em relação ao importado, escasso e altamente taxado pela Coroa portuguesa.

De acordo com Silva (2003) a cozinha do interior de Minas em sua origem apresenta-se com um fogão à lenha, um forno, um panelão de ferro e uma fornalha grande. Uma culinária às vezes denominada de fundo de quintal, pois, quase tudo em sua cozinha provém de uma horta ou de um quintal, de um galinheiro, de um chiqueiro ou de um pequeno curral. É sempre do fundo do quintal que se apanha os ovos, a carne de porco, um frango ou galinha caipira, o leite para fazer as quitandas, o queijo e a manteiga, (SILVA, 2003, p.117).

Os tropeiros empreendiam grandes viagens para abastecer as Minas Gerais. Porém, as várias dificuldades como estradas precárias, salteadores, as intempéries, tornavam o abastecimento difícil e de alto custo. (FRIEIRO, 1982 p. 55) estabelece que a falta de mantimento era tal que se podia vender um alqueire de milho por 20 oitavas de farinha; feijão por 32; uma galinha por 12 oitavas e um prato de sal por 8.

A carne de porco criada nos quintais era a mais consumida. Do animal tudo se aproveitava, desde a carne até a gordura, o mocotó, o sangue, tripas, enquanto a pele, os pés, as orelhas, o rabo e o focinho eram misturados ao feijão. A carne de frango ou galinha também era uma constante no cardápio mineiro dessa época. A carne de bovino era escassa, vinha das regiões criadoras do norte de Minas, onde se desenvolveu o hábito de salgá-la.

No Brasil, a presença do português valorizou o sal e revelou o açúcar – desta forma se introduz o doce, a sobremesa, tradição portuguesa que atrelada a ingredientes nacionais como frutas, amendoim, castanhas, mandioca e outros foi se incorporando no cotidiano dos brasileiros. As frutas, que podiam ser colhidas nos quintais, eram muito mais apreciadas na forma de compotas do que ao natural. Para a confecção dos doces, os engenhos locais forneciam rapadura, melado e açúcar.

Em Minas, no entanto, grande parte dos doces e bolos são características dos tempos de maior fartura. Os ovos, tão necessários à doçaria, eram utilizados no consumo diário alimentar e, desta forma, à época da mineração, a predominância nas sobremesas eram as compotas de frutas (ABDALA, 1997).

Por volta do século XIX, já com a ruralização, a abundância de leite, de ovos e de açúcar, as sobremesas se intensificam. Nessa época os queijos aparecem na composição de doces ou complemento de ceias. A relativa abundância de queijos e doce de leite deu origem a uma nova gama de receitas. Além do pão de queijo, surge o doce de bola de queijo, as queijadas, os bolos, os pudins, os biscoitos, o arroz com queijo na panela preta, dentre outros (ABDALA, 1997).

Frieiro (1982) define também o surgimento das quitandas expostas no tabuleiro, nominadas por ele como pastelarias caseiras compostas por biscoito, broa, rosca, sequilho e bolo que acompanhavam a ceia da noite ou a merenda da tarde. Quitandas e doces mineiros fazem parte da comensalidade mineira e determinam os hábitos alimentares mineiros.

De acordo com Abdala (1997) essa pastelaria caseira era própria da época da fartura, assim como as receitas de bolos e pudins que levavam muitos ovos, grandes quantidades de leite, queijo, manteiga e açúcar.

Concluindo-se esta retrospectiva alimentar mineira, pode-se estabelecer que a composição original do cardápio das Minas Gerais, composto por pratos que se tornaram dominantes e que passaram de geração em geração sendo representantes dessa culinária. De acordo

com Abdala (1997) não importa se alguns desses pratos aparecem em outros estados. O que importa é o modo como são feitos em Minas, os rituais que envolvem sua preparação, o oferecimento e, principalmente, o seu significado para os mineiros.

É nesse contexto que se passa a analisar os doces carmelitanos, com destaque para os doces bordados nas cascas de mamão verde, sua tradição, seu modo de preparo e suas técnicas específicas, incorporando-se à culinária de Minas e principalmente à cidade de Carmo do Rio Claro como um patrimônio gastronômico que difere da doçaria colonial brasileira em geral.

Utilizando-se de referencial bibliográfico, pesquisa de campo e entrevistas realizadas em julho de 2015 com as doceiras na cidade de Carmo do Rio Claro, colheram-se informações históricas e estudou-se a técnica desta arte culinária centenária que corre o risco de desaparecer pela falta de incentivos e pelo desapego das novas gerações.

2. A cidade de Carmo do Rio Claro e o início da história dos doces

Carmo do Rio Claro fica a sudoeste de Minas Gerais, ao lado do Lago de Furnas com aproximadamente 20.000 habitantes. A cidade é conhecida como a capital da tecelagem artesanal, mas é também famosa pelos doces de frutas bordados. O artesanato, que inclui a tecelagem e a doçaria, é a terceira economia da cidade, superada apenas pela produção de café e leite.

Sua origem data com os índios Cataguases que habitavam o sertão e os Mandiboias que habitavam as serras. Essas comunidades indígenas pertenciam à nação dos Tupi Guaranis; eram muito ferozes e impossíveis de serem escravizados motivo pelo qual foram dizimados por bandeirantes como José Barbosa de Arruda, Domingos Ferreira de Avelar e Lourenço Castanho. Provavelmente, por volta de 1780 formou-se o primeiro núcleo de casas e habitantes e mais tarde foram surgindo fazendas. Sempre foi um lugarejo pacato, de ruas de terra batida, com habitantes humildes, isolados geograficamente por estradas rudimentares e caminhos tortuosos. A subsistência da cidade era a agropecuária familiar (SILVA, 2003).

E é neste cenário pacato que começa a se desenvolver, tempos depois, um patrimônio artístico e imaterial pertinente a este lugar. Uma tradição que diferencia Carmo do Rio Claro com uma doçaria típica e emblemática que se constitui uma identidade regional. Nesse sentido, conceitos como tradição e identidade precisam ser recuperados assim como o que é patrimônio imaterial.

A formação dos hábitos alimentares está expressamente ligada à história dos indivíduos, sua infância, sua família e aos atos sociais que contribuíram para a formação da sua personalidade. Para Giard (1996, p. 250), "os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituam a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida cotidiana". É nesse *habitus* constante, que vão se formando as tradições, inclusive as alimentares.

Mintz (2001, p.32), em uma análise antropológica, defende que os hábitos alimentares "podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem em nossa consciência". Esse religamento, entre alimento e memória, ocorre a partir da ingestão de uma iguaria tendo como base alguma coisa que um dia já esteve emocionalmente ligada à nossa pessoa, seja por meio de uma vivência pessoal ou coletiva. Desta forma, pode-se afirmar que a doçaria existente em Carmo do Rio Claro é uma tradição culinária caracterizada por ser um alimento-memória. Sendo assim, para aqueles que degustam desde a infância, ou que têm nesses sabores o símbolo de eventos especiais, saboreá-lo na casa dos pais ou até mesmo em um restaurante se caracteriza com um alimento-memória. Aqueles que não possuem nenhuma ligação com esse

alimento, degustam por curiosidade ou por gostarem do sabor, não se verificando a ideia do alimento-memória. Uma tradição culinária pode se caracterizar como um alimento memória, pois, para que se caracterize como tal, é necessário que aquele que degusta possua os referenciais memoriais e culturais adequados (GIMENES, 2008).

Filosoficamente definida por Bornheim (1997), a palavra tradição vem do latim *traditio*, verbo *tradire* que significa o ato de passar algo para uma pessoa, ou de passar de uma geração para outra geração. Desta forma, segundo o autor a tradição pode ser entendida como um conjunto de valores dentro dos quais estamos estabelecidos, não se tratando apenas das formas de conhecimento ou das opiniões, mas também “da totalidade do comportamento humano, que só se deixa elucidar a partir do conjunto de valores constitutivos de uma determinada sociedade” (BORNHEIM, 1997, p.20). Portanto, a vontade da tradição está em querer-se tradição, determinando o passado, o presente e o futuro, tornando-se um princípio com a segurança que tudo se repetirá fundamentalmente idêntico.

O artigo 216 da Constituição Brasileira de 1988 estabelece a noção de patrimônio cultural brasileiro que se compõe de bens materiais e imateriais incluídos aí os modos de criar, fazer e viver dos formadores da sociedade brasileira. Com base no conceito antropológico de cultura, nas ideias de dinâmica e referência cultural, a noção de bem cultural de natureza imaterial foi assim introduzida na prática e preservação de criações culturais de carácter dinâmico e processual, fundadas na tradição e manifestadas por indivíduos ou grupos de indivíduos como expressão de sua identidade cultural e social. Esta compreensão inclui os saberes culinários tradicionais reconhecidos como formas de expressão cultural e manifestações características de determinados grupos sociais. Neste sentido, vale ressaltar também o significado da palavra cultura. Antropologicamente é um conceito vasto e complexo que engloba aspectos da vida dos grupos humanos, mas, poderíamos sintetizar estabelecendo que a cultura é a forma ou o jeito comum de viver a vida cotidiana na sua totalidade por parte de um grupo humano – isto inclui comportamentos, conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes, hábitos, aptidões tanto adquiridos como herdados (MASSENZIO, 2005, p.72).

Tendo-se em vista a crescente industrialização alimentar e a perda de muitas tradições da mesa em nome da modernidade, o registro dos saberes alimentares visa salvaguardar tais práticas como pertencendo a um contexto cultural e como uma forma de expressão legítima do grupo social que a desenvolve.

Com base nesses conceitos a cidade de Carmo do Rio Claro pretende o processo de patrimonialização dessa tradição culinária junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e, dessa forma, eternizar a arte dos doces bordados nascida e criada nesse lugar e que são expressões artísticas da cidade e de suas doceiras.

Para tanto há que voltar no tempo e se estabelecer como essa atividade começou.

De acordo com Silva (2003), a história da fabricação dos doces na cidade começa no século XX, quando D. Maria Umbelina Goulart que, preocupada com a educação das mulheres, doa casa e terreno para a instalação da Congregação das Irmãs da Providência, desde que cumprissem a missão de educadoras e instrutoras. Assim foi criado o Colégio Sagrados Corações de Jesus e de Maria, onde se aprendiam, além da ciência e da matemática, etiqueta, música, trabalhos manuais e esportes. O colégio era frequentado somente por mulheres, que adquiriam uma educação mais requintada comparando-se com os padrões de educação da época.

As irmãs trouxeram o requinte francês para a cidade. Trouxeram a moda da França que é incorporada na cultura do local, surgindo os teares e o crochê, além da confecção de doces. Às alunas internas eram ensinadas até culinária.

Silva (2003) relata que sua mãe Carlota Pereira da Silva, também estudou com as Irmãs da Providência; fazia bolos confeitados e aprendeu a transferir enfeites para as frutas,

bordando e desenhando nos pedaços de frutas, surgindo belíssimos doces coloridos, arte que permanece até os dias atuais. Silva (2003) cita ainda as doceiras Maria de Fátima Carvalho e Teresa Belchior de Carvalho, esta última tendo aprendido a arte dos doces com D. Carlota Pereira da Silva.

Segundo consta no *site* da Prefeitura da cidade ¹, a arte dos doces bordados surgiu quando a aluna do Colégio Sagrados Corações de Jesus e Maria, Ana Magalhães Vilela, conhecida como Nicota Vilela, fez um doce de mamão cristalizado com alguns sulcos. O feitiço e desenho eram rudimentares, mas Nicota achou interessante e continuou fazendo. Seu pai auxiliou fornecendo alguns ferrinhos para os bordados e aos poucos foram surgindo os doces com desenhos.

Depois de casada, D. Nicota melhorou o seu artesanato, pois o marido desenvolvia ferrinhos mais apropriados em vários formatos, usando cartuchos de metal de balas deflagradas. Com essas peças, D. Nicota decorava os pedaços de mamão e abóbora, formando diversos desenhos e, no casamento de sua sobrinha, encantou os convidados, quando foram servidas as bandejas com os belíssimos doces.

Figura 1 - Ferramentas de D. Nicota



Fonte: PAULA, 2015.

A fama dos doces artesanais tem elevado o nome de Carmo do Rio Claro. De acordo com o *site* da Prefeitura, os doces bordados tiveram repercussão internacional ao serem elogiados pelo presidente Barack Obama: em visita ao Brasil foram servidos os doces carmelitanos aos chefes de estado reunidos em Brasília em março de 2011.

Por todo este histórico e pela sua importância atual, inclusive econômica e turística se irá expor quem são essas mulheres e a importância dessa atividade.

¹ < <http://www.carmodorioclaro.mg.gov.br/-/carmo-da-inicio-a-curso-em-comemoracao-ao-dia-municipal-do-doce>>. Acesso em 06 jan. 2016.

3. As artesãs

Recordar um doce guardado na memória gustativa é reviver memórias, gostos e tradições deixadas principalmente por avós, mães e tias.

Quem não possui uma doce recordação de um doce de avó, mãe ou tia? Todos nós temos no nosso imaginário essas doces lembranças que em geral se encontram nos velhos cadernos manuscritos que nossas avós mantinham em suas cozinhas.

São comidas que passam a constituir tesouros familiares. Toklas (1996, p.126) estabelece que as receitas são tesouros menos distintamente lembrados do que os objetos tangíveis como, por exemplo, uma joia. No entanto, evocam um sentimento tão vívido para alguns de nós que consideram a cozinha uma arte ou para aqueles que consideram que modos de cozinhar podem produzir algo similar a uma emoção estética.

As doceiras de Carmo do Rio Claro potencializam nos seus saberes-fazeres a transmissão das receitas familiares bem como a transmissão oral para a recuperação e manutenção dessas lembranças culinárias fazendo com que esses tesouros se mantenham vivos através dos tempos.

Revel (1996) estabelece que os cadernos de receitas são o reflexo do inconsciente da vida cotidiana e o lugar de encontro dos costumes através dos séculos.

É nesse sentido que essas doceiras mineiras conseguem manter esse patrimônio vivo e reviver memórias passadas e aprendidas desde a infância e que são passados de geração em geração, quer de forma oral, escrita ou pela simples visualização desse saber-fazer.

Para Demerteco (1998) essa distinção em saber cozinhar era recorrente no âmbito familiar. A mulher e a família tinham e têm um papel fundamental na estruturação de hábitos alimentares. A cozinha sempre se constituiu um espaço da mulher e das refeições por ela preparadas. A vida familiar sempre girava em torno da cozinha, do fogão à lenha e da mesa farta e variada, especialmente de doces. O momento das refeições tornava-se a ocasião propícia para a conversa com o marido e deste com os filhos.

Portanto, as receitas culinárias, o espaço da cozinha, a transmissão e troca de saberes culinários entre mulheres nas escolhas e gostos de seus familiares são diretrizes para essas doceiras.

Neste contexto é que se forma essa arte que passa de família em família e que vai se perpetuando através dos tempos como arte e como fonte de renda para as mulheres doceiras de Carmo do Rio Claro.

A doceira Maria Rita Dias de Paula (Rita), em entrevista feita em julho de 2015, relatou que existem cerca de 30 doceiras na cidade, algumas tendo a atividade como única fonte de renda da família. Existe uma fábrica de doces em Carmo do Rio Claro, a Art Doces, que tem produção em maior escala, porém, continua sendo artesanal, feita por algumas doceiras empregadas pela fábrica.

A atividade de doceira não é exclusivamente feminina. Existem homens trabalhando, principalmente nas tarefas mais pesadas como picar e descascar. A parte de esculpir ou bordar, porém, é exclusivamente feminina.

D. Nicota Carvalho foi a precursora, destacando a arte quando fez alguns doces para um casamento, há mais de 80 anos. Depois tivemos sua sobrinha, D. Tereza de Carvalho, que faz doces até hoje. D. Tereza conta que aprendeu a arte quando ainda era menina, com a avó e que seus doces já foram enviados para o Brasil inteiro e até para a Noruega.

Em visita à cidade, entrevistaram-se várias doceiras, como as irmãs Rita e Luzia de Fátima Dias de Jesus (Luzia). Aprenderam a arte dos doces com sua tia D. Tereza. Luzia é quem sustenta a família unicamente com a fabricação dos doces. A casa de Rita é mantida por

ela e pelo marido, porém a maior renda vem dos doces feitos por ela. Faz doces há trinta anos.

Entrevistou-se também a doceira Fátima Maria de Carvalho que chegou a ter uma fábrica, empregando várias doceiras, porém, atualmente, trabalha em casa com a família na fabricação dos doces que são enviados para o Brasil todo. Seu filho, Flávio Carvalho Prado, idealizou alguns cortadores com alavanca para facilitar o corte de frutas como mamão e abóbora com formatos de flor, coração e com formato do mapa do Brasil. Mas, a confecção dos doces é comandada por Fátima.

Figura 2 - Máquina para corte de frutas



Fonte: CORRÊA, 2015.

Maria de Lurdes Santos (tia Fiinha), relata que aprendeu a arte sozinha. Seus doces são muito procurados pela beleza e qualidade. Trabalha com outras doceiras, entre elas, sua filha Josiane dos Santos que faz doces há 18 anos, desde os 15.

Maria José dos Santos (Zezé), também doceira há 25 anos, sustentando a família, com quatro filhos, com a confecção dos doces.

4. Os doces

Não é de hoje que se fala nos doces mineiros, pois, de acordo com Rocha (2009), Saint-Hilaire, no início do século XIX, em suas viagens pelo Brasil já comentava o gosto dos mineiros por doces e geleias e sua habilidade para confeitá-los.

Em Carmo do Rio Claro, a beleza dos doces, como joias, são resultado do trabalho incansável das doceiras que levam até mais de três dias para confeccioná-los. As frutas têm que estar no ponto certo da maturação ou no estado verde, como é o caso do mamão. Para melhor resultado, utilizam sempre as frutas da época aproveitando o melhor de cada uma delas: pêssegos, laranjas de várias modalidades. E cada uma exige uma técnica ou um tempo diferente de preparação que as doceiras conhecem de cor.

Figura 3 - Doces Bordados



Fonte: CORRÊA, 2015.

Algumas vezes, o capricho do doce já começa na colheita da fruta, como é o caso dos doces de laranjinha *kinkan* que são colhidas com cabinho e folhas. As folhas são depois recortadas meticulosamente completando a beleza da compota. O doce exige muita delicadeza da doceira perfurando cada laranjinha para retirar as sementes, conservando o máximo da polpa, garantindo efeito visual e sabor.

Figura 4 - Preparo do Doce de laranjinha



Fonte: CORRÊA, 2015.

Um dos exemplos que mostra a importância dos doces dessa cidade é o projeto Sabores de Minas publicado mensalmente pelo jornal Estado de Minas com o apoio do governo do estado mineiro. O projeto tem como objetivo mostrar a culinária de cidades mineiras. Carmo do Rio Claro aparece em duas edições. A primeira denominada Caldeirões de Furnas, traz uma reportagem com a doceira Tereza de Carvalho mostrando a sua compota de abacaxizinho ². Tereza conta que aprendeu a arte quando ainda era menina, com a avó e que seus doces já foram enviados para o Brasil inteiro e até para a Noruega.

Carmo do Rio Claro aparece novamente em março de 2012, fazendo parte dos roteiros gastronômicos do sul de Minas Gerais. Nessa edição a cidade é chamada carinhosamente de Doce Carmo e o roteiro tem como denominação Joalheiros das Cozinhas ³. A edição fala sobre a doceira Maria Rita Corrêa e sobre a arte de esculpir desenhos e letras nas cascas de frutas para depois transformá-las em doces. A publicação traz a receita do doce de mamão cristalizado.

² <http://sites2.uai.com.br/guiagastronomia/carmo_rio_claro_compota_abacaxizinho.htm. Acesso em 03 mar.2016.

³ <https://issuu.com/carloshenriq252/docs/sabores_de_minas_89>. Acesso em 03 mar.2016.

Os doces são chamados cristalizados por lembrarem o brilho do cristal. A técnica é obtida com calda de açúcar batida até atingir o ponto exato exigido, cobrindo o doce e dando uma aparência vitrificada e muito brilhante.

Segundo entrevista que fizemos com a doceira Rita, atualmente é difícil encontrar na cidade mão de obra especializada. Embora a procura pelos doces seja boa, há escassez na mão de obra especializada uma vez que a nova geração não tem interesse em aprender ou exercer essa profissão.

Rita começou a fazer doces com a mãe, fazendo compotas. Depois aprendeu as esculturas nas cascas de frutas observando outras doceiras e, dentre elas, sua tia Tereza de Carvalho, uma pioneira nessa arte em Carmo do Rio Claro.

As frutas para os doces nem sempre são obtidas em plantações da cidade; a maioria vem de cidades vizinhas como o abacaxi, por exemplo, que é adquirido em Frutal. São sempre utilizadas as frutas da época, garantindo o melhor de cada fruta.

As principais frutas utilizadas para os doces cristalizados são a laranja, o limão, a abóbora, o figo e o abacaxi. E algumas como o mamão verde e a abóbora são bordadas, ou seja, trabalhadas com esculturas, textos ou letras antes de serem cozidas e cristalizadas. Os doces, principalmente os de mamão e figo, precisam ser feitos em tachos de cobre para garantir a coloração bem verde.

O uso do tacho de cobre é uma prática secular na confecção de doces, porém, a Vigilância Sanitária Estadual de Minas, baseada em uma resolução (RDC 20 - 22 de março de 2007 ⁴) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), proibiu o uso de utensílios de cobre na produção de alimentos alegando provocar distúrbios neurológicos se houver absorção excessiva do metal causada pelo azinhavre. O azinhavre é causado por uma oxidação de cor esverdeada que pode se formar em objetos de cobre. A resolução da Anvisa não proíbe o uso dos tachos de cobre, desde que revestidos por banho de ouro, prata, níquel ou estanho. Segundo as doceiras, o azinhavre é eliminado através de limpeza adequada das peças de cobre. Guta Chaves ao publicar um artigo mencionando a proibição do uso dos tachos de cobre também publica uma receita caseira para limpeza utilizando limão, palha de aço e sabão, mas alerta que "segundo a Anvisa, esse método não é cientificamente comprovado na extração do azinhavre" (CHAVES, 2011. P.1).

Essa proibição poderá afetar a produção dos doces e obrigar as doceiras a abandonar a atividade. Além da conservação da cor das frutas, a mudança do tacho de cobre por outro metal altera a técnica da confecção dos doces uma vez que o cobre permite que o calor seja distribuído uniformemente pela panela, aquecendo mais rapidamente e facilitando o derretimento do açúcar.

As doceiras, de acordo com Rita, esperam que, com o tombamento do doce pelo IPHAN, o uso dos tachos de cobre seja permitido por se tratar de uma tradição centenária, da mesma forma que o Distrito de São Bartolomeu, pertencente a Ouro Preto, utiliza tachos de cobre para a confecção das goiabadas, doce que foi tombado como patrimônio imaterial.

O Dia do Doce é comemorado no dia 5 de novembro e foi criado por Ângelo Pereira Leite, então prefeito da cidade. Em entrevista mantida com Ângelo em julho de 2015, relatou que a princesa Diana da Inglaterra encomendou os doces de Carmo para o seu casamento. Conheceu os doces através de um presente que recebeu do embaixador do Brasil em Londres. Comentou também que D. Ruth Cardoso era cliente dos doces da cidade.

4

<<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/390501/ALIMENTOS%20RESOLU%25C3%2587%25C3%25830%20-%20RDC%20BN%25C2%25BA.%2020%252C%20BDE%2022%20BDE%20MAR%25C3%25870%20BDE%202007..pdf/d04ac5a7-f1c9-4eb5-98c1-989cede53650>>. Acesso em 01 set. 2016.

São dele os versos afixados nas paredes da Prefeitura e que tão bem definem a arte das doceiras de Carmo, “em Carmo, pelas mãos das doceiras, o doce cristalizado é açúcar com arte... Inspirados por uma beleza natural ímpar, essa gente delicada e acolhedora é capaz de produzir obras de arte que emocionam”.

5. A arte

O que significa a arte da doçaria?

De acordo com Câmara Cascudo (1971), em seu livro *Sociologia do Açúcar*, toda jovem, principalmente as que ainda não eram casadas, deveriam saber mexer um bolo e elaborar uma velha receita de família de acordo com o gosto de seus avós. Isto constituía ter aquela jovem saberes e dotes culinários que a diferenciavam, e que eram considerados um grande atributo para o futuro marido. Ainda no mesmo livro, o autor, à p.303, define que esse conceito de mulher doceira constituiu, até bem pouco tempo, “um critério genérico e inevitável na educação feminina brasileira”. E, mais adiante, na mesma p.303 afirma que “o título de grande boleira, mão de ouro nos doces, uma quituteira, eram elogios, valendo dotes em potencial às moças e halos de glória às casadas”.

Esta arte, arte culinária, que tem a capacidade de transformar, esculpir e dar sabor a pequenos pedaços de frutas é a arte da doçaria mineira da cidade de Carmo do Rio Claro.

Ser doceira é dar encantos doces a alimentos que necessitam de sabedorias próprias e técnicas para a realização e satisfação do paladar – isto é arte, arte culinária, arte da doçaria.

Todo o trabalho é artesanal. As ferramentas para esculpir são as mais simples possíveis: faquinhas com ponta e muito bem afiadas, peças de computador, pedaços de antenas antigas de carros, alguns cortadores de metal no formato de flores para marcar a escultura a ser feita.

Figura 5 - Ferramentas para esculpir



Fonte: CORRÊA, 2015.

Para lixar as cascas das frutas, utilizam as folhas da embaúba (*Cecropia pachystachya*), também chamada pau-de-lixia. A planta é nativa do continente americano, tem até 15 m de altura e é encontrada em todo o território brasileiro, em solos úmidos. As folhas são utilizadas como lixas pelas doceiras, mas podem também serem usadas em chás para fins medicinais (LORENZI; MATOS, 2008).

De acordo com Cabrera (2015), a arte de esculpir os doces foi comparada à arte dos xilogravuristas de Pernambuco. O artista visual Lucas Dupin, em sua exposição *Entre Relevos* em 2015, aproximou as experiências culturais de Bezerras em Pernambuco e de Carmo do Rio Claro em Minas Gerais. A primeira com a arte da xilogravura e a segunda com a arte das esculturas nos doces. De acordo com Dupin (Apud CABRERA, 2015), há muita semelhança entre as duas artes: os primeiros esculpem criando relevos em pedaços de madeira encontrados ao redor dos artesãos e os segundos nas cascas das frutas encontradas na região. As ferramentas de ambos também são criadas pelos próprios

artefatos. A transmissão do conhecimento também é feita de um para um. Como resultado do trabalho de Dupin, o artista José Francisco Borges (2015) criou um cordel contando a história das doceiras, com as ilustrações feitas pelos xilógrafos de Pernambuco. Em contrapartida, as doceiras esculpiram em seus doces as imagens de frutas do nordeste, com base nas xilogravuras Frutas do Nordeste, de Borges.

Carmo do Rio Claro
uma pequena cidade
no sudoeste de Minas
difícil quem não se agrada
é onde moram doceiras
de grande habilidade
fazem um doce pioneiro
com muita calma e cuidado
que atrai a clientela
o doce de mamão bordado
que além de gostoso
é pra lá de requintado (BORGES, 2015, p.3).

Considerações finais

Analisando-se os tópicos acima descritos que relatam a importância da cozinha tradicional mineira que se estabelece à época da fartura de ingredientes e da ruralização deste estado, conclui-se que Minas Gerais possui atividades muito representativas do que é ser brasileiro e mineiro.

A questão da doçaria forte e emblemática com base em frutas, doce de leite e queijo, dá uma representatividade exclusiva a Minas Gerais.

Expor essa atividade das esculturas em frutas que une arte, açúcar, afeto e tradição é manter viva essa representatividade.

A intenção deste trabalho é não só realçar a arte mas também relatar dificuldades, falta de interesse das novas gerações e a preocupação das atuais doceiras em manter viva esta atividade, podendo-se com isso dar conhecimento aos brasileiros dessa arte que pode desaparecer.

A conclusão que se chega é que faltam incentivos de razões administrativas e financeiras para que esta atividade se perpetue. Faltam parcerias importantes com produtores de frutas, fornecedores de embalagens e uma justa adequação do preço para esta atividade artística-alimentar que mantém, com dificuldades, as famílias das atuais doceiras.

Carmo do Rio Claro é uma cidade com aromas de doce em razão desta atividade. Esta arte se apresenta nas casas simples de suas doceiras, em prateleiras com bandejas de doces cristalizados ou de compotas em vidro, repletas de açúcar, amor e arte.

Apesar dos incentivos locais municipais e com a possível patrimonialização desta atividade e a união das doceiras atuais tende-se a manter esta atividade secular, que é uma característica do estado de Minas Gerais que tão bem representa a brasilidade da nossa culinária.

Referências

- ABDALA, M. C. **Receitas de mineiridade: a cozinha e a construção do mineiro**. Uberlândia: EDUFU, 1997.
- BORGES, J.F. **Os doces bordados de Carmo do Rio Claro**. Recife: Gráfica Borges, 2015.
- BORNHEIM, G. A. O conceito da tradição. In: BORNHEIM, G. A. et al. **Tradição/contradição**. 2 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar/Funarte, 1997.
- CABRERA, J. **Entre Relevos**: Lucas Dupin. Recife: Fundaj, 2015.
- CASCUDO, L.C. **Sociologia do Açúcar**: pesquisa e dedução. Rio de Janeiro: Sociedade Gráfica Vida Doméstica, 1971.
- CHAVES, G. **Vamos salvar o tacho de cobre**. Disponível em: <<http://comida.ig.com.br/colunistas/gutachaves/vamos-salvar-o-tacho-de-cobre/c1596930275732.html>>. Acesso em 10 mar. 2016.
- CHRISTO, M. S. L. **Fogão de lenha**: quitandas e quitutes de Minas Gerais. 12ª ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.
- DEMERTECO, S. M. S. **Doces lembranças**: cadernos de receitas e comensalidade. Curitiba: 1900-1950. Dissertação (Mestrado em história) - Faculdade de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, 1998.
- ESTADO DE MINAS. **Roteiros gastronômicos caldeirões de Furnas**, n. 17, s.d. Caderno sabores de minas.
- _____. **Doce Carmo: joalheiros das cozinhas**, n. 89, 2012. Caderno sabores de minas.
- FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve**. São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1982.
- GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996.
- GIMENES, M. H. S. G. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura e história no litoral paranaense. Dissertação de Doutorado em História da Universidade Federal do Paraná, 2008.
- GONÇALVES, A. A. O. **Do Regional ao Nacional: a cozinha e a identidade do mineiro**. Disponível em: <<http://www.sociais.ufu.br/recs/edicoes/v2n2/9.pdf>>. Acesso em 10 mar. 2016.
- GRINOVER, L. Hospitalidade: um tema a ser reestudado e pesquisado. In: Dias .M de Moraes (org). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Manole, 2002.
- LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. **Plantas medicinais no Brasil, nativas e exóticas**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2008.
- MACIEL, M. E. **Uma cozinha brasileira**. Estudos Históricos. Alimentação. Rio de Janeiro, RJ: Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil da Fundação Getúlio Vargas, jan./jun./2004, n. 33, p. 25-39.
- MASSENZIO, M. **A história das religiões na cultura moderna**. São Paulo: Hedra, 2005.
- MINTZ, S.W. **Comida e antropologia**: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais. Rio de Janeiro, v.16, n.47, out. 2001.
- Prefeitura Municipal de Carmo do Rio Claro. Disponível em: <<http://www.carmodorioclaro.mg.gov.br/-/carmo-da-inicio-a-curso-em-comemoracao-ao-dia-municipal-do-doce>>. Acesso em: 6 jan. 2016.

- REVEL, J. F. **Um banquete de palavras**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- ROCHA, T. Culinária Mineira, Mineirice e Mineiridade. In: **Sabores e Cores de Minas Gerais**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.
- SILVA, E.P. **Doce arte da época imperial mineira**. São Paulo: RG Editores, 2003
- TOKLAS, A.B. **O livro de cozinha de Alice B. Toklas**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

O Brasil em compotas: um estudo sobre a utilização de alimentos regionais em compotas

Brazilian stewed fruits: a study of the application of native foods

Alicia de Oliveira Fragoso, Fabiana Rezende, Lucelena Aparecida Batista Taveiros Costa, Maria Ludmilla Oviedo Licas, Marisa Périco Patriani, Ana Carolina Almada Colucci Paternez

Universidade Presbiteriana Mackenzie

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia e Curso de Nutrição

{alicia.fragoso@mackenzie.br, fabixx71@icloud.com, lutaveiros@yahoo.com.br, ludmilla.oviedo@gmail.com, mmartdoces@hotmail.com, ana.colucci@mackenzie.br}

Resumo. A biodiversidade brasileira, especialmente de alimentos regionais (frutas e hortaliças) nativos, tem grande potencial para o processamento de conservas, porém somente uma pequena parte é aproveitada para este fim. O presente estudo buscou identificar os principais alimentos regionais brasileiros comercializados ou com potencial de comercialização na forma de compotas. Foram utilizadas fontes bibliográficas para pesquisa dos alimentos regionais brasileiros que apresentam potencial para produção de compotas, segundo regiões. Os dados coletados indicaram a variedade dos sabores de compotas comercializadas nas regiões Norte, Nordeste, Centro Oeste, Sudeste e Sul do Brasil. Apesar da variedade de alimentos regionais encontrados no Brasil, as compotas mais comercializadas ainda se restringem aos tipos mais comuns, como abacaxi, abóbora, figo e pêsego. Observou-se o uso de algumas frutas regionais específicas, porém há grande potencial para ampliação deste uso, especialmente considerando-se a necessidade de valorização e preservação da biodiversidade brasileira e uso sustentável de espécies nativas.

Palavras-chave: compota, alimentos regionais brasileiros, biodiversidade

Abstract. *Brazilian biodiversity, especially of native foods (fruits and vegetables), has great potential for the processing of canned, but only a small part is utilized for this purpose. This study aimed to identify the main Brazilian regional food commercialized or with marketing potential as stewed fruits. Bibliography for research of Brazilian foods that have the potential to produce stewed fruits were used, according to regions. The data collected indicated the variety of stewed fruits sold in the North, Northeast, Midwest, Southeast and South of Brazil. Despite the variety of regional foods found in Brazil, the most stewed foods still restricted to the most common types, such as pineapple, pumpkin, fig and peach. There was the use of some specific regional fruit, but there is great potential for expansion of this use, especially considering the need for appreciation and preservation of Brazilian biodiversity and sustainable use of native species.*

Key words: *stewed fruit, brazilian native foods, biodiversity*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

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

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

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

1. Introdução

No contexto mundial, as frutas são utilizadas como bases de sobremesa há séculos, da Babilônia às cortes italiana e francesa. No Brasil, o contato dos portugueses com as frutas do país recém-descoberto, levou ao seu consumo com a adição de mel, antes mesmo da presença do açúcar (Menegale, 2004; Câmara Cascudo, 2014), para produção de geleias e compotas.

Lody (2010) descreve que a origem das compotas remonta a tempos antigos, quando as estações do ano comandavam as produções e os ciclos agrícolas e a população se preparava para o inverno, armazenando mantimentos. "Conservar a fruta em açúcar possibilita aproveitar a generosidade dos frutos do verão e do outono, para apreciar durante todo o ano".

Atualmente, o Brasil é um dos maiores produtores mundiais de frutas e uma das alternativas viáveis para o aproveitamento econômico desta produção é a industrialização na forma de geleias e compotas (MOTA, 2006).

O açúcar tem parte fundamental no preparo das compotas, quer ele seja natural da fruta ou adicionado posteriormente, porque é através dele que se obtém a densidade específica para que as compotas se conservem (Brown, 2013). Há diversos tipos de açúcar utilizados para conservação principalmente de frutas, que também podem ser utilizados em *chutneys* de frutas e legumes (combinados com vinagre), compotas, purês, geleias e frutas cristalizadas, sendo os principais o açúcar refinado, cristal, demerara, mascavo e melaço.

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em legislação que data de 1978 porém ainda vigente (BRASIL, 1978a) classifica a marmelada como um tipo de conserva – doce em massa e para obter essa classificação é necessário que o doce seja preparado com uma única espécie vegetal, sendo uma pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Seguindo essas normas, é acrescido ao nome da fruta o sufixo "ada".

Uma conserva é denominada compota ou fruta em calda quando é o produto obtido de frutas ou legumes inteiros ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem casca, e submetida a cozimento incipiente, envasadas em lata ou vidro, praticamente cruas, cobertas com calda de açúcar. Depois de fechado em recipientes, o produto é submetido a um tratamento térmico adequado. O produto é designado "compota" seguido da expressão "em calda": Ex.: "Compota de figo" ou "Figo em calda", "Compota de Laranja e pêsego" ou "Laranja e pêsego em calda" (BRASIL, 1978b).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 1978b) também classifica as compotas de acordo com sua composição em:

- a) Compota simples - produto preparado com apenas uma espécie de frutas;
- b) Compota mista ou fruta mista em calda - produto preparado com duas espécies de frutas;
- c) Salada de fruta ou miscelânea de fruta – produto preparado com três a cinco tipos de frutas, cortadas em tamanho uniforme.

Os melhores ingredientes para compotas são as frutas mais suculentas e mais frágeis, de casca fina, pois fazem conservas muito saborosas. Como por exemplo: Amoras-pretas; Ameixas-verdes; Morangos; Figos; Peras; Nectarinas e cerejas (BROWN, 2013). Todas as conservas doces, incluindo as compotas, são preparadas da mesma forma: a fruta tem de ser apurada para liberar uma substância natural, semelhante à goma, chamada pectina. Então é cozida em fogo alto com açúcar para atingir o ponto. Para um bom resultado é preciso encontrar o equilíbrio entre o açúcar, a pectina e o ácido (BROWN, 2013).

A Secretaria Nacional de Economia Solidária, do Ministério do Trabalho e Emprego (TEM), realizou um estudo que constatou que a produção de doces em conservas das Cooperativas, Associações e iniciativas individuais garante ocupação para 18.573 pessoas,

distribuídas em trezentas cidades dos vinte e sete Estados pesquisados e contabiliza um faturamento anual de vinte e cinco milhões de reais (SETEC-MEC, 2007).

Um estudo realizado pelo Ministério da Saúde e publicado sob o tema "Alimentos Regionais Brasileiros" catalogou mais de cem tipos de frutas nativas que inclui espécies de todas as regiões do Brasil. Muitas delas têm potencial para o processamento dessas conservas, no entanto, somente uma pequena parte é aproveitada para este fim. Com base nos dados apresentados, o estudo proposto buscou identificar os principais alimentos (frutas e hortaliças) regionais brasileiros comercializados ou com potencial de comercialização na forma de compotas.

2. Metodologia

Trata-se de um estudo de delineamento transversal com coleta de dados através de levantamento bibliográfico e pesquisas *online*.

Inicialmente, foram utilizadas fontes bibliográficas para pesquisa dos alimentos regionais brasileiros que apresentam potencial para produção de compotas, segundo regiões. Além de literatura disponível em livros, foi consultada a legislação brasileira sobre a produção de compotas. Ainda foram pesquisados para este estudo os trabalhos indexados nas bases Lilacs e Scielo sob os unitermos "frutas" ou "compotas" ou "alimentos regionais".

Para a coleta de dados sobre os alimentos (frutas e hortaliças) regionais brasileiros comercializados na forma de compotas, foi realizada consulta (virtual ou telefônica) a lojas e cooperativas que produzissem artesanalmente e/ou comercializassem compotas em todas as regiões do país, identificando os principais sabores de maior oferta em cada região, e as compotas comuns para todas as regiões do Brasil. A coleta dos dados foi realizada no período entre 20 de setembro e 30 de outubro de 2014, por meio de um site de buscas com utilização dos mesmos unitermos mencionados acima. Para registro das informações coletadas, foi desenvolvido um formulário pelos próprios pesquisadores, contendo as seguintes variáveis: nome do estabelecimento, município, região brasileira, produtos comercializados, alimentos utilizados.

Os dados coletados foram registrados e tabulados por região brasileira, utilizando-se o software Microsoft Excel, e apresentados em forma de tabelas.

3. Resultados e Discussão

Os dados obtidos nas fontes bibliográficas sobre os alimentos regionais brasileiros que apresentam potencial para produção de compotas indicaram a variedade dos sabores de compotas comercializadas nas regiões Norte, Nordeste, Centro Oeste, Sudeste e Sul do Brasil (Tabela 1).

Tabela 1. Alimentos regionais com potencial para produção de compotas, por região. São Paulo, 2016.

Alimentos regionais com potencial para produção de compotas, por região				
Norte	Nordeste	Centro-oeste	Sudeste	Sul
Ajuru	Cajuí	Abacaxi-do-cerrado	Amora-do-mato	Pinhão
Taperebá	Carambola	Araticum		
Jambo	Ceriguela	Cagaita		
	Jenipapo	Mama-cadela		
	Pitanga	Pera-do-cerrado		
	Saputi			

Conforme publicação do SEAB – Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento do Estado do Paraná (2015), no mundo, os três maiores produtores de frutas são: a China, a Índia e o Brasil que, juntos, respondem por 44,2% do total mundial e têm suas produções destinadas principalmente aos seus mercados internos.

Dados da produção agrícola de 2016 (IBGE, 2016), apontam o Brasil como o maior produtor mundial de laranja, sendo que cerca de 50% da produção mundial de laranja e 80% da brasileira resultam em sucos industrializados. O principal comprador da bebida brasileira é a União Européia que aumenta significativamente o percentual de importação anualmente. A maior parte das importações mundiais, 85%, é absorvida por apenas três mercados: Estados Unidos, União Europeia e Canadá.

O Instituto Brasileiro de Frutas (IBRAF, 2014) destaca que o Estado de São Paulo é o maior produtor nacional de frutas, com aproximadamente 20 milhões de toneladas por ano, seguido pela Bahia em segundo com 11,7% e o Rio Grande do Sul em terceiro com 6% da produção total do país. No Brasil são produzidas 43 milhões de toneladas e o Estado de São Paulo representa 43% deste montante. As regiões de Araraquara, Araçatuba, Botucatu, Campinas, Sorocaba e Presidente Prudente; são responsáveis pela maior parte da produção das seguintes frutas: manga, acerola, uva, caqui, frutas de caroço, limão, goiaba, abacaxi e figo.

A Tabela 2 apresenta os resultados da consulta a lojas e cooperativas. Do total dos alimentos regionais comercializados na forma de compota (N=27) as regiões Nordeste e Sudeste são as regiões com maior variedade de compotas, sendo 12 e 17 alimentos, respectivamente. Nas regiões Norte, Centro Oeste e Sul, mostrou-se reduzido o número de alimentos utilizados em compotas (5 alimentos em cada região).

Tabela 2. Oferta de alimentos regionais na forma de compotas, segundo região do Brasil. São Paulo, 2014.

Alimentos regionais comercializados na forma de compota	Região				
	Norte	Nordeste	Centro-oeste	Sudeste	Sul
Abacaxi	X	X	X	X	X
Abóbora	X	X	X	X	X
Ameixa				X	
Amora				X	
Araçá	X				
Caju	X				
Cambucá	X				
Cambuí	X				
Cidra				X	
Figo	X	X	X	X	X
Goiaba				X	
Jabuticaba				X	
Jaca		X		X	
Jaracátia	X				
Laranja da terra				X	
Laranja Kinkan				X	
Laranja sanguínea				X	
Limão				X	
Mamão				X	
Mamão verde				X	
Manga				X	
Mangaba		X			
Marmelo					X
Murici		X			
Pequi			X		
Pêssego	X	X	X	X	X
Umbu		X			

Este resultado chama atenção, pois embora tenha grande potencial, a biodiversidade brasileira ainda é pouco conhecida. O Brasil é o principal país dentre os considerados de megabiodiversidade, com 15 a 20% das espécies do planeta. Apresenta a flora mais diversificada do mundo, com número superior a 55 mil espécies descritas (22% do total mundial), assim como alguns dos ecossistemas mais ricos em número de espécies vegetais: Amazônia, Mata Atlântica e Cerrado (MYERS et al., 2000, MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, 2016).

Conforme indicado na Tabela 2, as compotas mais ofertadas nas cinco regiões do país são: abacaxi, abóbora, figo e pêssego. Dentre tantas frutas apresentadas para produção deste doce, as compotas ainda surpreendem pelas diversas possibilidades de combinações:

- a)** Compotas com Especiarias: Utilização de pimentas frescas e secas como dedo de moça, biquinho e do reino, ervas aromáticas (hortelã, menta), noz moscada, anis estrelado, coentro, aceto balsâmico, gengibre, canela dentre outros. Como por exemplo: Pêssego amarelo e nectarina com alecrim, Melão amarelo com limão e erva-doce e Pera com açafrão;
- b)** Compotas Mistas: Utilização de duas ou mais frutas como Laranja Bahia, Mexerica e Limão cravo, Manga com caju, Figo com tomate e Abacaxi com damasco;
- c)** Compotas com Bebidas: Como Morango com vinho (neste caso a água da compota é substituída pelo vinho), Pera com groselha e Banana ao rum;
- d)** Compotas Gourmet: Combinação nobre, como: Maçã e damasco seco aromatizada com fava de baunilha; Kiwi com maçã e cardamomo; Damasco com lavanda e Framboesa com pétalas de rosa; e Pera com chá verde;
- e)** Compotas Exóticas: Combinações inusitadas, como: Cebola com laranja.

Do Rio Grande Sul ao Sul da Bahia, encontra-se uma Compota de Jacatiá conhecida como Doce de Pau. A Jacatiá é uma árvore, rala-se o tronco e a cocção é feita com açúcar e especiarias. O que torna a Jacatiá mais especial é que além de ser uma compota de tronco de árvore, ela acompanha harmoniosamente outra compota, a Ambrosia e também pode ser servida com sagu.

A utilização de uma mesma técnica com algumas adaptações ou combinações de ingredientes, podem tornar esse doce de base tão simples, em uma inesquecível experiência gastronômica. Pode-se interpretar com base no material apresentado durante este trabalho que as compotas artesanais são representadas pelas regiões do Brasil principalmente através dos sabores, que tem relação com o *terroir* de cada local específico do país.

A técnica de preparo é praticamente a mesma que vem sendo passada de geração para geração. Trata-se de técnica muito abrangente e permite uma infinidade de sabores que podem ser criados. Apesar disso é importante ressaltar que as produções artesanais no geral exploram basicamente sabores que já são de longa data conhecidos por apreciadores deste tipo de doce, tais como: abacaxi, abóbora, figo, pêssego, etc.

O Brasil possui um enorme potencial devido à sua imensidão territorial. Produz muitas frutas que apresentam alto potencial para utilização e comercialização e que não são explorados. A exploração comercial destes alimentos é fruto da adequada combinação entre disponibilidade de matéria-prima, tecnologia e mercado. Atualmente, o uso dos recursos nativos está fortemente associado às comunidades locais, especialmente no que se refere ao consumo de frutas. Alguns produtos ainda possuem contribuição direta na geração de renda para os agricultores e comunidades tradicionais (MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, 2011).

Diversos recursos vegetais nativos são considerados de grande importância atual e potencial e podem ser utilizados como fontes de renda alternativa. Pequenas comunidades ribeirinhas, principalmente nas regiões norte e nordeste do país poderiam se apropriar de tal diversidade e ter um meio de subsistência mais consistente. A abundância é tamanha

que permite que seja difundido com mais força até para fora do país, pois as frutas brasileiras são muito valorizadas e apreciadas em países como EUA, China, Japão e praticamente em toda a Europa.

É importante que estas frutas e seus produtos continuem sendo explorados através das gerações, pois isto representa uma forte identidade gastronômica para o Brasil. O incentivo para criação e inovação de sabores pode contribuir fortemente para isso.

4. Conclusão

Conclui-se que, o Brasil em cada uma de suas regiões é um produtor de compotas artesanais, de grande excelência, tanto em técnica como em variedades.

Apesar da variedade de alimentos regionais encontrados no Brasil, as compotas mais comercializadas ainda se restringem aos tipos mais comuns, como abacaxi, abóbora, figo e pêsego. Observou-se o uso de algumas frutas regionais específicas, porém há grande potencial para ampliação deste uso, especialmente considerando-se a necessidade de valorização e preservação da biodiversidade brasileira e uso sustentável de espécies nativas.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução Normativa n.º 9, de 1978. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/09_78_doces.htm>. Acesso em: 26/08/2014a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/12_78_compota.htm>. Acesso em: 26/08/2014b.

BOLETIM TÉCNICO. Técnicas de processamento de frutas para a agricultura familiar. Universidade Estadual Do Centro-Oeste Unicentro: Guarapuava, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. **Alimentos regionais brasileiros.** 2ªed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 484p.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial.** Plantas para o futuro Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2011. 936p.

BROWN, L. **O Livro das conservas:** deliciosas receitas de compotas, geleias, chutneys e picles. São Paulo: Publifolha, 2013.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2014.

CERRADO GOIANO. Disponível em: <<http://www.cerradogoiano.com.br/produtos/>>. Acesso em: 27/10/2014.

DO PÉ AO POTE. Disponível em: <<http://www.dopeapote.com.br/>>. Acesso em: 26/10/2014.

DOCES CARMEN. Disponível em: <<http://www.docescarmen.com.br/>>. Acesso em: 26/10/2014.

DOCES GIGANTE. Disponível em: <<http://www.docesgigante.com.br/institucional/index.php?pg=produtos#>>. Acesso em: 27/10/2014.

DOCES PELOTENSES. Disponível em: <<http://www.docespelotenses.com.br/produtos/compotas-e-geleias>>. Acesso em: 27/10/2014.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC nacional, 2008.

FRUTOS DA AMAZONIA. Disponível em: <www.frutosdaamazonia.com.br>. Acesso em: 27/11/2014.

GRAVETERO. Disponível em: <<http://www.coopercuc.com.br/>>. Acesso em: 27/10/2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE) – Estatística da Produção Agrícola - novembro de 2016. [on line]. Brasília (DF); 2016. Disponível em <ftp://ftp.ibge.gov.br/Producao_Agricola/Fasciculo_Indicadores_IBGE/estProdAgr_201611_20161214_100000.pdf>. Acesso em 13/12/2016.

IBRAF – Instituto Brasileiro de Frutas. Disponível em: <<http://www.ibraf.org.br/frutassaude/frutaPaulista.asp>>. Acesso em: 30/10/2014.

LODY, R. **Dicionário do doce brasileiro**. São Paulo: SENAC, 2010.

MAZÉ DOCES. Disponível em: <<http://www.mazedoces.com.br/site/>>. Acesso em: 26/10/2014.

MENEGALE, A. **Uma Doce história do Brasil**. Disponível em: <<http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat9.pdf>>. Acesso em: 13/09/2014

MEZOMO, I.B. **Os Serviços de Alimentação**: planejamento e administração. 6ªed. São Paulo: Manole, 2015.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. **Plantas para o futuro**. Disponível em <<http://www.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/plantas-para-o-futuro>>. Acesso em: 20 agosto 2016.

MF RURAL. Disponível em: <<http://www.mfrural.com.br/busca.aspx?palavras=doces+compotas>>. Acesso em: 28/10/2014.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

MONTANARI, M. **O Mundo na cozinha**: história, identidade e trocas. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

MOTA, R. V. Caracterização física e química de geleia de amora-preta. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 26, p.539-543, 2006.

MYERS, N.; MITTERMEIER, R. A.; MITTERMEIER, C. G.; FONSECA, G. A. B.; KENT, G. Biodiversity hotspots for conservation priorities. **Nature**, v. 403, p. 853-858, 2000.

PALADAR. Estadão. Disponível em: <<http://blogs.estadao.com.br/paladar/geleia-boa-nao-tem-moleza/>>. Acesso em: 30/10/2014.

SABORES DE ANTIGAMENTE. Disponível em: <<http://www.saboresdeantigamente.com/mel-doces-e-compotas/>>. Acesso em: 28/10/2014.

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO DO ESTADO DO PARANÁ (SEAB). Fruticultura. Disponível em <http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/fruticultura_2014_15.pdf>. Acesso em 12 ago 2015.

SETEC/MEC. Doces e Geléias. Brasília, 2007. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf3/publica_setec_doces_geleias.pdf>. Acesso em: 13/09/2014.

SITIO DO BELLO. Disponível em: <<http://www.sitiodobello.com.br/index0.htm>>. Acesso em: 27/10/2014.

VALERIA FERNANDES DOCES. Disponível em: <<http://valeriafernandesdoces.blogspot.com.br/>>. Acesso em: 26/10/2014

Aproveitamento da semente de jaca no Brasil: uma revisão integrativa sobre a utilização em preparações gastronômicas

Jackfruit seed use in Brazil: an integrative review on the use in culinary preparations

Vanessa Daniele Abelama¹, Priscilla Quênia Muniz Bezerra², Márcia Filgueiras Rebelo de Matos³

Universidade Federal da Bahia - UFBA

¹Escola de Nutrição, Bacharelado em Gastronomia, Universidade Federal da Bahia (UFBA)

{vanessaabelama@gmail.com}

²Faculdade de Farmácia, Pós-Graduação em Ciência de Alimentos, Universidade Federal da Bahia (UFBA)

{pri_munizb@hotmail.com}

³Escola de Nutrição, Departamento de Ciência de Alimentos, Universidade Federal da Bahia (UFBA)

{mfrmatos@ufba.br}

Resumo. A farinha de semente de jaca é uma importante alternativa para utilização de descarte de vegetais na alimentação humana. Esse artigo trata-se de uma revisão integrativa e propõe-se a verificar o conhecimento da produção científica nacional sobre a farinha de semente de jaca e seu uso na gastronomia, utilizando como fonte de pesquisa artigos científicos encontrados na base de dados *Scientific Electronic Library Online* – Scielo, CAPES e Google Acadêmico. Segundo os estudos analisados, a farinha de semente de jaca possui alto teor de fibras e carboidratos, sendo utilizada na produção de biscoitos, quibe, bebida láctea e pães. Com o aprimoramento da técnica de processamento da farinha de semente de jaca e utilização de adoçantes e aromáticos, tem-se como perspectiva o desenvolvimento de novos produtos, principalmente na área de panificação, tendo em vista o crescimento de produtos para fins especiais (isento de glúten).

Palavras-chave: Aproveitamento integral de alimentos, análise sensorial, culinária.

Abstract. *The jackfruit seed meal is an important alternative to the use of vegetable disposal in food. This article it is an integrative review and proposes to verify the knowledge of national scientific production of jackfruit seed meal and their use in food, using as a source of research papers found in Scientific Electronic Library Online database - SciELO, CAPES and Google Scholar. According to the studies reviewed, jackfruit seed flour has high content of fiber and carbohydrates and is used in the production of biscuits, kebab, kefir and bread. With the improvement of jackfruit seed flour processing technique and use of enhancers flavor, it is thought perspective the development of new products, particularly in baking area, in view of the growing product for special purposes (free gluten).*

Key words: *full use of food, sensory evaluation, food.*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

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

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

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

1. Introdução

O desperdício alimentar está agregado às questões socioculturais, contribuindo para a diminuição dos recursos nutricionais ofertados à grande parte das famílias, sendo este fator agravante nas populações mais carentes. Segundo um levantamento de estudo do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA, 2012), de todo o lixo coletado diariamente no Brasil, representado por um montante de 183.481,50 toneladas, 51,4% correspondem à matéria orgânica.

A alimentação alternativa visa o incentivo e consumo de insumos geralmente destinados ao descarte, como folhas, cascas e sementes, além dos tradicionalmente consumidos, sendo uma forma de evitar o desperdício e melhorar a qualidade nutricional da dieta (SANTOS et al., 2001). Neste sentido, Domene e colaboradores (2007) ressaltam que o aproveitamento integral dos alimentos tem como principais vantagens a promoção da saúde e da economia.

Estudos realizados com alimentos de origem vegetal vêm abordando a caracterização e perfil dos nutrientes encontrados nas sementes dos vegetais (SANTOS, 2009). São os casos das sementes da abóbora, que possuem quantidades significativas de potássio, vitamina E, vitamina A (ROSSI, 2009); do mamão, que possui em sua composição cálcio, fósforo e elevados teores de proteínas e lipídios (MARFO; OKE; AFOLABI, 1986) e da jaca, a qual possui alto teor de carboidratos, fibras, proteínas e micronutrientes (AFISJ, 2011).

As sementes de jaca (*Artocarpus integrifolia*) apresentam potencial de uso em preparações gastronômicas, porém sua utilização ainda é pouco explorada. Além de serem consumidas cozidas, torradas ao forno ou assadas na brasa, podem também ser trituradas e utilizadas sob a forma de farinha para a elaboração de diversos pratos (BORGES et al., 2006; LANDIM et al., 2012; SANTOS et al., 2012). Estuda-se atualmente a adição da farinha de semente de jaca no preparo de biscoitos, doces e pães, como fonte alternativa de carboidratos e proteínas na dieta (RODRIGUES et al., 2004).

Desta forma, o presente estudo tem como objetivo realizar uma revisão bibliográfica integrativa, a fim de verificar a utilização da farinha da semente de jaca em preparações gastronômicas no Brasil. Neste sentido, espera-se identificar como esse produto tem sido utilizado na culinária e, portanto, contribuir para ampliar as perspectivas de uso do mesmo.

2. Metodologia

Trata-se de um estudo de revisão integrativa, caracterizada por selecionar publicações que possibilitem a síntese do estado do conhecimento de determinado assunto, com a finalidade de apontar lacunas do conhecimento que precisam ser preenchidas com novos estudos (BEYEA E NICOLL, 1998).

A coleta de dados foi realizada a partir de fontes secundárias, por meio do levantamento e análise bibliográfica de publicações realizadas entre 2006 e 2015. Para a realização de busca de artigos, o delineamento deste estudo foi norteado pela pergunta: "Como a farinha da semente de jaca pode ser utilizada na gastronomia?".

Para o levantamento dos artigos, foram utilizadas as fontes de pesquisas: Biblioteca Científica eletrônica *On-line* (SciELO) e os portais eletrônicos Google Acadêmico e CAPES. Utilizou-se para buscas os seguintes descritores e suas combinações em língua portuguesa: "jaca", "semente", "caroço", "farinha" e "*Artocarpus integrifolia*".

Foram encontrados 32 arquivos, dentre artigos, dissertações e teses. Destes, 15 foram excluídos por não estarem dentro dos padrões referentes à pesquisa, sendo selecionados 7 como amostra final de discussão. Os demais artigos foram utilizados para fomentar as análises, subsidiando as discussões e construção teórica. Os critérios de inclusão aplicados para seleção foram: artigos publicados em língua portuguesa, disponíveis *on-line* e que apresentassem preparações gastronômicas elaboradas com a farinha de semente de jaca.

O instrumento de coleta de dados foi o fichamento de informações, cuja finalidade é organizar os dados das pesquisas bibliográficas compreendidas no trabalho. Segundo Lakatos e Marconi (2000) este método auxilia o autor na análise individual e estrutural dos objetos estudados, melhorando o entendimento do tema separadamente ou conjuntamente, auxiliando no desenvolvimento do texto e abordando os objetivos do estudo como um todo.

A análise dos estudos selecionados, em relação ao delineamento da pesquisa, pautou-se nos estudos de Cabral e co-autores (2016), Souza e colaboradores (2010) e Mendes e co-autores (2008), sendo que tanto a análise quanto a síntese de dados extraídos dos artigos foram realizados de forma descritiva, possibilitando observar, descrever e classificar os dados, com o intuito de reunir o conhecimento produzido sobre o tema explorado na revisão.

3. Resultados e Discussão

Foi possível verificar na literatura alguns trabalhos abordando o uso da semente de jaca em preparações gastronômicas, cujos principais produtos podem ser observados na Tabela 1. Cabe ressaltar que os resultados foram apresentados de forma objetiva, avaliando-se principalmente os aspectos sensoriais, as análises físico-químicas e a viabilidade da aplicação quanto ao público alvo (quando aplicado).

Tabela 1. Trabalhos científicos nacionais sobre o uso de semente de jaca em preparações gastronômicas.

Referência	Produto elaborado	Método	Resultados principais
<p>VICENTINI, M. S. Biscoitos amanteigados isentos de açúcar de adição elaborados parcialmente com polpa e semente de jaca. 2015. 93 p. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade de São Paulo, Piracicaba - SP.</p>	Biscoitos amanteigados	<p><u>Formulações das amostras</u> Controle 1A: 100% farinha de trigo, com adição de açúcar; 60:36:4: 60% farinha de trigo, 36% farinha de polpa de jaca, e 4% de farinha de semente de jaca; 60:12:28: 60% farinha de trigo, 12% farinha de polpa de jaca, e 28% de farinha de semente de jaca.</p> <p><u>Análise sensorial</u> Escala hedônica estruturada de 9 pontos; Realizada em dois grupos: Com Diabetes Mellitus 2 (DM 2) (n = 55) e sem DM 2 (n = 12).</p>	<p><u>Aceitabilidade</u> Grupo com DM 2: Somente a cor apresentou boa aceitabilidade em todas as amostras (>70%); Sabor, textura e maneira geral tiveram boa aceitabilidade somente nos biscoitos 1A e 60:36:4 (>80%).</p> <p>Grupo sem DM 2: Os atributos analisados obtiveram boa aceitabilidade em todas as amostras (>70%).</p> <p><u>Teste da dieta</u> Produto provoca o mesmo impacto na glicemia e insulinemia pós-prandial quando comparados à formulação comercial (1A).</p> <p><u>Observação</u> 60:12:28: Biscoitos mais quebradiços (alta quantidade fibras).</p>
Referência	Produto elaborado	Método	Resultados principais
<p>LANDIM, L. B.; SAMPAIO, V. S.; SOUZA JÚNIOR, E. C. de.; BONOMO, R. C. F.; LEITE, C. X. dos S. Avaliação de diferentes espessantes nas propriedades físico-químicas, sensoriais e reológicas de bebida láctea. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, v. 17, n.1, p. 87 – 96, 2015.</p>	Bebida láctea sabor morango	<p><u>Formulações das amostras</u> Controle: Bebida láctea sem adição de espessante; soro: 72,7 g. AJ 2,5: Bebida láctea utilizando amido de semente de jaca a 2,5% como espessante; soro: 70,2 g. CMC 0,1: Bebida láctea utilizando carboximetilcelulose a 0,1% como espessante; soro: 72,6 g. AM 1,2: Bebida láctea utilizando amido modificado a 1,2% como espessante.soro: 71,5 g.</p> <p><u>Observação</u> Todas as formulações foram elaboradas com 12 g de açúcar, 12 g de polpa de morango, 3,2 g de leite em pó integral e 0,1 g de fosfato de sódio.</p> <p><u>Análise sensorial</u> Escala hedônica de 7 pontos.</p>	<p><u>Aceitabilidade</u> Controle: Sabor, aroma e impressão global: “indiferente”; Cor: “gostei”. AJ 2,5: Sabor e impressão global: “indiferente”; Cor e aroma: “gostei”. CMC 0,1: Cor: Amostra mais aceita; Aroma: entre “gostei” e “gostei muito”; Sabor e impressão global: “não gostei nem desgostei”. AM 1,2: Foi mais aceita para todos os atributos, exceto cor.</p> <p><u>Observação</u> AJ 2,5: Resultados de consistência e textura confirmam sua utilização para compensar possíveis alterações físicas causadas pelo soro do leite na fabricação de bebidas lácteas.</p>

Referência	Produto elaborado	Método	Resultados principais
<p>LANDIM, L. B.; BONOMO, R. C. F.; REIS, R. C.; SILVA, N. M. C. da; VELOSO C. M.; FONTAN, R. da C. I. Formulação de Quibes com Farinha de Semente de Jaca. UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde, v. 14, n. 2, p. 87-93, 2012.</p>	Quibe	<p><u>Formulações das amostras</u> Padrão: 100% trigoilhão; Tipo I: Substituição parcial do trigoilhão por farinha de semente de jaca em 20%; Tipo II: Substituição parcial do trigoilhão por farinha de semente de jaca em 40%; Tipo III: Substituição parcial do trigoilhão por farinha de semente de jaca em 60%; Tipo IV: Substituição parcial do trigoilhão por farinha de semente de jaca em 80%; Tipo V: 100% farinha de semente de jaca.</p> <p><u>Observação</u> Utilizou-se 750g de carne bovina em todas as formulações, que foi misturada à farinha da semente de jaca (0, 20, 40, 60, 80 e 100%) e trigo integral (100, 80, 60, 40, 20 e 0%). A água, o sal e os condimentos (hortelã, manjeriçã e cebola) foram adicionados à mistura em quantidades iguais para todas as formulações de quibe.</p> <p><u>Análise sensorial:</u> Escala hedônica de 7 pontos.</p>	<p><u>Aceitabilidade</u> Padrão, Tipo I, Tipo II e Tipo III: Maior aceitação pelos provadores. Tipo IV e Tipo V: Menor aceitação pelos provadores.</p> <p><u>Observação</u> Dentre as amostras mais aceitas, Tipo I, Tipo II e Tipo III seriam as mais recomendadas para substituição parcial da farinha integral (comercial) de quibe, pela farinha de semente de jaca.</p>
Referência	Produto elaborado	Método	Resultados principais
<p>SANTOS, D. B. dos.; MACHADO, M. S.; ARAÚJO, A. F.; CARDOSO, R. L.; TAVARES, J. T. de Q. Desenvolvimento de pão francês com a adição de farinha de caroço de jaca (<i>Artocarpus integrifolia L.</i>). Enciclopédia Biosfera, v. 8, n.15; p. 597-602, 2012.</p>	Pão Francês	<p><u>Formulações das amostras</u> 10%: Produção com 33g de farinha de semente de jaca e 150 ml de leite; 20%: Produção com 66g de farinha de semente de jaca e 200 ml de leite; 30%: Produção com 99g de farinha de semente de jaca e 250 ml de leite.</p> <p><u>Observação</u> Todas as formulações foram elaboradas com 330g de farinha de trigo; 70 g de açúcar; 5 g de leveduras; 40 g de gordura e 1 ovo.</p> <p><u>Análises físico-químicas</u> Umidade, proteína, amido e cinzas para a farinha de semente de jaca.</p> <p><u>Análise sensorial:</u> Escala hedônica de 7 pontos.</p>	<p><u>Análises físico-químicas.</u> Umidade: 12,17%; cinzas: 2,57%; proteína: 7,54% e amido: 43,56%.</p> <p><u>Análise sensorial</u> Os pães formulados com 10 e 20% de farinha de semente de jaca obtiveram os melhores resultados sensoriais quanto aos atributos: aparência, cor, sabor, aroma e textura, não havendo diferença significativa entre as formulações. Os pães formulados com 30% de farinha de semente de jaca obtiveram diferença significativa apenas para os atributos aroma e sabor (menores médias).</p>

Referência	Produto elaborado	Método	Resultados principais
<p>PRETTE, A. P. Aproveitamento de Polpa e Resíduos de Jaca (<i>Artocarpus heterophyllus Lam.</i>) Através de Secagem Convectiva. 2012. 144 p. Tese (Doutorado em Engenharia Agrícola) – Universidade Federal de Campina Grande, Campina Grande - PB.</p>	<p>Farinhas de resíduos de jaca e polpa desidratada de jaca</p>	<p><u>Formulações das amostras</u> Farinha 1: Polpa de jaca (48,78%); Mesocarpo (19,51%); Eixo (7,32%); Semente: 24,39%; Farinha 2: Mesocarpo (43,48%); Eixo (13,04); Semente (43,48%); Polpa de jaca desidratada: Polpa de jaca (100%).</p> <p><u>Análises físico-químicas</u> Umidade, proteína, fibra alimentar total, cinzas, lipídeos, carboidratos totais, sódio, calorías.</p> <p><u>Análise sensorial</u> Teste de ordenação</p>	<p><u>Análises físico-químicas</u> Farinha 1: Melhores características físico-químicas, com destaque para o conteúdo de vitamina C, carboidratos totais e valor energético; Farinha 2: Maior quantidade de proteína, fibra alimentar e amido. Polpa de jaca desidratada: Alto conteúdo de carboidratos totais e proteína.</p> <p><u>Observação</u> Farinhas 1 e 2: Fibra alimentar >88% do valor diário recomendado e valor energético em torno de 140 e 180 kcal 100g⁻¹ indicam ser uma alternativa satisfatória ao complemento alimentar.</p> <p><u>Análise sensorial</u> Farinha 1: Menos preferida Farinha 2: Predileção intermediária Polpa desidratada: Maior aceitação (mais preferida).</p> <p><u>Observação</u> As Farinhas 1 e 2 apresentaram sabor queimado devido ao tempo prolongado ou temperatura muito elevada durante a cocção, sendo necessário aprimorar este processo para melhoria do sabor.</p>
Referência	Produto elaborado	Método	Resultados principais
<p>LANDIM, L. B. Desenvolvimento e caracterização de produtos utilizando semente de jaca. 2011. 99 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Itapetinga - BA.</p>	<p>Bebida láctea</p>	<p><u>Formulação das amostras</u> Controle: Sem adição de amido de jaca (AJ) como espessante; soro 72,7g; JA 0,4: AJ a 0,4%; soro: 72,3 g; JA 0,8: AJ a 0,8%; soro: 71,9 g; JA 1,2: AJ a 1,2%; soro: 71,5 g; JA 2,5: AJ a 2,5%; soro: 70,2 g.</p> <p><u>Observação</u> Todas as formulações foram elaboradas com 12 g de açúcar, 12 g de polpa de morango, 3,2 g de leite em pó integral e 0,1 g de fosfato de sódio.</p> <p><u>Análises físico-químicas</u> Umidade, sólidos totais, proteínas, cinzas, acidez e Ph</p> <p><u>Análise sensorial</u> Teste de ordenação.</p>	<p><u>Análises físico-químicas</u> As formulações diferiram apenas quanto ao teor de proteínas, sendo verificado aumento deste parâmetro com o aumento da concentração do espessante (Controle e JA diferiu estatisticamente de JA 0,8; JA 1,2 e JA 2,5).</p> <p><u>Análise sensorial</u> JA 2,5 foi a mais preferida pelos julgadores quanto à consistência (JA 2,5 diferiu estatisticamente de Controle, JA 0,4; JA 0,8 e JA 1,2).</p> <p><u>Observação</u> Os provadores tiveram dificuldade em avaliar as formulações quanto à consistência, apresentando preferência pelo produto mais encorpado. Este fato pode estar associado à falta de conhecimentos dos consumidores em identificar as diferenças entre iogurtes e bebida láctea.</p>

Referência	Produto elaborado	Método	Resultados principais
<p>BORGES, S. V.; BONILHA, C. C.; MANCINI, M. C. Sementes de Jaca (<i>Artocarpus integrifolia</i>) e de Abóbora (<i>Curcubita moschata</i>) desidratadas em diferentes temperaturas e utilizadas como ingredientes em biscoitos tipo <i>cookie</i>. Alimentos e Nutrição, v. 17, n. 3, p. 317-321, 2006.</p>	<p>Biscoitos tipo <i>Cookie</i></p>	<p><u>Formulação das amostras</u> Farinha de Trigo (FT): 70%; Farinha de Jaca (FJ) ou Farinha de Abóbora (FA): 30%.</p> <p><u>Observação</u> Todas as formulações foram elaboradas com 25% de gordura vegetal; 25% de açúcar branco; 25% de açúcar mascavo; 2% sal; 2% de bicarbonato de sódio; 0,5% de ovos e 0,1% de essência de baunilha, sendo considerado 100% a mistura de farinhas (FT e FJ ou FA)</p> <p><u>Análises físico-químicas</u> Apenas as farinhas FJ e FA foram submetidas à análises de umidade, proteína, fibras solúveis e insolúveis, cinzas, lipídeos, carboidratos e ferro.</p> <p><u>Análise sensorial</u> Escala hedônica de nove pontos.</p>	<p><u>Análises físico-químicas</u> Comparando as farinhas entre si, verifica-se que FJ destaca-se pelo alto teor de fibra e carboidratos em relação à FA, a qual é mais rica em proteína, lipídeos e ferro.</p> <p><u>Observação</u> As farinhas constituem ricas fontes em fibras (superior a 6g/100g de sólidos).</p> <p><u>Análise sensorial</u> Acima de 80% de aceitação sensorial: 87 e 84% gostaram muito a extremamente dos <i>cookies</i> elaborados com FJ e FA, respectivamente; Acima de 75% de aceitação para intenção de compra (89 e 77% comprariam FJ e FA, respectivamente).</p> <p><u>Observação</u> A FJ por apresenta características similares a do trigo (baixo teor de proteína e rica em carboidratos), pode vir a ser testada em maiores níveis. Entretanto, a FA (devido ao teor de proteína e minerais) deve ser utilizada restritamente como farinha de enriquecimento.</p>

A amostra final desta revisão foi constituída por quatro artigos científicos e três monografias de mestrado, selecionados pelos critérios de inclusão previamente estabelecidos. Pode-se evidenciar a distribuição das produções, de acordo com o ano de publicação nas referidas bases, com maior ocorrência no ano de 2012 (42,86%) e 2015 (28,57%) e, em menor número de produções, nos anos de 2011 (14,29%) e 2006 (14,29%) (Tabela 1).

Foi observado que 100% dos estudos avaliados foram realizados pelo método de estudo experimental, com análises sensoriais por meio da utilização de escala hedônica (71,43%) e de teste de ordenação (28,57%). A pesquisa literária também evidenciou a utilização da semente de jaca tanto na forma de farinha, para a elaboração de biscoitos amanteigados, *cookies*, pães e quibe (BORGES et al., 2006; LANDIM et al., 2012; PRETTE, 2012; SANTOS et al., 2012; VICENTINI, 2015), quanto para a extração do amido, servindo como espessante para a elaboração de bebidas lácteas (LANDIM, 2011; LANDIM et al., 2015) (Tabela 1).

Dentre os estudos apontados, 57,14% indicaram que a adição de farinha de semente de jaca em altas concentrações traz prejuízo em relação aos atributos sensoriais (LANDIM et al., 2012; PRETTE, 2012; SANTOS et al., 2012; VICENTINI, 2015), enquanto 42,86% relatam semelhança ou melhora dos resultados entre as amostras com diferentes concentrações do produto (BORGES et al., 2006; LANDIM, 2011; LANDIM et al., 2015).

Neste contexto, Borges e colaboradores (2006) elaboraram biscoitos tipo *cookies*, com amostras contendo 70% de farinha de trigo e 30% de farinha de semente de jaca ou de abóbora. Estes autores observaram melhores índices de aceitação para os produtos elaborados com a farinha de semente de jaca, embora os biscoitos produzidos com semente de abóbora também tenham apresentado boa aceitação para ambos os quesitos. Entretanto, formulações de biscoitos amanteigados desenvolvidos por Vicentini (2015) não obtiveram resultados positivos para pacientes com Diabetes Mellitus tipo II, pois a amostra não diferiu da controle em relação ao índice glicêmico e insulinemia pós-prandial, bem como não apresentou boa aceitabilidade para os parâmetros sabor, textura e maneira geral (<65%). Cabe ressaltar que as formulações desenvolvidas obtiveram boa aceitação sensorial para o público sem a patologia, de forma que estes resultados apresentaram-se superiores a 70% para todos os parâmetros, só havendo diferença estatística na formulação com maior concentração de farinha de semente de jaca para o atributo maneira geral (Tabela 1). Desta forma, infere-se que a farinha de semente de jaca apresenta potencial de uso para produtos voltados para a população sadia em geral (BORGES et al., 2006; VICENTINI, 2015).

Além disso, ao comparar-se os resultados encontrados por Vicentini (2015) e Borges e co-autores (2006), supõe-se que a aceitabilidade dos biscoitos pode ter forte relação com a presença de açúcar, uma vez que na formulação dos *cookies* existe adição do mesmo, enquanto que nos biscoitos amanteigados, o açúcar contido na formulação é apenas aquele presente na farinha da polpa de jaca (Tabela 1). Esta análise se torna ainda mais relevante, ao compará-los os achados de Prette (2012), a qual relata que a farinha de descartes de jaca elaborada por aproximadamente 40% da semente, apresentou qualificação sensorial para sabor "queimado" (Tabela 1).

Desta forma, acredita-se que a farinha de semente de jaca, por apresentar sabor remanescente, pode necessitar compor a preparação junto à ingredientes que mascaram e/ou suavizam a sua presença, sem descaracterizar a preparação. Segundo Prette (2012), o sabor "queimado" da farinha de semente de jaca ocorre devido ao

tempo prolongado ou temperatura muito elevada durante a cocção, sendo necessário aprimorar este processo para melhoria do sabor. Neste sentido, verificando-se o potencial de uso da farinha de semente de jaca em produtos de panificação (BORGES et al., 2006; SANTOS et al., 2012; VINCENTINI, 2015), o aprimoramento da técnica de processamento da farinha e a utilização de adoçantes e aromáticos poderiam viabilizar e estimular a elaboração de produtos para fins especiais, particularmente voltados para pacientes celíacos.

Esta consideração também faz-se presente nos estudos desenvolvidos por Santos e colaboradores (2012), os quais elaboraram três amostras de pão francês, contendo entre 10 a 30% de farinha de semente de jaca. Os pães formulados com 10 e 20% desta farinha obtiveram os melhores resultados sensoriais para os atributos aparência, cor, sabor, aroma e textura (não havendo diferença significativa entre estas formulações), enquanto que os pães formulados com 30% de farinha de semente de jaca, obtiveram diferença significativa apenas para os atributos aroma e sabor (menores médias).

Em preparações salgadas, a exemplo do quibe formulado por Landim e colaboradores (2012), foi constatado que os mesmos obtiveram boa aceitabilidade em amostras contendo até 60% da farinha de semente de jaca em sua formulação, enquanto que as amostras contendo entre 80 e 100%, não houve boa aceitabilidade (Tabela 1). Provavelmente, a presença de aromáticos na preparação (hortelã, manjeriço e cebola), proporcionaram bons resultados em amostras com até 60% da farinha de semente de jaca, porcentagem elevada quando comparada à outros estudos (BORGES et al., 2006; SANTOS et al., 2012; VINCENTINI, 2015), o que alicerça o entendimento de que produtos elaborados com semente de jaca necessitam de maior adição de ingredientes que colaborem para a melhora da palatabilidade da preparação.

Entretanto, mesmo adicionadas em baixos percentuais, a farinha de semente de jaca pode contribuir principalmente para o aporte de fibras e valor energético (BORGES et al., 2006), indicando serem uma boa alternativa como complemento alimentar, enriquecendo as preparações. Neste contexto, conforme estudos de Cunha (1999), na Pastoral da Criança da Paróquia de Nossa Senhora da Luz, em Guarabira – PB, essa farinha vem sendo utilizada como um dos principais ingredientes da multimistura, suprimindo as necessidades nutricionais das crianças carentes, devido ao seu alto teor de carboidratos, proteínas, vitaminas e minerais.

Devido ao seu alto teor de amido, este nutriente pode ser extraído da semente de jaca, sendo adicionado à preparações que necessitem de maior consistência. Neste sentido, Landim (2011) analisou o perfil do amido obtido através da extração da semente de jaca, desenvolvendo uma bebida láctea em diferentes concentrações deste nutriente a partir desta fonte. Em análise sensorial, foi verificado que a amostra que continha o maior percentual de amido apresentou melhor resultado em relação à consistência, pois o produto era mais encorpado quando comparado às demais formulações (Tabela 1). Entretanto, Landim e colaboradores (2015), ao analisarem bebidas lácteas preparadas com o amido obtido da semente de jaca, em relação às amostras controle (sem espessante) e espessadas com o amido modificado e a carboximetilcelulose, verificou que a elaborada com amido modificado apresentou melhor resultado para todos os quesitos, com exceção da cor (neste atributo, a melhor amostra foi a preparada com carboximetilcelulose) (Tabela 1). Entretanto, os autores confirmam a utilização do amido de semente de jaca para compensar possíveis alterações físicas causadas pelo soro do leite na fabricação de bebidas lácteas (LANDIM et al., 2015). Em estudos similares realizados por Mukprasirt e Sajjaanantakul (2007), foi observado que o amido da semente de jaca tem um bom potencial para ser utilizado em formulações alimentares, corroborando com os resultados encontrados (LANDIM, 2011; LANDIM et al., 2015).

Neste estudo, foi observado que em diferentes níveis de concentração e em variadas preparações, a farinha da semente de jaca pode ser utilizada em preparações gastronômicas, como suplemento alimentar e para desenvolvimento de novos produtos. Além disso, os recortes dos estudos relatados foram focados no Brasil, a fim de considerar o hábito e cultura alimentar desta população, visto que os provadores avaliam o produto por meio da análise sensorial do mesmo. Estes resultados são imprescindíveis para o investimento de estudos que visem oferecer preparações gastronômicas elaboradas a partir da semente de jaca, de forma a impulsionar o uso de descartes vegetais desta fruta que é bastante apreciada no país. Além disso, os estudos que relataram o método de obtenção da farinha, apontam para a simplicidade deste método, que pode ser realizado de forma doméstica/artesanal, contribuindo para o potencial uso do produto (SANTOS 2009, LANDIM 2011, PRETTE 2012, VICENTINI 2015).

4. Conclusão

A farinha de semente de jaca apresenta algumas possibilidades para utilizações em preparações gastronômicas, sendo observada a elaboração de biscoitos, quibe e pão francês com este produto. Estas preparações possuem alto teor nutritivo devido ao enriquecimento dos mesmos com a farinha, com ênfase para o teor de fibras e amido, o qual pode ser extraído e utilizado como espessante de alimentos, a exemplo de bebidas lácteas.

Existe a perspectiva da utilização de maior concentração da farinha de semente de jaca para a elaboração de preparações gastronômicas voltadas para produtos de panificação. Neste caso, o aprimoramento das técnicas para a elaboração da farinha torna-se essencialmente importante, pois pode auxiliar na melhora do sabor e possibilitar a exclusão da farinha de trigo na composição, permitindo que o produto seja voltado para fins especiais, isento de glúten.

Observa-se também que a utilização de adoçantes e aromáticos, como o açúcar e ervas e especiarias, contribuem para melhor avaliação sensorial, alicerçando ainda mais a necessidade de aprimoramento das técnicas de processamento da farinha, que pode apresentar gosto remanescente queimado. Neste contexto, o desenvolvimento de receitas com ajustes também quanto à composição de ingredientes capazes de melhorar o sabor, pode contribuir para a melhora da palatabilidade e difusão do emprego deste produto.

Referências

AFISJ (Agriculture and Fisheries Information Service). **Jackfruit**. Disponível em: <<http://www.da.gov.ph/tips/jackfruit.pdf>>. Acesso em: 23, mar. 2016.

BEYEA, S. C.; NICOLL, L.H. Writing an Integrative Review. **AORN journal**, v.67, n.4, p. 877 – 880, 1998.

BORGES, S. V.; BONILHA, C. C.; MANCINI, M. C. Sementes de Jaca (*Artocarpus integrifolia*) e de Abóbora (*Curcubita moschata*) desidratadas em diferentes temperaturas e utilizadas como ingredientes em biscoitos tipo *cookie*. **Alimentos e Nutrição**, v. 17, n. 3, p. 317-321, 2006.

CABRAL, J. C. B.; OLIVEIRA, F. H. P. C. de.; SHINOHARA, N. K. S. A Gastronomia Hospitalar como ferramenta de bem-estar ao paciente. **Revista Higiene Alimentar**, v. 29, n. 248/249, 2015, p. 167 – 171, 2015.

CUNHA, C. **Pastoral da criança**. Jornal Correio da Paraíba. João Pessoa, 13 abril 1999. Correio Cidades - Caderno 2.

DOMENE, S. M. A.; OTA, R. R. L.; NILSON, E. A. F.; OLLERTZ, M. I. S.; WATANABE, T. T.; GALLO, P. R. Experiências de políticas em alimentação e nutrição. **Estudos avançados**, v.21, n.60, p.161-178, 2007.

IPEA (Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada). **Plano Nacional de Resíduos Sólidos: diagnósticos dos resíduos urbanos, agrosilvopastoris e a questão dos catadores**. Comunicados do Ipea, nº 145 – 25 de abril de 2012, Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=13917> Acessado em: 28 mar. 2016.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2007.

LANDIM, L. B. **Desenvolvimento e caracterização de produtos utilizando semente de jaca**. 2011. 99 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Itapetinga - BA.

LANDIM, L. B.; BONOMO, R. C. F.; REIS, R. C.; SILVA, N. M. C. da; VELOSO C. M.; FONTAN, R. da C. I. Formulação de Quibes com Farinha de Semente de Jaca. **UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde**, v. 14, n. 2, p. 87-93, mar./2012.

LANDIM, L. B.; SAMPAIO, V. S.; SOUZA JÚNIOR, E. C. de.; BONOMO, R. C. F.; LEITE, C. X. dos S. Avaliação de diferentes espessantes nas propriedades físico-químicas, sensoriais e reológicas de bebida láctea. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, v.17, n.1, p. 87 – 96, 2015.

MARFO, E. L.K.; OKE, O.L.; AFOLABI, O.A. Chemical composition of papaya (Caricapapaya) seeds. **Food Chemistry**, v. 22, n. 4, p. 259-266, 1986.

MENDES, K. D. S.; SILVEIRA, R. C. C. P.; GALVÃO, C. M. Revisão Integrativa: métodos de pesquisa para incorporação de evidências na saúde e na enfermagem. **Texto & Contexto Enfermagem**, v.17, n.4, p. 758 – 764, 2008.

MUKPRASIRT, A., SAJJANANTAKUL, K. Physico-chemical properties of flour and starch from jackfruit seeds (*Artocarpusheterophyllus* Lam.) compared with modified starches. **Food Chemistry**, v. 101, n. 4, p. 1727-1741, 2007.

PRETTE, A. P. **Aproveitamento de Polpa e Resíduos de Jaca (ArtocarpusheterophyllusLam.) Através de Secagem Convectiva**. 2012. 144 p. Tese (Doutorado em Engenharia Agrícola) – Universidade Federal de Campina Grande, Campina Grande - PB.

ROSSI, R. Sementes: Pequenos grãos que combinam nutrição e funcionalidade. **Revista Higiene Alimentar**, v. 23, n. 172/173: p. 21-21, 2009.

SANCHEZ, H. F.; WERNECK, M. A. F.; AMARAL, J. H. L.; FERREIRA, E. F. A Integralidade no Cotidiano da Atenção À Saúde Bucal: Revisão de Literatura. **Trabalho Educação e Saúde**, v. 13, n.1, p. 201 – 214, 2015.

SANTOS, D. B. dos.; MACHADO, M. S.; ARAÚJO, A. F.; CARDOSO, R. L.; TAVARES, J. T. de Q. Desenvolvimento de pão francês com a adição de farinha de caroço de jaca (*Artocarpus integrifolia* L.). **Enciclopédia Biosfera**, v.8, n.15, p. 597-602, 2012

SANTOS, L. A. S.; LIMA, A. M. P.; PASSOS, I. V.; SANTOS, L. M. P.; SOARES, D. M.; SANTOS, S. M. C. Uso e percepções da alimentação alternativa no estado da Bahia: um estudo preliminar. **Revista de Nutrição**, v.14, p.35-40, 2001.

SOUZA, M. D. de.; NAKASATO, M. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. **O Mundo da Saúde**, v.35, n.2, p. 208 – 214, 2011.

SOUZA, M. T. de.; SILVA, M. D. da.; CARVALHO, R. de. Revisão integrativa: o que é e como fazer. **Einstein**, v.8, n.1, p. 102-106, 2010.

VICENTINI, M. S. **Biscoitos amanteigados isentos de açúcar de adição elaborados parcialmente com polpa e semente de jaca**. 2015. 93 p. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade de São Paulo, Piracicaba - SP.

Avaliação das competências dos alunos do curso de Gastronomia em uma Instituição de Ensino Superior de Santa Catarina

Evaluation of the skills of Gastronomy course students in a Higher Education Institution of Santa Catarina

Douglas Ricardo Vogel¹, Beatriz Ingryd Vasconcellos², Katarzyna Bortnowska³

¹ Curso de Gastronomia da Faculdade Estácio de Florianópolis

{vogel_tdb@hotmail.com}

² Curso de Gastronomia da Faculdade Estácio de Florianópolis

{beatriz.ingryd@gmail.com}

³ Docente do Curso de Gastronomia da Faculdade Estácio de Florianópolis e da Universidade do Sul de Santa Catarina

{bortnowska@yahoo.com}

Resumo. As demandas sociais pressionam as universidades resultando em novas necessidades formativas. O objetivo deste artigo foi avaliar o desenvolvimento das competências no curso de Gastronomia de uma Instituição de Ensino Superior (IES) em Florianópolis/SC. Realizou-se um levantamento bibliográfico, para em seguida, aplicar um questionário e avaliar as competências desenvolvidas por alunos egressos e de sétima fase. Foram enviados 157 questionários e obtidas 40 respostas, que foram analisadas quantitativamente. Observou-se que das quinze competências do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), apenas cinco foram avaliadas de forma positiva. Concluiu-se ainda que as competências que os alunos consideraram desenvolver com maior dificuldade foram de quesitos administrativos e de recursos humanos, evidenciando a necessidade de uma reestruturação destas atividades no curso.

Palavras-chave: Competências em Gastronomia. Desenvolvimento de Competências. Formação em Gastronomia.

Abstract. *Social demands are pushing universities resulting in new training needs. The aim of this paper was to evaluate the development of skills in the course of Gastronomy on Higher Education Institution (HEI) in Florianópolis/SC. We conducted a literature, to then apply a questionnaire and evaluate the skills acquired by graduates and students of the seventh semester. 157 questionnaires were sent and obtained 40 responses, which were analyzed quantitatively. It was observed that the fifteen competencies of the Pedagogical Course Project (PPC), only five were assessed positively. It was also concluded that the skills students develop considered more difficult were administrative questions and human resources, highlighting the need for a restructuring of these activities in the course.*

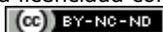
Key words: *Skills in Gastronomy. Skills Development. Training Gastronomy.*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

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

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

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



1. Introdução

Considerando o campo educacional, as competências enfatizam a mobilização de recursos, conhecimentos ou saberes vividos, e revela-se na prática (Dias, 2010), em que o elemento que permeia as variadas conceituações de competência é a individualidade, ou seja, a inclinação da pessoa em aplicar seus conhecimentos em determinada situação. Por esse motivo, as pessoas que irão gerir as organizações precisam estar preparadas para responder às novas demandas apresentadas.

Segundo Domingues (2008), o curso de bacharelado em Gastronomia não apresenta um delineamento pré-definido pelo Ministério da Educação. Contudo, os aspectos pertinentes aos cursos superiores em tecnologia podem ser, para o fim de estudos, utilizados para análise de competências, já que ambos são considerados de graduação superior.

A importância em se estudar a formação do profissional da Gastronomia é destacada por Campos et al (2009), que considera este campo um novo desafio para as organizações e instituições de ensino. Rubim e Rejowski (2013) também enfatizam esta preocupação, quando afirmam que o ensino profissional da área está em evolução paralela ao seu conceito em si, ainda reforçam a necessidade de se identificar as competências desenvolvidas para os alunos e como estas se apresentam na formação superior.

Neste contexto, o objetivo deste artigo foi avaliar o desenvolvimento das competências no curso de Gastronomia de uma Instituição de Ensino Superior (IES) em Florianópolis/SC.

2. Competências: conceitos gerais

O termo "competência" se mostra bastante abrangente e muitas vezes os autores não chegam a um parecer definitivo ou consensual sobre seu significado (GODOY et al, 2009). Porém, o ponto comum levantado pelos autores tange ao conjunto de conhecimentos, de habilidades, de atitudes e de destrezas (GODOY et al, 2009; BISSETT, 2009).

Nesse sentido, Garcia (2005, p.4) justifica que "a competência estaria constituída por várias habilidades. Entretanto, uma habilidade não 'pertence' a determinada competência, uma vez que uma mesma habilidade pode contribuir para competências diferentes". Pode-se dizer então que o termo competência não diz respeito apenas à um objeto, mas sim um conjunto de ações e aptidões aplicadas na resolução de uma situação ou problema, de maneira prática e eficiente.

Para Perrenoud (2000), as competências profissionais constroem-se, em formação, mas também no processo diário da prática laboral. A esse respeito, Kuenzer (2002, p. 2) diz que o conceito se aproxima do saber tácito "de conhecimentos esparsos e práticas laborais vividas ao longo de trajetórias que se diferenciam a partir das diferentes oportunidades e subjetividades dos trabalhadores". A competência profissional exige domínio e desenvolvimento de diferentes linguagens, capacidades cognitivas complexas, formas de comunicação e um raciocínio lógico-formal.

Na visão de Dias (2010), competências educacionais são as que ofertam ferramentas para atuar frente às atividades educacionais, exigindo lecionar por meio de problemas e preparar para a vida, diferente da escola do século passado que era baseada apenas no saber-fazer. Estas competências, quando incentivadas pelo processo de formação, observa-se que são necessárias metodologias distintas e o uso de diferentes recursos, assim como o comprometimento coletivo para o seu desenvolvimento (Sant'ana et al, 2013).

Formação baseada em competências

A construção ou o desenvolvimento de competências para Cruz e Schultz (2009) é desenvolvida a partir de processos de aprendizagem que envolvam conhecimentos (saber o quê), habilidades (saber fazer) e atitudes (querer fazer). Os erros, hesitações e dificuldades também fazem parte do processo de construção das competências (VALENTE; VIANA, 2009, LUCCHESI; BARROS, 2006). Para Desaulniers (1997, p. 52):

O processo de construção da competência, ao se basear em habilidades envolvem todas as dimensões do indivíduo – com ênfase na capacidade de crítica e de autonomia, no espírito de iniciativa com audácia, na responsabilidade e na flexibilidade em face da mudança e do inusitado, além de uma visão de empreendedor –, implica rupturas tanto na dinâmica interna dos espaços institucionais voltados a esse tipo de formação, como também na própria dinâmica dos demais espaços sociais em que esse indivíduo atua como cidadão.

Vê-se, portanto, a importância da formação baseada nas competências. Esta preconiza que se privilegie a capacidade de aplicação na apresentação do conhecimento e não apenas o conhecimento explícito. Isto conseqüentemente implica na mudança de como o conhecimento é passado, ou seja, que apresente aplicação em uma situação cabível, para ser cobrado da mesma forma (NUNES; BARBOSA, 2009).

O ensino tradicional é de massa, com foco no aluno mediano e estrutura de disciplinas curriculares. O docente é o centralizador do conhecimento e o aluno é um mero receptor de informações em processo que ocorre de forma passiva. A avaliação deste aluno é feita através de provas de conhecimento teórico ou práticas, com escala de avaliação de 0 a 10 pontos, no ensino por competências é individualizado, personalizado ao aluno e com maior flexibilidade. O docente é um facilitador e encorajador na busca e aplicação do conhecimento e o aluno assume a responsabilidade do seu desenvolvimento e cria maior autonomia e integração com colegas e instrutores. O curso é estruturado com módulos de competências, e as atitudes são desenvolvidas de forma transversal, e a avaliação do aluno é feita através de auto avaliação e da situação problema, com escala de avaliação feita pelo nível de desempenho (SILVA; YOSHIDA; GUERRA, 2007).

Desenvolvimento de competências na formação em Gastronomia

Rocha (2015) lembra que a Gastronomia é um tema novo no meio acadêmico. A CBO (Classificação Brasileira de Ocupações) em 2010 incluiu o profissional com nível superior, com o "Tecnólogo em Gastronomia", relacionando ao termo "Gastrólogo": aqueles que criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos, gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho, podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários.

Com relação às competências em Gastronomia, Monteiro (2009) ressalta que a figura do chef não é escopo dos cursos de Gastronomia. O intuito seria o de formar um profissional, que além de cozinhar, tenha competências nas áreas de gestão, análise sensorial, segurança alimentar, e tantos outros inerentes ao trabalho diário do profissional de alimentação. Para o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (Brasil, 2010), o egresso deve ao final do curso ser competente a conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, refletindo os aspectos culturais, econômicos e sociais, ou seja, se faz necessário compreender a história da alimentação, a cultura dos povos e alquimia dos ingredientes.

3. Metodologia

A presente pesquisa está enquadrada como quantitativa, uma vez que tenta colocar em números as informações, as classifica e analisa (PRODANOV; FREITAS, 2013), examinando a relação entre as variáveis (CRESWELL, 2010).

Assim, desenvolveu-se um instrumento de coleta dos dados composto por um questionário com 15 perguntas fechadas, de escolha escalonada, elaboradas com base nas competências previstas no PPC do curso de Bacharelado em Gastronomia de uma IES em Florianópolis (Quadro 1). Com este questionário, de acordo com a sua percepção, cada participante avaliou o nível de êxito em atingir as competências previstas pelo PPC ao final do curso em cinco níveis diferentes: muito ruim, ruim, regular, bom e muito bom.

Quadro 1 - Competências do PPC do curso de Bacharelado em Gastronomia de uma IES de Florianópolis

1. Atuar no planejamento, implantação e gerenciamento de restaurantes e similares;
2. Compreensão do todo administrativo, de modo integrado, sistêmico estratégico e suas relações com o ambiente externo;
3. Comunicação interpessoal e expressão correta nos documentos técnicos e específicos integrados a realidade do mercado gastronômico;
4. Raciocínio lógico, crítico e analítico;
5. Valorizar os processos corretos de higienização, produção e manutenção de alimentos, dentro das normas do setor;
6. Relacionar procedimentos e os sistemas de controle com critérios de qualidade estabelecidos na legislação;
7. Ser capaz de implantar propostas inovadoras de gestão, produção e serviços no setor;
8. Posicionar-se com flexibilidade e adaptabilidade diante de problemas detectados;
9. Ser capaz de ordenar atividades e programas, de decidir entre alternativas, de identificar e dimensionar riscos;
10. Selecionar estratégias adequadas de ação, visando atender a interesses interpessoais e institucionais;
11. Adotar procedimentos que privilegiem formas interativas de atuação em prol de objetivos comuns, priorizando - se o desempenho em equipe, valorizando os recursos humanos envolvidos nas diferentes frentes de trabalho;
12. Valorizar as características diferenciadas de cada região, atuando nos cenários sempre com postura ética, humanística e de integração;
13. Discutir sistemas de controle e definir os parâmetros que determinam a qualidade na produção da alimentação e serviço de alimentos e bebidas;
14. Estar apto a planejar cardápios de modo criativo tendo em vista rentabilidade e excelência de produtos e serviços;
15. Estar apto a desempenhar funções de planejamento, administração e operação em diversas tipologias de estabelecimentos, com domínio dos serviços e produtos envolvidos.

Fonte: Autores, 2016.

As competências e habilidades (Quadro 1) deverão ser desenvolvidas no decorrer de sete semestres, em trinta e nove disciplinas, sendo que a carga horária e as modalidades podem ser vistas na Tabela 1:

Tabela 1. Modalidades e Carga Horária do PPC do Curso de Bacharelado em Gastronomia de uma IES de Florianópolis.

Disciplina/Modalidade	Carga Horária
Disciplinas teóricas	1.332
Disciplinas práticas	1.008
Estágio I	80
Estágio Supervisionado	220
Projetos em Restauração	200
Atividades Complementares	100
Total carga horária	2.940

Fonte: Autores, 2016.

O curso de Gastronomia da IES estudada tem objetivo de formar profissionais com domínio das técnicas culinárias, cientes das diferentes culturas alimentares e que tenham a capacidade de desenvolver empreendimentos nas áreas de Alimentos e Bebidas (A&B). Quando egresso, o bacharel, deverá ter capacidade de análise, interpretação e correlação dos processos operacionais e gerencias que tangem aos meios de restauração, com visão sistêmica para entender adequadamente os cenários sociais e econômicos, o ambiente de competição, as formas de mercado, as tendências culturais dos grupos, os nichos de negócios e as possibilidades de integração das economias contemporâneas. Além disto, o aluno egresso deverá desempenhar atividades operacionais e de gestão nas áreas de Eventos, Gestão Empresarial, Consultoria e Pesquisa e Desenvolvimento, com eficácia para atuar em cozinhas internacionais, padarias, confeitarias e ainda gerenciar seu próprio negócio na área.

Após o levantamento, o questionário foi enviado a 157 alunos, egressos e de 7ª fase, da mesma instituição, por meio eletrônico disponibilizado na plataforma *Google Forms*. Os questionários foram enviados no dia 04 de maio e disponibilizados até 05 de junho. Foram obtidas 31 respostas dos egressos e 9 dos alunos de 7ª fase, que responderam quanto a percepção do desenvolvimento das competências questionadas.

4. Resultados da pesquisa

A pesquisa foi aplicada aos alunos egressos e aos alunos da sétima fase, onde 51,6% eram do sexo feminino e 48,4% do sexo masculino e estavam dentro da faixa etária dos 18 aos 60 anos, formados entre os anos de 2008 e 2016. Da mesma forma, os discentes, participantes apenas os do sétimo período, eram 77,8% do sexo feminino e 22,2 do sexo masculino e tinham idade entre 21 e 35 anos.

As competências presentes no PPC do curso de Gastronomia foram avaliadas pelos alunos, e os resultados podem ser observados de forma geral na Tabela 2. Para facilitar a análise, as opções "muito ruim", "ruim" e "regular" foram agrupadas como competências que apresentaram características "desfavoráveis". Já as opções "bom" e "muito bom" formaram o grupo de competências "favoráveis".

Impactos negativos

Na presente pesquisa, os impactos negativos considerados foram as competências que obtiveram menos de 70% de aprovação na aprendizagem dos alunos. Percebe-se que estas tangem majoritariamente às funções administrativas e de RH, uma questão preocupante pois para Zopiatis (2010), uma carreira bem-sucedida para um profissional da gastronomia exige equilíbrio entre competências gastronômicas e administrativas. O autor ainda considera a liderança como a principal capacidade necessária para um chef de cozinha, acima até mesmo da criatividade e da inovação.

A competência de "atuar no planejamento, implantação e gerenciamento de restaurantes e similares" foi a mais votada como muito mal desenvolvida pela instituição, com um total de 52% de votos desfavoráveis, e destes, 17% foram considerados muito ruins. Este é um dado inquietante, uma vez que a palavra "gestão" é enfatizada 24 vezes no projeto pedagógico do curso de gastronomia. Domingues (2008) enfatiza a importância de o profissional da gastronomia ter conhecimentos sobre gestão de pessoas e gestão de custos, dentro do campo da administração. Já na pesquisa de Oliva e Santolia (2007), o conhecimento mais valorizado por 88,6% dos gestores de negócios em serviços de alimentação foi o planejamento, justamente a competência mais falha da presente pesquisa.

Uma das competências que receberam menos de 50% de aprovação dos alunos foi a de "adotar procedimentos que privilegiem formas interativas de atuação em prol de objetivos comuns, priorizando-se o desempenho em equipe, valorizando os recursos humanos envolvidos nas diferentes frentes de trabalho". Na pesquisa de Campos et al (2008), a segunda característica mais exigida pelas empresas, com avaliação de importância de 4.6 em 5, foi a de trabalho em equipe, além da de ética e seriedade.

A competência que também obteve apenas 48% de aprovação pelos alunos foi a "compreensão do todo administrativo, de modo integrado, sistêmico estratégico e suas relações com o ambiente externo". Cronis et al (2003) verificaram que os restaurantes dão menos importância para competências técnicas do que para as de gestão. Em sua pesquisa (p. 2), salientam que "na maioria dos restaurantes foi dado ênfase da importância do profissional de gastronomia ter um conhecimento sobre gestão sabendo aliar ao negócio, tendo um perfil de empreendedor e inovador". Da mesma forma, Menezes (2005) diz que o mercado exige do profissional da gastronomia a capacidade de administração de um empreendimento gastronômico, além de quesitos de liderança, de engenharia de cardápios e de criação de pratos. Pode-se concluir então que os alunos se sentem despreparados em quesitos de gestão de pessoas e administração empresarial para se tornarem profissionais plenos da gastronomia e atenderem aos quesitos do mercado de trabalho.

Tabela 2. Resultados da pesquisa

Competências desenvolvidas na base do PPC do Curso	Muito ruim	%	Ruim	%	Regular	%	Bom	%	Muito bom	%	Total	% Favorável
1. Atuar no planejamento, implantação e gerenciamento de restaurantes e similares;	7	17	2	5	12	30	10	25	9	23	40	48
2. Compreensão do todo administrativo, de modo integrado, sistêmico estratégico e suas relações com o ambiente externo;	3	7	4	10	14	35	16	40	3	8	40	48
3. Comunicação interpessoal e expressão correta nos documentos técnicos e específicos integrados a realidade do mercado gastronômico;	2	5	6	15	11	28	13	32	8	20	40	52
4. Raciocínio lógico, crítico e analítico;	1	2	2	5	6	15	20	50	11	28	40	78
5. Valorizar os processos corretos de higienização, produção e manutenção de alimentos, dentro das normas do setor;	0	0	3	7	4	10	8	20	25	63	40	83
6. Relacionar procedimentos e os sistemas de controle com critérios de qualidade estabelecidos na legislação;	1	3	4	10	7	17	13	32	15	38	40	70
7. Ser capaz de implantar propostas inovadoras de gestão, produção e serviços no setor;	4	10	3	8	4	10	15	37	14	35	40	72
8. Posicionar-se com flexibilidade e adaptabilidade diante de problemas detectados;	2	5	4	10	5	13	17	42	12	30	40	72
9. Ser capaz de ordenar atividades e programas, de decidir entre alternativas, de identificar e dimensionar riscos;	3	8	5	12	7	17	16	40	9	23	40	63
10. Selecionar estratégias adequadas de ação, visando atender a interesses interpessoais e institucionais;	2	5	7	18	9	22	13	32	9	23	40	55
11. Adotar procedimentos que privilegiem formas interativas de atuação em prol de objetivos comuns, priorizando-se o desempenho em equipe, valorizando os recursos humanos envolvidos nas diferentes frentes de trabalho;	3	7	4	10	14	35	10	25	9	23	40	48
12. Valorizar as características diferenciadas de cada região, atuando nos cenários sempre com postura ética, humanística e de integração;	2	5	5	12	6	15	14	35	13	33	40	68
13. Discutir sistemas de controle e definir os parâmetros que determinam a qualidade na produção da alimentação e serviço de alimentos e bebidas;	0	0	6	15	10	25	12	30	12	30	40	60
14. Estar apto a planejar cardápios de modo criativo tendo em vista rentabilidade e excelência de produtos e serviços;	3	8	0	0	10	25	15	37	12	30	40	67
15. Estar apto a desempenhar funções de planejamento, administração e operação em diversas tipologias de estabelecimentos, com domínio dos serviços e produtos envolvidos.	4	10	3	8	12	30	13	32	8	20	40	52

Fonte: Autores, 2016.

A "comunicação interpessoal e expressão correta nos documentos técnicos e específicos integrados a realidade do mercado gastronômico" também foi uma dificuldade apresentada pelos alunos. De acordo com Bitencourt e Klein (2007, p. 9), para o profissional da administração ter a competência de relacionamento interpessoal e de comunicação, este deve "saber relacionar-se e manter um canal aberto entre os diferentes níveis hierárquicos, comunicando-se de maneira clara e objetiva, nas formas verbal e escrita". A importância desta competência é tão grande, que na pesquisa de Campos et al (2008) o relacionamento interpessoal recebeu valor de 4,3 em 5 para as empresas. Ainda neste sentido, Domenico e Ide (2005) consideram como conteúdo factual ao aluno de enfermagem a capacidade de interpretação lógica, ou seja, o aluno deve saber interpretar corretamente as atividades e os conteúdos discutidos. De acordo com o PPC da IES estudada, o mesmo pode ser aplicado ao setor gastronômico, uma vez que o Bacharel em Gastronomia deve ter capacidade abrangente de análise, interpretação e correlação dos processos operacionais e gerencias que tangem aos meios de restauração, com visão sistêmica para entender adequadamente os cenários sociais e econômicas, o ambiente de competição, as formas de mercado, as tendências culturais dos grupos, os nichos de negócios e as possibilidades de integração das economias contemporâneas.

Na presente pesquisa, muitos alunos consideram que não estão aptos a "desempenhar funções de planejamento, administração e operação em diversas tipologias de estabelecimentos, com domínio dos serviços e produtos envolvidos". Para Domingues (2008), o planejamento adequado a fim de prever, programar e coordenar procedimentos é um elemento muito importante para qualquer tipo de empresa. O autor enfatiza neste âmbito a importância de o profissional da gastronomia ter conhecimentos em administração e saber elaborar um plano de negócios, assim como ter conhecimentos em planejamento de marketing, gestão de custos e de pessoas e sobre administração dos espaços de trabalho.

A competência de "selecionar estratégias adequadas de ação, visando atender a interesses interpessoais e institucionais", que recebeu apenas 55% de aprovação é de extrema importância para o mercado, uma vez que os estudantes são procurados por mais características que seus conhecimentos específicos e habilidades, mas também por capacidade de serem proativos, de reconhecer e responder criativamente aos problemas e agir autonomamente (Higher Education Statistic Agency, 1998 apud Fallows, Steven, 2000).

A importância da competência de "discutir sistemas de controle e definir os parâmetros que determinam a qualidade na produção da alimentação e serviço de alimentos e bebidas" dá-se pela importância no rigor que existe na cozinha de um restaurante. Com apenas 60% de aprovação por parte dos alunos, entende-se que estes não se sentem completamente preparados para atender à qualidade exigida no mercado, como colocado por Menezes (2005, p. 21), quando diz:

Nos ambientes da restauração, a pressão exercida pelas chefias sobre a brigada da cozinha é grande. Submetidos ao calor intenso dos fogões, à baixa temperatura das câmaras frias, à rigorosidade da limpeza do ambiente e pessoal, ao peso excessivo dos utensílios e panelas, ao cuidado com as facas, equipamentos elétricos, forno combinado, forno turbo e outros, todo esse cenário de trabalho acaba por gerar sofrimento físico e psíquico nos profissionais.

A competência de "ser capaz de ordenar atividades e programas, de decidir entre alternativas, de identificar e dimensionar riscos", ou seja, ter responsabilidade sobre as tomadas de decisão necessárias, obteve apenas 63% de aprovação pelos alunos. Fleury e Fleury (2001) consideram que um profissional completo deve saber assumir

riscos com responsabilidade e consequências de suas ações, sendo reconhecido por isso, o que a minoria dos alunos se sentem preparados.

Na pesquisa de Siebeneichler et al (2007), o cardápio foi apontado como segundo atributo principal na avaliação dos clientes para avaliar um restaurante, ficando atrás apenas da limpeza do ambiente. Por esse motivo é muito importante o profissional da gastronomia “estar apto a planejar cardápios de modo criativo tendo em vista rentabilidade e excelência de produtos e serviços”, uma das competências avaliadas de forma negativa na presente pesquisa. O planejamento de cardápios foi apontado pelos autores como um dos requisitos mais importantes de um profissional da gastronomia (RUBIM, REJOWSKI, 2013; ROCHA, 2015; OLIVA, SANTOLIA, 2007; DOMINGUES, 2008; MENEZES, 2005), e o fato desta competência ter apenas 33% de aprovação dos alunos é muito preocupante.

A competência de “valorizar as características diferenciadas de cada região, atuando nos cenários sempre com postura ética, humanística e de integração”, obteve 68% de aprovação dos alunos. Esta é apontada por Menezes (2005, p. 37) como um grande desafio da gastronomia, quando diz:

No caso da gastronomia, o grande desafio é estar aberto ao novo, sintonizar-se, absorvendo novas tendências e respondendo ao conceito de “padronização” dos produtos requeridos pelas grandes empresas e corporações, sem perder sua autenticidade e seu caráter de regionalidade.

Por se tratar, segundo o autor, de um desafio para a área, pode-se considerar que esta foi a competência melhor avaliada entre as de impacto negativo, mas que ainda necessita de melhorias para obter maior aprovação por parte dos alunos.

Impactos positivos

Ainda existe um amadorismo na mão de obra da gastronomia, e profissionais bem qualificados são imprescindíveis para o desenvolvimento do ramo e da ciência (ROCHA, 2015). Por esse motivo, na presente pesquisa, são consideradas como impacto positivo as competências que obtiveram mais de 70% de avaliação favorável pelos alunos.

A maior parte dos alunos percebem desenvolver de forma mais clara competências de raciocínio lógico, crítico e analítico; os processos corretos de manipulação e higienização de alimentos; os procedimentos e sistemas de qualidade da legislação; capacidade de gestão, produção e serviços; e adquirir flexibilidade e adaptabilidade diante de problemas. Algumas destas são como as percebidas na pesquisa de Sant’ana et al (2013), onde os alunos consideraram melhor desenvolvidas competências éticas e de valores, de solução de problemas, de raciocínio lógico e de relacionamento interpessoal e competências para o autodesenvolvimento.

Com uma votação favorável de 70%, a competência de “relacionar procedimentos e os sistemas de controle com critérios de qualidade estabelecidos na legislação” foi bem acima da média. Além disso, a melhor capacidade aprendida pelos alunos, com 83% de votos positivos, foi a de “valorizar os processos corretos de higienização, produção e manutenção de alimentos, dentro das normas do setor”. Estas competências são muito importantes, uma vez que a pesquisa de Oliva e Santolia (2007) evidencia a preocupação dos gestores de restaurantes em atender às legislações da vigilância sanitária e garantir a segurança alimentar dos clientes pelos seus produtos e serviços. Para isso, profissionais capacitados em segurança alimentar e conhecedores da legislação do setor são imprescindíveis.

Observa-se um conflito na positividade do resultado na competência de “ser capaz de implantar propostas inovadoras de gestão, produção e serviços no setor”, uma vez que outras capacidades de gestão foram as que os alunos mais apresentaram ter dificuldades, e obtiveram os piores votos. Este fato pode ter ocorrido pelo motivo de o projeto pedagógico ter unido, num mesmo tópico, competências técnicas e de gestão, trazendo ambiguidade na resposta.

Apesar disso, pode-se observar uma boa valorização do aprendizado dos alunos de serem profissionais inovadores. Sobre a inovação e o aluno de gastronomia, Rocha (2015, p. 16) discute:

Evidentemente que a técnica como trabalho de natureza mecânica e repetitiva é cômoda e, nesses termos, não é por acaso que a opção pelo ensino de Gastronomia restrito ao domínio técnico é tão bem aceita pela maioria dos professores e alunos. Todavia, a técnica por ela mesma não produz inovação. A técnica é produto da inovação, resultante do conhecimento compartilhado e fruto da observação, da compreensão dos fenômenos e da criatividade.

Cronis et al (2003) também definiu que dentre os principais atributos requisitados do profissional da gastronomia, pode-se citar a criatividade, a inovação, a capacidade de encontrar novas soluções para os problemas cotidianos, ter resiliência, dedicação e flexibilidade além de ter o espírito empreendedor. Com isto em consideração, outro quesito fundamental que foi favorável para os alunos foi de “posicionar-se com flexibilidade e adaptabilidade diante de problemas detectados”, com 72% de aprovação. Neste âmbito, a pesquisa de Campos et al (2008) obteve avaliação de 4,3 em 5 no grau de importância da flexibilidade e adaptabilidade para as empresas, mostrando o quanto esta competência é valorizada pelo mercado de trabalho.

5. Considerações finais

O estudo procurou analisar a formação e o desenvolvimento de competências dos alunos do curso de Gastronomia e assim mapear as competências formalizadas no curso, identificar as desenvolvidas para o aluno, as exigidas para o mercado de trabalho e as desenvolvidas para o profissional nesse mesmo mercado.

Observou-se que das quinze competências desenvolvidas no PPC do curso, apenas cinco obtiveram mais de 70% de aprovação dos alunos. Este número reflete diretamente no mercado de trabalho, com profissionais que não se sentem totalmente preparados para exercerem suas funções. Para Rocha (2015), quando os profissionais de Gastronomia são bem formados, podem contribuir positivamente para a profissionalização da área como um todo, atuando na utilização e aproveitamento de recursos agroalimentares e no reconhecimento, recuperação e registro dos saberes culinários locais.

Através do presente estudo, vê-se que as maiores dificuldades apontadas pelos alunos tangem às competências administrativas. Pode-se concluir que é necessário reestruturar as disciplinas do curso de Gastronomia da Instituição de Ensino Superior, frisando a gestão, a administração e o conhecimento em recursos humanos para os alunos se sentirem preparados para o mercado de trabalho.

Referências

- BISSETT, Rachel L. **An Assessment of the Research Chefs Association's Core Competencies for Practicing Culinologists**. 2009. Tese (Doutorado em Ciências Humanas), College of Health and Human Services. Ohio University. 2009.
- BITENCOURT, Cláudia Cristina; KLEIN, Maria Josefina. Desenvolvimento de competências: a percepção dos egressos do curso de graduação em administração. In: XXXI Encontro da Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Administração- ANPAD, Rio de Janeiro, 31, 2007. **Anais...** Rio de Janeiro, 2007.
- BRASIL; MEC. **Catálogo Nacional de Cursos superiores de tecnologia**. 2010. Acesso em: 2016.
- CAMPOS, Keli Cristina de Lara et al. Empregabilidade e competências: uma análise de universitários sob a ótica de gestores de recursos humanos. **Revista Psicologia Organizações e Trabalho**, v. 8, n. 2, p. 159-183, 2008.
- CAMPOS, Simone Alves Pacheco et al. Conhecendo o estilo de aprendizagem e as competências mais valorizadas pelos futuros administradores: um estudo envolvendo alunos de graduação em administração de uma instituição federal de ensino. ENPQ 2009. **Anais...** Curitiba, 2009.
- CLASSIFICAÇÃO BRASILEIRA DE OCUPAÇÕES. 2016. Disponível em <www.mteco.gov.br> Acesso em: Ago. 2016.
- CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 3. Ed. São Paulo, Artmed. 2010.
- CRONIS, Gabriel Tolcsvai et al. Análise do perfil esperado do profissional formado em gastronomia da universidade federal de Pelotas, pelos empresários e donos de restaurantes na cidade de Pelotas. XXII Congresso de Iniciação Científica da Universidade Federal de Pelotas. **Anais...** Pelotas, 2013.
- CRUZ, Roberto Moraes; SCHULTZ, Viviane. Avaliação de competências profissionais e formação de psicólogos. **Arquivos Brasileiros de Psicologia**, v. 61, n. 3, 2009.
- DESAULNIERS, Julieta Beatriz Ramos. **Formação, competência e cidadania. Educação e Sociedade**, v. 18, n. 60, p. 51-63, 1997.
- DIAS, Isabel Simões. Competências em Educação: conceito e significado pedagógico. **Revista Semestral da Associação Brasileira de Psicologia Escolar e Educacional**, São Paulo, v. 14, n. 1, p. 73-78, jan./jun. 2010.
- DOMENICO, Edvane Birelo Lopes de; IDE, Cilene Aparecida Costardi. Referências para o ensino de competências na enfermagem. **Rev Bras Enferm**, v. 58, n. 4, p. 453-7, 2005.
- DOMINGUES, Janaína. **Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional**. 2008. 159 p. Dissertação (Mestre em Turismo e Hotelaria) - Universidade do Vale do Itajaí, Centro de Educação Balneário Camboriú, Balneário Camboriú, 2008.
- FALLOWS, Stephen; STEVEN, Christine. Building employability skills into the higher education curriculum: a university wide-initiative. **Education+training**. v. 42, n. 2, 75-82, 2000.
- FLEURY, Maria Tereza Leme; FLEURY, Afonso. Construindo o Conceito de Competência. **Revista de Administração Contemporânea**, v.5, edição especial, p. 183-196. 2001.

GARCIA, Lenise Aparecida Martins. **Competências e Habilidades: você sabe lidar com isso?** Educação e Ciência On-line, Brasília: Universidade de Brasília. 2005. Disponível em: <<http://uvnt.universidadevirtual.br>>

GODOY, Arilda Schmidt et al. O desenvolvimento das competências de alunos formandos do curso de Administração: um estudo de modelagem de equações estruturais. **Revista de Administração da USP**, v. 44, n. 3, p. 265-278, 2009.

KUENZER, Acácia Zeneida. **Conhecimento e Competências no Trabalho e Escola**. Boletim técnico do SENAC, Rio de Janeiro, v. 28, n. 2, p.1-18, mai./ago 2002. Disponível em: <<http://www.senac.br/BTS/303/boltec303g.htm>> acesso em: 19 mar. 2016

LUCHESE, Roselma; BARROS, Sônia. Pedagogia das competências um referencial para a transição paradigmática no ensino de enfermagem: uma revisão da literatura. **Acta Paul Enferm**, v. 19, n. 1, p. 92-9, 2005.

MENEZES, Maria Cristina Pinto. **A formação de alunos (as) num curso superior de Gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania**. 2005. 219 p. Dissertação (Pós-Graduação em Educação) - Centro Universitário Nove de Julho - Uninove. São Paulo, 2005.

MONTEIRO, Renata Zambon. **Escolas para cursos de gastronomia: espaços, técnicas e experiências**. 2009. 294 p. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) - Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

NUNES, Simone Costa; BARBOSA, Allan Claudius Queiroz. **Formação baseada em competências? Um estudo em cursos de graduação em administração**. Revista de Administração Mackenzie, v. 10, n. 5, 2009.

OLIVA, Eduardo de Camargo; SANTOLIA, Fillipo. Valorização das competências dos gestores de negócios em serviços de alimentação. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, ano IV, n. 2, p. 11-34, 2007.

PERRENOUD, Philippe. **Dez novas competências para ensinar**. Artmed: Porto Alegre, 2000.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2. Ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. 276 p.

ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos brasileiros de alimentação**, Recife, v. 1, n. 1, p.3-20, mai./jun. 2015.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Revista Turismo Visão e Ação**, Itajaí, v. 15, n. 2, p. 166-184, mai./ago. 2013.

SANT'ANA, Rogéria G. S.; SARSUR, Amyra M.; NUNES, Simone C.; LIMA, Vera L. C. As Competências na Formação de Alunos do Curso de Graduação em Administração da Universidade Federal de Juiz de Fora. In: XXXVII Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração- ANPAD, v. 37, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro, 2013.

SIEBENEICHLER, Tatiana et al. A satisfação de clientes de restaurantes: uma avaliação da satisfação e da importância dos atributos. **Revista de Administração (URI)**, v. 11, p. 39-58, 2007.

SILVA, Natacha Bertoia; YOSHIDA, Roberta Rebouças; GUERRA, Renato Gonçalves. **Formação profissional baseada em competências: um estudo de caso brasileiro**. Disponível em: <http://www.ead.fea.usp.br/Semead/7semead/>. 2007.

VALENTE, Geilsa Soraia Cavalcanti; VIANA, Ligia de Oliveira. Da formação por competências a prática docente reflexiva. **Revista Iberoamericana de Educación**, n.48/4, fev. 2009.

ZOPIATIS, Anastasios. Is it art or science? Chef's competencies for success. **International Journal of Hospitality Management**, v. 29, p. 459-467, 2010.