

# CONTEXTOS DA ALIMENTAÇÃO

COMPORTAMENTO,  
CULTURA E SOCIEDADE

VOLUME 6 NÚMERO 1 ANO 2018

ISSN 2238-4200



***Prezados leitores,***

Tornamos pública mais uma edição da Contextos da Alimentação e trazemos como reflexão a necessidade de pensar em alimentação na perspectiva das práticas sustentáveis, tanto de produção quanto de consumo. Assim, essa edição apresenta um relato de experiência de um evento cujo tema central foi a alimentação e a sustentabilidade com ênfase em produção de hambúrgueres em redes de fast food. Nesse sentido, também, o artigo “A gastronomia como agente de desenvolvimento regional nos estados do Pará e Tocantins” teve como objetivo destacar benefícios materiais e imateriais que são produzidos a partir de práticas da gastronomia como um agente do desenvolvimento regional.

A resenha do livro “Alternative Food Networks: knowledge, practice, and politics” (GOODMAN, D; DUPUIS, M.E., GOODMAN, M.K.; 2012) favorece a reflexão sobre questões como, por exemplo, a proliferação de redes alternativas alimentares e suas relações com o fornecimento convencional de alimentos, considerando elementos como política moral, sustentabilidade ecológica, justiça social e bem-estar animal.

O artigo “Degustar a cidade: a comida no pensamento de Walter Benjamin” traz relatos surpreendentes revelando como o autor utiliza a “comida” como uma importante ferramenta epistemológica para os atuais estudos sobre comida e sociedade nos espaços urbanos. Sendo a comida o elemento central desta publicação, o artigo “A comida (des)encantada: do fetiche mercadológico à cozinha de resistência” vem para provocar os leitores a uma reflexão sobre as transformações sociais que impactam nas escolhas alimentares, alertando sobre o risco de invasão da cultura de cozinhas profissionais que visam apenas gerar lucro e encantamento em detrimento da cozinha a cozinha doméstica, como antigo recinto de partilha e alegria, de comunhão familiar, de repasse de tradições entre gerações.

No artigo “Divino Culinário no Maranhão (Nordeste do Brasil): Bolos da Paixão de Cristo” os autores realizaram uma pesquisa através de depoimentos orais e registros fotográficos sobre a importância da celebração da Semana Santa na mesorregião do Maranhão que envolve a confecção de bolos religiosos que representam a importância litúrgica na celebração da Paixão de Cristo. O uso de ingredientes e técnicas culinárias típicas desta região nordeste do Brasil também são destaques neste artigo.

Contemplando a diversidade de olhares desta publicação, na sessão introdução você poderá acessar uma pesquisa sobre comportamentos e hábitos alimentares dos pacientes pós cirurgia bariátrica e a relação com o ganho de peso, com a falta da prática de atividade física, restrições alimentares, abandono do tratamento nutricional ou por fatores comportamentais, que podem comprometer o sucesso da cirurgia e a qualidade de vida.

Por fim, o vídeo “A Matemática na Gastronomia”, na sessão ensaios, ilustra de forma prática as diversas maneiras de como a matemática se faz presente na gastronomia e preparações culinárias. Apropriando-se desta temática, finalizo este editorial convidando todos a refletirem que “alimentação está em tudo”, inclusive na matemática!

Boa leitura!

**Irene Coutinho de Macedo**

**Ingrid Schmidt Hebbel Martens**

## **Reflexões acerca de Redes Alimentares Alternativas**

### **Resenha do livro:**

**GOODMAN, D; DUPUIS, M.E., GOODMAN, M.K. Alternative Food Networks: knowledge, practice, and politics. Abingdon: Routledge, 2012.**

*Reflections on Alternative Food Networks*

*Book Review:*

*GOODMAN, D; DUPUIS, M.E., GOODMAN, M.K. Alternative Food Networks: knowledge, practice, and politics. Abingdon: Routledge, 2012.*

### **Ana Clara Aparecida Alves de Souza**

Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
Programa de Pós-Graduação em Administração  
e-mail: clara.ufc@gmail.com

### **RESUMO**

O livro oferece uma visão crítica sobre o aumento das Redes Alternativas de Alimentação, suas redes sociais e a luta pela defesa de seus valores éticos e estéticos contra as pressões para padronização, oriundas das corporações *mainstream*, com suas redes de fornecimento globais "sem lugar e sem nome". Exploram-se como os movimentos alternativos estão fazendo a diferença e seu possível papel sobre a intensificação da mudança climática global e da insegurança alimentar. O livro avalia as diferentes posições em torno das redes de três grandes arenas de ativismo alimentar e política: o Reino Unido e Europa Ocidental, os EUA e a economia global do Comércio Justo. A comparação proposta se estende ao longo do livro para explorar a interface entre o fornecimento de alimentos alternativos e o *mainstream*.

**Palavras-chave:** Redes; Alimentação; Alternativa.

### **ABSTRACT**

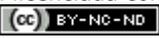
The book offers a critical review of the rise of Alternative Food Networks, its social networks, and the struggle to defend its values and esthetic against pressures for pre-ordination from mainstream corporations with their global "nameless and nameless" supply networks. They explore how alternative movements are making a difference and their possible role on the intensification of global climate change and food insecurity. The book is evaluated as different institutions around the networks of three major arenas of energy and politics: the UK and Western Europe, USA and a global Fair Trade economy. A proposed comparison is intended throughout the book to explore an interface between the provision of alternative foods and the mainstream.

**Keywords:** Alternative; Food; Networks.

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 6 no. 1 – Dezembro de 2018, São Paulo: Centro Universitário Senac  
ISSN 2238-4200

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

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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

## **Afinal, o que se pode compreender como “alternativo” no campo alimentar?**

O livro *“Alternative Food Networks”* traz uma perspectiva extremamente instigante, devido à cadência que os autores alcançam ao apresentarem o que se configura como “alternativo”, ilustrando casos e, a todo momento, contrabalanceando esses caminhos alternativos alimentares a uma visão crítica mais ampla sobre os diversos outros aspectos sócio-históricos que devem ser considerados e ponderados na discussão de redes alternativas alimentares. Ainda a ideia de que o alternativo é contextual, leva à reflexão de que, não necessariamente esse caminho é rompedor de um sistema, mas pode se configurar como um núcleo diferenciado dentro desse próprio sistema, entretanto, mesmo aí, pode ser contraditório.

Na primeira parte do livro, intitulada “Redes Alimentares Alternativas: reflexividade e conhecimento prático compartilhado”, composta por três capítulos, os autores iniciam destacando que o final do século XX marca um fechamento na história da mudança social. Segundo eles, por volta dos anos 1980, as mudanças esperadas pareciam sonhos mais distantes. Entretanto, o ativismo social é consideravelmente resiliente, podendo ser ilustrado por uma miríade de expressões de protesto. É em meio a uma nova onda de ativismo social que se incluirá o crescente movimento alternativo alimentar, em suas mais variadas e diversas formas.

Goodman, Dupuis e Goodman (2012) buscam encaminhar uma linha entre os argumentos de convencionalismo que registram a crescente totalização do aprovisionamento de alimentos como projetos políticos alternativos, da comida local ao comércio justo, atraídos para a economia corporativa dominante e as prefigurações e visões de movimento de alimentos. Ao se dirigirem entre essas posições, os autores tomam uma visão reflexiva, que permite certa distância crítica. Esta postura reconhece que as lutas dos ativistas alimentares não conseguiram satisfazer suas próprias visões, mas também presta atenção às maneiras pelas quais, em alguns casos e em alguns lugares, as economias alternativas conseguiram ocupar posições relativamente independentes no sistema alimentar.

A partir dessa abordagem reflexiva, o livro se concentra em dois espaços sociais onde os projetos de “vanguarda” de economia alternativa ganharam mais destaque geral e agora são amplamente conhecidos: Redes Alternativas Alimentares (RAA) e circuitos de Comércio Justo no Sul global. Os autores discutem se esses desenvolvimentos são ou não precursores de um projeto mais amplo de empoderamento social e mudança progressiva.

Os autores destacam reflexões em torno do consumo de alimentos locais. Nas narrativas de ativistas alimentares, o local tende a ser enquadrado como o espaço ou o contexto onde as normas e valores éticos podem florescer e, portanto, o localismo torna-se inextricavelmente parte da explicação para o surgimento de redes alternativas de alimentos “boas” e mais sustentáveis. Goodman, Dupuis e Goodman (2012) afirmam que um localismo “irreflexivo” pode ter consequências negativas importantes. As críticas destacadas ao longo da discussão revelam ainda que a política do localismo pode ser problemática e contraditória. No entanto, essas críticas não são feitas para deslegitimar o localismo, mas para proporcionar uma melhor compreensão da complexidade e armadilhas da política

local e os efeitos deletérios em longo prazo dos movimentos de reforma controlados principalmente por grupos particulares de pessoas locais, levando a uma política de perfeccionismo que tem elementos racistas e segregadores.

Goodman, Dupuis e Goodman (2012) afirmam que as tensões entre os ideais democráticos da autonomia individual e as noções soberanas de "bem comum" compõem um debate central na teoria política moderna e, para os autores, compreender este debate sobre o significado da justiça pode ajudar a esclarecer as questões da alimentação local e da justiça social. Os autores defendem, ainda, a necessidade de repensar as abordagens culturais centradas na produção e as políticas alimentares, de forma a reconhecer os processos de interação entre a forma como "cultivamos alimentos" e como "conhecemos alimentos".

Nos capítulos iniciais do livro, Goodman, Dupuis e Goodman (2012), estabelecem algumas das bases necessárias para entender as Redes Alternativas Alimentares como conjuntos socioecológicos formados por práticas e rotinas que se mobilizam e "qualificam" recursos materiais e cognitivos de maneiras particulares, esse entendimento é aprimorado através do desenho de linhas analíticas e linhas de pesquisa de outras disciplinas de ciências sociais.

Ao discorrerem sobre o "Fornecimento de alimentos alternativos no Reino Unido e Europa Ocidental: introdução e antecedentes", também centrando-se em três capítulos, Goodman, Dupuis e Goodman (2012) situam o surgimento de práticas alternativas de provisão de alimentos na Grã-Bretanha e na Europa Ocidental em uma perspectiva ampla, identificando alguns dos muitos caminhos de convergência que estão se construindo em espaços político-econômicos e discursivos para seu desenvolvimento.

São apresentadas ferramentas analíticas e contextuais que permitem refletir sobre algumas questões postas em jogo, por exemplo, como se deu a proliferação de redes alternativas alimentares desde 1990, como se organizam; como essas redes se configuram como alternativas e re-localização, suas relações com o fornecimento convencional de alimentos; questões sobre a ideia de deslocalização como movimento de oposição, considerando elementos como política moral, sustentabilidade ecológica, justiça social e bem-estar animal. Faz-se, ainda, um exame da literatura europeia sobre redes alternativas alimentares a partir da apresentação e análise de uma gama de estudos de caso.

Goodman, Dupuis e Goodman (2012) destacam também que os debates e os materiais de caso por eles analisados revelam o quão difícil é colocar localidades e redes locais de alimentos de forma inequívoca sob a rubrica de "alternativo". No caso dos alimentos locais, Goodman, Dupuis e Goodman (2012) afirmam que esse desafio reside nos valores ecológicos, éticos e estéticos atribuídos ao processo produtivo. Fazem a ressalva de que os alimentos locais podem ser comercializados diretamente, mas a "escala" para consumidores distantes geralmente requer integração em canais de distribuição corporativa e portfólio de produtos "de qualidade".

Sobre a ideia de virada da qualidade, outro relevante ponto destacado pelos autores, dá conta de que essa concepção criou condições favoráveis à rastreabilidade dos alimentos, desde a produção ao consumo, tanto no que diz respeito à segurança alimentar, quanto considerando outros aspectos como sustentabilidade, biodiversidade, práticas artesanais, tradições culinárias, comércio justo e bem-estar animal. Os autores reforçam que essas preocupações abrem novas oportunidades para os varejistas se diferenciarem e segmentarem

seus mercados, mas também para movimentos sociais mobilizarem valores e práticas incorporadas em produtos de qualidade alternativa.

Os autores examinam a forma como os formuladores de políticas percebem as economias de alimentos espaciais e seu reordenamento, as medidas consideradas para alcançar a segurança alimentar nacional e o papel que eles veem para redes re-localizadas de alimentos no processo de ajuste para restrições de recursos mais vinculativas. Goodman, Dupuis e Goodman (2012) destacam que a discussão por eles apresentada indica que aquilo que se entende por "segurança alimentar sustentável" é altamente contingente e isso introduz um grau significativo de ambivalência e generalização.

Na terceira parte, ao discorrerem sobre "Movimentos alimentares alternativos nos EUA: anos formativos, *mainstreaming*, governança cívica e conhecimento da sustentabilidade", Goodman, Dupuis e Goodman (2012) analisam o desenvolvimento de movimentos agrícolas alternativos nos EUA e os desafios que eles enfrentam após a institucionalização de uma concepção baseada em padrões, de "insumos permitidos" de alimentos orgânicos e sua governança.

A corrente, uma vez progressiva, do ativismo de pesquisa no movimento de agricultura sustentável, conforme Goodman; Dupuis e Goodman (2012) acabou por se estabelecer para uma maior legitimidade institucional e tração fiscal, promovendo a agricultura sustentável como uma "reivindicação de conhecimento" científica e não como um projeto socioecológico, social ou uma agenda política.

Sobre a abordagem reflexiva proposta, Goodman; Dupuis e Goodman (2012) afirmam que a mesma leva em consideração dois pontos de vista, reconhecendo o que a política de rede alternativa de alimentos conseguiu, mas também compreende as limitações dessa abordagem para mudar nosso sistema alimentar.

No que diz respeito às economias alternativas, Goodman, Dupuis e Goodman (2012) destacam que as mesmas são poderosas, mas não intrinsecamente igualitárias. Elas não estão fixas, pois estão sempre abertas a perguntas. Para eles, é essa "falta de equilíbrio" que torna necessário manter os sistemas alimentares na conversa cívica maior e contínua sobre fazer um mundo melhor, com o "melhor" definido de forma diferente e reflexiva por pessoas diferentes. É o processo de construção desse mundo, apesar das diferentes visões de mundo que tornam a dinâmica das economias alternativas tão complexa e tão poderosa e a discussão trazida pelos autores, tão instigante.

Como parte das reflexões sobre RAA, Goodman, Dupuis e Goodman (2012) iniciam um tópico discorrendo sobre o fato de que mesmo que a criação de fronteiras e a concepção de redes tenham êxito na criação de economias alternativas viáveis e persistentes, a questão permanece: Por que a existência de economias alternativas é importantes? Os autores argumentam que as economias alternativas e a capacidade de criar novas economias que podem sobreviver fora do *mainstream* são mais importantes do que as porcentagens de vida econômica que representam.

Os autores concluem que a partir de um quadro teórico que vê a produção do conhecimento e a aprendizagem como atividade diária, dinâmica e experiencial, começa-se a preocupar menos com categorizar o conhecimento como sustentável por definição versus convencional por definição. Em vez disso, pode-se concentrar nos atores relevantes criando conhecimento e como eles negociam a compreensão dessas categorias.

Na seção final do livro "Globalização de movimentos alternativos de alimentos: a política material cultural do comércio justo", Goodman, Dupuis e Goodman (2012) centram as reflexões sobre o movimento de *fair trade* e a entrada de grandes nomes corporativos na disseminação dessa prática e desse discurso como diferencial competitivo. Questiona-se o que significa um nascente movimento liderado por caridade, justiça global, comércio justo através de catálogos e lojas ligadas a algumas das maiores e mais duvidosas marcas multinacionais de alimentos existentes. Conforme os autores, um dos principais componentes da prática do comércio justo é o conjunto de imaginários visuais e textuais que cria e circula em suas redes.

A partir das discussões destacadas, Goodman, Dupuis e Goodman (2012) afirmam que o comércio justo tem sua própria maneira particular de traduzir e articular a cultura circulante de consumismo consciente liderado por escolha e, portanto, suas próprias trajetórias e evolução promovidas pelos atores, organizações e empresas em seu centro.

Goodman; Dupuis e Goodman (2012) exploram a mudança da política material do comércio justo em seus regimes semióticos deslocalizadores de conhecimento e suas práticas, já que as redes de comércio justo se mudaram para o *mainstream*.

Os requisitos de qualidade, quantidade e gosto do comércio justo tornam sua invocação da ética comum mais específica e, de fato, mais complicada, contraditória, complexa e contextualizada do que o trabalho sobre o consumo ético, até agora, não foi descoberto ou estava disposto a admitir, como pontuam os autores.

Nas seções finais do livro, os autores destacam que no contexto da integração e continuação da expansão das redes de comércio justo refletem sobre algumas políticas, trajetórias e significados mais amplos de mercados e movimentos de comércio justo.

Acredita-se que o livro abre uma série de reflexões necessárias à defesa das "alternativas", não em contraponto a elas, mas no sentido de agregar outras variáveis na defesa de um caminho "diferente" dentro da seara da produção e distribuição de alimentos.

## **Relato de experiência: Encontro Senac de Alimentação e Sustentabilidade**

Por Irene Coutinho de Macedo; Isabella Tereza Ferro Barbosa e Emilia Satoshi Miyamaru Seo

A alimentação é uma atividade que deve ser compreendida e estudada sob diversos olhares, pois envolve muito mais que o ato de comer e a disponibilidade de alimentos. Há uma cadeia de produção, que pode se iniciar na preparação de sementes, mudas e insumos, passando por ciclos, do plantio à colheita, que vêm sendo, cada vez mais, envolvidos por questões tecnológicas, financeiras e sociais. Nas etapas produtivas, no campo, as inter-relações com a sustentabilidade parecem claras, no entanto, as etapas posteriores, até que o alimento chegue a mesa e, posteriormente, seu descarte envolvem questões complexas, que não são abarcadas por uma única área de conhecimento, e que possuem uma dinâmica cotidiana crescentemente artificializada e acelerada. Em todo esse trajeto do solo ao prato, consumo e produção de resíduos há inúmeras interfaces com a sustentabilidade que precisam ser continuamente apreendidas e entendidas.

Considerando a necessidade de que a alimentação seja investigada sobre os diversos olhares, foi realizado, no dia 15 de outubro de 2018, o Encontro Senac de Alimentação e Sustentabilidade que reuniu mais de 150 pessoas entre estudantes dos cursos de Nutrição, Gastronomia, Hotelaria e Engenharia Ambiental, além de docentes e pesquisadores da área de Alimentação e Sustentabilidade.

Este encontro teve como tema central "Restaurantes de fast-food de hambúrguer: impactos de produção, consumo e resíduo" com o objetivo de compreender e refletir sobre os principais impactos na saúde e no meio ambiente nas etapas de produção, consumo e geração de resíduos em restaurantes de fast-food de hamburger.

Realizado no formato de mesa redonda, o encontro teve início com a exposição do Prof. Marcelo Traldi Fonseca que discorreu sobre as principais características dos restaurantes de fast-food de hambúrguer dentro da tipologia dos serviços de alimentação, apresentando o histórico e tendências deste segmento na alimentação fora do lar bem como sua relevância cultural, social e econômica em diferentes culturas.

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 6 no. 1 – Dezembro de 2018, São Paulo: Centro Universitário Senac  
ISSN 2238-4200

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

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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

Na sequência, a professora Gislaine Rozani Bigido Andrade apresentou as características nutricionais dos principais lanches destes restaurantes destacando os benefícios e riscos para a saúde no caso de consumo exagerado, ressaltando os acompanhamentos que, normalmente, são consumidos nesse contexto, tais como os refrigerantes e batata-frita.

Para finalizar as exposições, o professor Fernando Rodrigues discorreu apresentando os principais impactos da geração de resíduos sólidos da comercialização de lanches deste segmento, descrevendo quais são as principais embalagens geradas, a dificuldade de separação de resíduos alimentares e o impacto para o meio ambiente, desde os guardanapos de papel, copo e canudos plásticos.

Ao término do encontro, os participantes apresentaram suas dúvidas e apontamentos, demonstrando estarem sensibilizados sobre a necessidade investigar estudos e propostas de soluções para uma alimentação que contribua para a sustentabilidade e, ao mesmo tempo, garanta a saúde e o bem-estar das pessoas, especialmente no segmento de restaurantes de fast-food de hambúrguer.

#### **Agradecimentos:**

À Diretoria de Graduação/Pesquisa Aplicada do Centro Universitário Senac e aos coordenadores e docentes dos cursos Tecnologia em Gastronomia, Hotelaria, Nutrição e Engenharia Ambiental

**Fotos registradas:**





# COMPORTAMENTO E HÁBITOS ALIMENTARES DOS PACIENTES PÓS CIRURGIA BARIÁTRICA

## *Behavior and Eating Habits of Patients Submitted to Bariatric Surgery*

Andréa Cajai Rocha<sup>1</sup>  
Karina dos Reis Hociko<sup>1</sup>  
Profa. Tatiane Vanessa de Oliveira<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Estudantes do Curso de Bacharelado em Nutrição [cajaiandrea@gmail.com](mailto:cajaiandrea@gmail.com) ;  
[karinahociko@gmail.com](mailto:karinahociko@gmail.com)

<sup>2</sup>Professora do Centro Universitário Senac [tatiane.voliveira@sp.senac.br](mailto:tatiane.voliveira@sp.senac.br)

### Resumo

A obesidade é uma doença de origem multifatorial de longa duração apontada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) como um grave problema de saúde pública do mundo. Este trabalho visa identificar o comportamento e os hábitos alimentares dos pacientes após cirurgia bariátrica, relacionando-os à retomada do ganho de peso, ao acompanhamento nutricional, ao comportamento alimentar restritivo e à mudança de estilo de vida. Para isso, foi aplicado um questionário com 37 questões usando o aplicativo SurveyMonkey® por meio da rede social Facebook® e WhatsApp® e posterior tratamento dos dados por percentual no próprio aplicativo. Foi constatado que há uma predominância da recidiva de peso nos pós bariátricos, principalmente após dois anos da cirurgia. Não são prevalentes o acompanhamento nutricional, os hábitos alimentares e comportamentais adequados e as dietas restritivas, porém nota-se a presença principalmente da ansiedade no momento da alimentação e a insatisfação com o hábito alimentar e consigo mesma. Evidenciou-se a importância de novos estudos quanto à relação de hábitos e comportamentos inadequados dos pós bariátricos, com o reganho de peso e atitudes alimentares antes e após a cirurgia.

Palavras-chave: 1. Cirurgia bariátrica. 2. Ganho de peso. 3. Obesidade. 4. Comportamento alimentar. 5. Educação Nutricional. 6. Dieta.

### Abstract

*Obesity is a multifactorial and chronic disease that has been identified by the World Health Organization (WHO) as a serious public health problem worldwide. The purpose of this study was to identify the behavior and eating habits of patients after bariatric surgery and their relation to weight regain, nutritional follow-up, restrictive eating behavior, and lifestyle change. To accomplish that, a questionnaire composed of 37 questions was applied using SurveyMonkey® through social networks Facebook® and WhatsApp®. Data processing was obtained through the percentage provided by the apps. It was observed that weight relapse is prevalent in post bariatric patients, mainly after two years of surgery. In this population, lack of nutritional follow-up, inappropriate eating and behavioral habits, feeling of anxiety at meal time, disapproval of one's own eating habits, and body dissatisfaction were also noted. By contrast, restrictive eating behavior was not prevalent in this population. Further studies are necessary to evaluate the relationship between habits and behaviors of post bariatric patients that result in weight regain and food choices before and after surgery.*

*Keywords: 1. Bariatric surgery. 2. Weight Gain. 3. Obesity. 4. Feeding Behavior. 5. Food and Nutrition Education. 6. Diet.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 6 no. 1 – Dezembro de 2018, São Paulo: Centro Universitário Senac  
ISSN 2238-4200

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

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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

## 1. Introdução

A Organização Mundial da Saúde (OMS), define a obesidade como um acúmulo anormal ou excessivo de gordura corporal que pode atingir graus capazes de afetar a saúde (ABESO, 2009).

A prevalência de obesidade aumentou em todos os grupos etários, principalmente nos países desenvolvidos e a OMS aponta a obesidade como um dos maiores problemas de saúde pública no mundo. A projeção é que, em 2025, cerca de 2,3 bilhões de adultos estejam com sobrepeso e mais de 700 milhões serão obesos. Dados estatísticos revelam o aumento de 1220% nos homens e de 16-25% nas mulheres nos últimos 10 anos em todo o mundo. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2009, no Brasil, o sobrepeso atingia 50,1% dos homens e 48% das mulheres e a obesidade acometia 12,4% dos homens e 16,9% das mulheres.

A morbidade associada a obesidade grave leva ao desenvolvimento de outras doenças como, a hipertensão arterial sistêmica (HAS), dislipidemias, diabetes *mellitus* tipo 2, disfunções respiratórias e outras, gerando o termo "obesidade mórbida". Consequentemente compromete a qualidade de vida, gera uma extrema instabilidade emocional e surge a busca por um tratamento definitivo, como a intervenção cirúrgica (CUPPARI, 2005).

É uma doença de origem multifatorial que envolve a aplicação de vários tratamentos conjuntos, como o acompanhamento nutricional, a utilização de fármacos e a prática regular de exercícios físicos. Contudo, alguns pacientes por não responderem com eficácia aos tratamentos convencionais, recorrem a cirurgia bariátrica (CB) que é uma intervenção invasiva e consiste na redução do volume gástrico associado ou não ao desvio intestinal, tornando reduzida a capacidade de comer em grandes quantidades e a capacidade de absorção no intestino, ocasionando a redução de peso (ABESO, 2009).

A CB tem a finalidade de provocar a redução/perda de peso e assim aumentar a expectativa de vida dos operados, e associada a uma educação nutricional, mudanças nos hábitos de vida e a prática de atividade física tem se mostrado uma abordagem eficiente a longo prazo (SEGAL; FRANDIÑO, 2002; CAÇULA *et al.*, 2015).

No Brasil, a CB surgiu na década de 1970 na Faculdade de Medicina da USP (FMUSP) com o cirurgião Salomão Chaib, sendo hoje o segundo país no mundo que mais realiza a cirurgia bariátrica, com cerca de 93,5 mil registros por ano, atrás apenas dos EUA (SBCBM, 2018).

A maior difusão da CB ocorreu depois do ano 2000, com a abordagem minimamente invasiva por laparoscopia com vantagens na recuperação pós-operatória. Diversas técnicas cirúrgicas têm sido empregadas com maior ou menor sucesso no tratamento da obesidade mórbida, sendo as mais utilizadas atualmente a derivação gástrica em *Y de Roux - By-pass* e a gastroplastia vertical – *Sleeve* (WAITZBERG, 2017).

A Sociedade Brasileira em Cirurgia Bariátrica e Metabólica (SBCBM, 2018), determina que o candidato à CB deve encaixar-se em determinados critérios, independentemente da técnica cirúrgica, tais como ter no mínimo de cinco anos de evolução da obesidade com fracasso no tratamento clínico, índice de massa corporal (IMC), acima de 40 kg/m<sup>2</sup> ou IMC acima de 35 kg/m<sup>2</sup> associado a comorbidades relacionadas a obesidade mórbida. Recentemente o Conselho Federal de Medicina aumentou o rol dessas comorbidades, considerando a insuficiência cardíaca congestiva, asma grave não controlada, esteatose hepática, infertilidade masculina e feminina, estigmatização social e depressão, promovendo maior acesso à população (ABESO, 2018).

De acordo com Novelle e Alvarenga (2018), a CB além de proporcionar a perda de peso rápida tendo como esperado a redução de 50% do excesso de peso, também apresenta melhoras nas comorbidades clínicas presentes no paciente. Contudo, o paciente submetido a CB pode apresentar complicações pós-operatórias, como a deficiência de nutrientes e problemas psicossociais relacionados com a parte física, social e mental, os quais podem envolver a sua imagem corporal, os aspectos cognitivos, os fatores comportamentais e psicológicos.

Segundo Costa (2013), o sucesso da CB envolve o tratamento com uma equipe multidisciplinar composta por especialistas que inclui o cirurgião bariátrico, o endocrinologista, nutricionista, o

psicólogo e/ou psiquiatra, e eventualmente outros como (cardiologista, hematologista, fisioterapeuta), que juntos irão avaliar e orientar desde a orientação dietética, programação de atividades físicas e as mudanças comportamentais, afim de contribuir para a conquista e manutenção de bons resultados.

O acompanhamento nutricional no pós-operatório é essencialmente importante devido às inúmeras alterações de hábitos alimentares que o paciente irá desenvolver como: a ingestão de pequenas porções; mudança no hábito de mastigação e tempo para se alimentar; intolerâncias a certos tipos de alimentos e suplementação com polivitamínicos (CRUZ; MORIMOTO, 2004). Quando realizado rotineiramente, pode identificar e intervir precocemente em situações pós-operatórias de perda insuficiente ou reganho do excesso de peso, além das deficiências nutricionais (FAINTUCH *et al.*, 2004; MAGRO *et al.*, 2008).

No estudo de Menegotto *et al.* (2013), conclui-se que após dois anos de CB, apenas 15% dos pacientes mantém um acompanhamento médico e nutricional. Já Blomain *et al.* (2013), observaram que após o procedimento de CB, metade das pessoas voltam a engordar parcialmente e 5% retornam ao peso anterior a cirurgia.

Sendo assim, de acordo com Silva e Kelly (2013), tem se observado um reganho de peso nos pacientes bariátricos, após dois anos da cirurgia, os quais podem estar relacionados com os fatores biológicos como as adaptações anatômicas, alterações de hormônios liberados pelo trato gastrointestinal que são responsáveis pelo controle da fome e saciedade. Além disso, somam-se os fatores comportamentais como o sedentarismo, as restrições alimentares, o não acompanhamento às consultas pós-operatórias, com o pensamento de que não são necessárias a longo prazo, assim como os transtornos alimentares, caracterizados por alterações da imagem corporal, comportamento e atitude alimentar como a anorexia nervosa (AN), a bulimia nervosa (BN) e o transtorno de compulsão alimentar periódica (TCAP).

Deste modo, a mudança não está apenas em submeter-se à CB, é preciso a mudança de hábitos e educação alimentar para o resto da vida (GARRIDO, 2013). Os comportamentos associados aos hábitos alimentares nos pacientes pós-bariátricos são relevantes, pois são determinantes para a perda de peso e a sua manutenção por um longo prazo, onde a quantidade e qualidade dos alimentos ingeridos e o seguimento das orientações nutricionais é de fundamental importância para a manutenção do objetivo desejado (JESUS *et al.*, 2017).

Diante do exposto justificou-se a necessidade de uma pesquisa que se debruçou em um olhar sobre os comportamentos e hábitos alimentares dos pacientes pós CB, identificando se existe relação com o reganho de peso, com a falta da prática de atividade física, restrições alimentares, abandono do tratamento nutricional ou por fatores comportamentais, os quais podem comprometer o sucesso da cirurgia e a qualidade de vida.

## **2. Objetivo**

### **2.1 Objetivo Geral**

Estudar fatores alimentares e comportamentais dos pacientes pós cirurgia bariátrica.

### **2.2 Objetivos Específicos**

Identificar a presença do reganho de peso nos pacientes pós cirurgia bariátrica, após 2 anos.

Verificar a presença do acompanhamento nutricional pós cirurgia bariátrica.

Identificar a presença de dietas restritivas nos pacientes pós cirurgia bariátrica.

## **3. Metodologia**

O presente estudo consistiu em uma pesquisa de campo exploratória que foi realizada com 100 indivíduos adultos entre 19 e 59 anos de idade, de ambos os gêneros, que foram submetidos a qualquer uma das técnicas de CB reconhecidas no Brasil como a banda gástrica ajustável,

gastrectomia vertical (cirurgia de *Sleeve*), cirurgia derivativas (*Bypass com Y de Roux, Scorpiano e Switch*), que estão descritas na resolução CFM nº2.131/2015.

Os sujeitos da pesquisa eram contatados por meio de convite pela rede social Facebook®, participantes ou não de grupo fechados, com o tema CB e por convites diretos às pessoas conhecidas das pesquisadoras, utilizando um *link* (gerado pela plataforma SurveyMonkey®) que foi disponibilizado para o e-mail ou WhatsApp®.

Foram excluídos os respondentes que realizaram a CB a menos de um ano e os que sinalizaram estar gestantes, amamentando, em tratamento de quimioterapia, radioterapia e em uso de medicamentos imunossupressores, ou que apresentavam outras doenças não relacionadas a cirurgia.

Para a obtenção dos dados foi proposto um questionário como instrumento de pesquisa embasado nos formulários: *Bariatric Analysis and Reporting Outcome System* (BAROS, 1998), que avalia a qualidade de vida do paciente pós-bariátrica e o questionário holandês de comportamento alimentar (QHCA), validado por Wardle (1987), traduzido e adaptado para o português por Almeida, Loureiro e Santos (2001), que avaliam a alimentação restritiva e a alimentação emocional.

O instrumento utilizado foi um questionário autoaplicável composto por 37 questões, sendo 02 abertas e 35 fechadas, que versavam sobre: dados sociodemográficos, como faixa etária, gênero, renda e escolaridade; dados clínicos, como tipo e tempo da cirurgia realizada, peso, se houve recidiva de peso; dados sobre hábitos alimentares posteriores a cirurgia, como consumo diário de doces e/ou produtos açucarados, de processados e ultraprocessados, de gorduras ou frituras, de refrigerantes ou sucos industrializados, de verduras e legumes, de saladas e de frutas, além do consumo de alimentos diet e light, de bebidas alcólicas e a quantidade de refeições diárias; dados comportamentais, como se costuma pular refeições, se come menos proposadamente para não engordar, se controla rigorosamente o que come, se evita comer quando está com fome, se fica apavorado com a ideia de engordar, se tem o hábito de “beliscar” entre as refeições e o sentimento na hora da refeição; e por último dados sobre qualidade de vida, como a prática de alguma atividade física, se faz acompanhamento nutricional e/ou psicológico atualmente, se está satisfeito com o seu hábito alimentar, sua saúde, seu sono e consigo mesma.

O questionário ficou disponível para as respostas por um período de 15 dias, de 05 a 20 de setembro de 2018, na plataforma SurveyMonkey® (2018) no endereço eletrônico (<https://pt.surveymonkey.com/r/PESQUISABARIATRICA>).

Os tratamentos dos dados foram predominantemente quantitativos e a tabulação foi realizada por percentual conduzidos pela plataforma já mencionada. Foram analisados e confrontados com a literatura através da busca bibliográfica nas bases de dados Lilacs, PubMed (*US National Library of Medicine*), e Scielo (*The Scientific Electronic Library Online*), com os descritores cirurgia bariátrica, ganho de peso, obesidade, comportamento alimentar, educação nutricional e dieta, sem restrição de período ou tipo de estudo, considerando os artigos que avaliavam ou revisavam obesidade e a CB como tratamento, perda e reganho de peso após a cirurgia, comportamentos alimentares prévios e pós cirurgia. Também foram considerados os artigos sobre o acompanhamento nutricional após o procedimento cirúrgico.

A coleta de dados foi iniciada apenas após o consentimento dos participantes do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE, que foi disponibilizado pelo próprio aplicativo com a finalidade de prestar aos participantes da pesquisa o mais amplo esclarecimento sobre a investigação a ser realizada, seus riscos e benefícios, para que a sua manifestação de vontade no sentido de participar ou não, fosse livre e consciente. Na execução e divulgação dos resultados foi garantido o total sigilo da identidade dos participantes, além da conscientização desses quanto à publicação de seus dados.

Os procedimentos metodológicos do presente trabalho foram baseados nos

procedimentos éticos e científicos fundamentais, disposto na Resolução N.º 510, de 07 de abril de 2016 do Conselho Nacional de Saúde.

#### 4. Resultados

Dos respondentes desta pesquisa a sua grande maioria foram mulheres (95%), com idade predominante (86%) entre 30 e 49 anos e escolaridade variando de curso superior (38,95%), pós-graduação (30,53%), ensino médio (29,47%) e fundamental (1,05%). Em relação aos homens foram 5% dos respondentes, onde foi verificado que a idade prevalente era igual ao das mulheres e a escolaridade ficou concentrada no nível superior (60%) e pós-graduação (40%).

A renda familiar prevalente do total dos participantes, com 52%, ficou no intervalo acima de 2 até 6 salários mínimos, seguida de 21% acima de 6 até 10 salários mínimos, 15% até 2 salários mínimos inclusive e 10% acima de 10 salários mínimos.

Em relação ao tipo de cirurgia bariátrica realizada pelos entrevistados, verificou-se a predominância da *By pass (Y-Roux)* com 88% dos participantes, seguido da *Sleeve* com 9%, *Switch* (Duodenal) com 2% e Banda ajustável (anel) com 1%. A respeito do tempo da realização da cirurgia, nota-se um equilíbrio entre os intervalos apresentados aos participantes sendo uma maior concentração entre 2 e 4 anos de operado, com 30%.

Em relação aos respondentes que já realizaram a CB há mais de 2 anos, foram contabilizadas 74 pessoas, onde observou-se que 63 dessas (85,14%), tiveram ganho de peso contra 11 pessoas (14,86%) que não tiveram. Além disso, foi verificado que 8 pessoas que realizaram a CB com menos de 2 anos também tiveram ganho peso, demonstrando ao final que 71% do total dos participantes da pesquisa apresentaram algum ganho de peso, independente do tempo de realização da sua CB.

No que tange aos valores de ganho de peso após 2 anos da cirurgia, foi identificado que das 63 pessoas nessa situação, 25,40% tiveram mais de 20 quilos de ganho de peso, 20,63% ganharam de 10 a 20 quilos e 26,98% obtiveram ganho de 5 a 10 quilos e de 1 a 5 quilos respectivamente. Observou-se que os participantes que ganharam mais de 10 quilos de peso, a grande maioria já realizou sua CB há mais de 4 anos.

Em relação aos hábitos alimentares dos pós bariátricos, observou-se que 55% dos participantes consomem diariamente produtos processados e ultraprocessados e 53% tem o hábito de ingerir alimentos açucarados ou doces. No entanto, consomem diariamente saladas nas suas refeições (69%), verduras e legumes (56%) e uma a duas frutas diariamente (69%).

Além disso eles não tem o hábito de ingerir refrigerantes e sucos industrializados (62%), não consomem gorduras ou frituras diariamente (76%) e nem tem o hábito de consumir bebidas alcoólicas (56%) de acordo com o descrito na tabela 1.

**Tabela 1.** Distribuição dos participantes segundo os hábitos alimentares em relação ao ganho ou não de peso.

	Sem ganho de peso n=29 (%)	Com ganho de peso n=71 (%)	Total de n= 100 participantes (%)
<b>Consumo de processados e ultraprocessados diariamente</b>			
Sim	10 (34,48)	45 (63,38)	55
Não	19 (65,52)	26 (36,62)	45
<b>Consumo de doces ou produtos açucarados diariamente</b>			
Sim	12 (41,38)	41 (57,75)	53
Não	17 (58,62)	30 (42,25)	47
<b>Consumo de alimentos diet e light</b>			
Sim	13 (44,83)	40 (56,34)	53
Não	16 (55,17)	31 (43,66)	47
<b>Consumo de gorduras ou frituras diariamente</b>			
Sim	1 (3,45)	23 (32,39)	24
Não	28 (96,55)	48 (67,61)	76
<b>Consumo de refrigerantes ou sucos industrializados diariamente</b>			
Sim	6 (20,69)	32 (45,07)	38
Não	23 (79,31)	39 (54,93)	62
<b>Consumo de verduras e legumes diariamente</b>			
Sim	23 (79,31)	46 (64,79)	69
Não	6 (20,69)	25 (35,21)	31
<b>Consumo de saladas diariamente</b>			
Sim	17 (58,62)	39 (54,93)	56
Não	12 (41,38)	32 (45,07)	44
<b>Consumo de frutas diariamente</b>			
Nenhuma	4 (13,79)	19 (26,76)	23
De uma a duas	24 (82,76)	45 (63,38)	69
De três a quatro	0 (0,00)	7 (9,86)	7
De cinco ou mais	1 (3,45)	0 (0,00)	1
Uma	0 (0,00)	0 (0,00)	0
Duas	1 (3,45)	2 (2,82)	3
Três	1 (3,45)	11 (15,49)	12
Quatro ou mais	27 (93,10)	58 (81,69)	85

**Número de refeições diárias**

Fonte: Autoras (2018)

Foi verificado que um pouco mais da metade dos participantes não tem o costume de pular refeições (53%), não deixam de comer propositalmente para não aumentar o peso (66%), não controlam rigorosamente o que comem (72%) e nem evitam comer quando está com fome (88%). Além disso foi constatado que 80% tem o hábito de "beliscar" entre as refeições e 85% tem receio de engordar. Foi observado que 66% dos entrevistados não realizam nenhuma atividade física atualmente aumentando o valor no grupo dos que reganharam peso após a CB, chegando ao percentual de 73,24%.

A pesquisa observou ainda que os participantes comem principalmente quando se sentem ansiosos (72%), deprimidos ou impacientes (41%) e sozinhos (39%), contrabalanceando com os motivos alegre ou animado (18%). Além disso foi verificado pela pesquisa, que apesar de mais da metade do total dos participantes estarem satisfeitos com a sua saúde (62%) e com seu sono (57%), uma parte considerável não está satisfeita com seu hábito alimentar (69%) e nem consigo mesmo (54%), conforme observa-se na tabela 2.

**Tabela 2.** Distribuição dos participantes segundo as características comportamentais em relação ao reganho ou não de peso.

	Sem reganho de peso n=29 (%)	Com reganho de peso n=71 (%)	Total de n= 100 participantes %
<b>Costuma "pular" refeições</b>			
Sim	0 (34,48)	37 (52,11)	47
Não	19 (65,52)	34 (47,89)	53
<b>Come menos, propositalmente, para não aumentar o peso</b>			
Sim	6 (20,69)	28 (39,44)	34
Não	23 (79,31)	43 (60,56)	66
<b>Controla rigorosamente o que come</b>			
Sim	8 (27,59)	20 (28,17)	28
Não	21 (72,41)	51 (71,83)	72
<b>Leva em consideração o peso na escolha alimentar</b>			
Sim	18 (62,07)	33 (46,48)	51
Não	11 (37,93)	38 (53,52)	49
<b>Evita comer quando está com fome</b>			
Sim	0 (0,00)	17 (23,94)	17
Não	29 (100,00)	54 (76,06)	83
<b>Fica apavorado com a ideia de engordar</b>			
Sim	21 (72,41)	64 (90,14)	85
Não	8 (27,59)	7 (9,86)	15
<b>Hábito de "beliscar" entre as refeições</b>			
Sim	21 (72,41)	59 (83,10)	80
Não	8 (27,59)	12 (16,90)	20
<b>Realiza alguma atividade física</b>			
Sim	15 (51,72)	19 (26,76)	34
Não	14 (48,28)	52 (73,24)	66

<b>Come quando se sente</b>			
Ansioso		56 (78,87)	72
Deprimido	16 (55,17) 5 (17,24)	36 (50,70)	41
Impaciente	10 (34,48)	31 (43,66)	41
Sozinho	8 (27,59)	31 (43,66)	39
Agitado	6 (20,69)	31 (43,66)	37
Irritado	5 (17,24) 1 (3,45)	27 (38,03)	32
Com medo		10 (14,08)	11
Alegre	4 (13,79)	14 (19,72)	18
Animado	3 (10,34)	15 (21,13)	18
<b>Satisfação com o hábito alimentar</b>			
Sim	18 (62,07)	13 (18,31)	31
Não	11 (37,93)	58 (81,69)	69
<b>Satisfação com a saúde</b>			
Sim	28 (96,55) 1 (3,45)	34 (47,89)	62
Não		37 (52,11)	38
<b>Satisfação com o sono</b>			
Sim	23 (79,31) 6 (20,69)	34 (47,89)	57
Não		37 (52,11)	43
<b>Satisfação consigo mesmo</b>			
Sim	26 (89,66) 3 (10,34)	20 (28,17)	46
Não		51 (71,83)	54

Fonte: Autoras (2018)

Em se tratando de acompanhamento nutricional após a CB, foi observado que do total dos 100 participantes da pesquisa apenas 27% fazem acompanhamento nutricional atualmente e 73% não o fazem. No que tange ao acompanhamento psicológico atualmente, foi verificado que 18% o fazem e 82% não fazem.

Além disso, foi observado que do total dos participantes que tiveram ganho de peso (71 pessoas), apenas 13 fazem acompanhamento nutricional atualmente, sendo que 6 pessoas realizaram a cirurgia a menos de 2 anos. Em relação aos que fazem acompanhamento psicológico atualmente e que ganharam peso, foram contabilizadas 12 pessoas com tempo de operado de até 4 anos.

## 5. Discussão

Corroborando com o resultado dessa pesquisa, a predominância da cirurgia bariátrica nas mulheres é maior do que em homens. Cerca de 70% dos pacientes que realizam cirurgia bariátrica no Brasil são mulheres, e, de acordo com a SBCBM (2018), as mulheres tendem a se importar mais com a questão estética e/ou social e com a perda de qualidade de vida relacionadas com a obesidade.

Além disso, na mulher o controle de peso é mais procurado devido a associação da obesidade com uma maior predisposição ao câncer de mama, endométrio, ovários policísticos, infertilidade e doenças cardiovasculares. Somam-se a isso a aparência física incompatível com a padronizada pela sociedade, limitações impostas pela obesidade e insucesso nas várias tentativas prévias de emagrecimento (BARDAL, CECCATTO e MEZZOMO, 2016).

O *by pass* gástrico em *Y de Roux* é a técnica mais praticada no mundo, e no Brasil representa 75% das cirurgias realizadas. É considerada a técnica padrão ouro devido a sua segurança, eficácia na perda de peso e no efeito metabólico. O paciente submetido à cirurgia perde de 40% a 45% do peso inicial e tem bons resultados no controle das doenças relacionadas ao excesso de peso como o diabetes e a hipertensão arterial (GARRIDO; SBCBM, 2017).

Apesar da eficácia da CB quanto a perda de peso e diminuição das comorbidades, pode acontecer a recuperação do peso a longo prazo, onde segundo Magro *et al.* (2008), 50% dos pacientes da sua pesquisa tiveram um reganho de peso após 2 anos da cirurgia *by pass*. Ainda segundo estudos de Packeji *et al.* (2010) e Dalcanale *et al.* (2007), foi observado que 30,6% dos pós-bariátricos apresentaram um reganho de peso moderado, corroborando assim com o resultado dessa pesquisa que identificou reganho de peso dos participantes após 2 anos da CB.

Alguns fatores contribuem para o reganho de peso como: aumento do consumo energético, a não mudança nos hábitos e comportamentos alimentares, distúrbios alimentares, sedentarismo, alteração dos níveis de alguns hormônios, uma baixa adesão ao acompanhamento da equipe multidisciplinar no pós-operatório entre outros (BARDAL, CECCATTO e MEZZOMO, 2016).

O reganho de peso e uma possível recuperação do peso anterior da CB, comprova o conceito que a obesidade é uma doença crônica, progressiva e que necessita de tratamento específico com acompanhamento contínuo da equipe multidisciplinar e mudanças nos comportamentos e hábitos alimentares (NOVAIS, LEITE e OLIVEIRA, 2010).

Campos (2018), defende que quando o paciente não adota hábitos saudáveis, que foram orientados desde antes da operação, podem ocorrer problemas relacionados ao aumento do peso pós-cirúrgico. E para minimizar situações desse tipo deve ser ressaltado o importante papel do acompanhamento nutricional e psicológico da cirurgia durante todo o processo e manutenção.

De acordo com os respondentes da pesquisa verificou-se que quanto maior o tempo de realização da CB, menor a adesão ao acompanhamento nutricional. Além disso dos que reganharam peso, 81,69% não fazem acompanhamento nutricional atualmente. A pesquisa demonstrou ainda que, das pessoas que não reganharam peso, 51,72% ainda fazem acompanhamento nutricional atualmente. Isso confirma que o acompanhamento nutricional no pós-operatório da CB pode favorecer a identificação e a intervenção precoce na perda de peso insuficiente ou na recidiva de peso, assim como em deficiências nutricionais, contribuindo favoravelmente para o sucesso do tratamento cirúrgico (SACBIM, ELUF e TESS, 2012).

Em relação ao acompanhamento psicológico verificou-se que o mesmo é realizado por um tempo maior após a CB. Para a manutenção do peso após a CB, é necessário um acompanhamento multidisciplinar com profissionais da área médica, nutrição, psicologia e educação física com o intuito de garantir os esperados resultados duradouros da cirurgia. (BARDAL, CECCATTO e MEZZOMO, 2016).

A maioria dos participantes (85%) referiu o consumo de mais de 4 refeições diárias, indicando uma prática adequada e indicada para os que realizam a CB, pois o fracionamento das refeições é necessário para que o indivíduo não fique muitas horas sem se alimentar ficando com exagerada fome e escolha alimentos hipercalóricos na refeição seguinte. De acordo com o estudo de Valezi *et al.* (2008) com bariátricos após 12 meses de cirurgia, foi demonstrado que 62% destes consumiam 4 ou 5 refeições por dia, e apenas 26,7% mais de 5 refeições por dia.

O consumo de saladas, frutas, verduras e legumes é diário pela maioria dos pacientes, indicando que esse tipo de hábito é de grande importância pois são fonte de fibras, aumentam a saciedade, auxiliam na perda de peso e são alimentos ricos em micronutrientes, ajudando assim na obtenção de bons resultados pós CB (GUSMÃO *et al.*, 2014). Observou-se, também, que esse hábito alimentar é maior nos bariátricos que não reganharam peso, demonstrando assim que hábitos alimentares saudáveis auxiliam no sucesso na cirurgia e na não recidiva de peso.

No grupo pesquisado 55% do total dos participantes relataram que consomem diariamente produtos processados e ultraprocessados como bolachas recheadas, salgadinhos de pacote, embutidos, enlatados, etc e que 53%, fazem uso de doces e produtos açucarados como doce

de padaria, sorvete, chocolate, etc. Além disso, observou-se que 82% desses participantes ganharam peso. Isso remete a uma prática alimentar não adequada, pois esses alimentos são calóricos, ricos em gordura saturadas e trans, pobres em nutrientes e estão relacionados ao ganho de peso e gordura corporal, sendo desaconselhado seu consumo (PAIXÃO *et al.*, 2018).

O hábito da atividade física regular é um fator de fundamental importância na perda e manutenção de peso e deve ser estimulado para os pacientes pós bariátrica. No presente estudo, uma grande parte dos participantes não aderiu esse hábito o qual pode ser um fator para o insucesso da CB com consequente ganho de peso. Segundo um levantamento feito com pacientes que realizaram a CB (do tipo *By pass*), 74% dos pacientes que tiveram sucesso no tratamento da obesidade faziam exercícios físicos regularmente (SILVA e KELLY, 2013).

Pacientes que fazem a CB são pessoas que foram obesas e temem a recuperação do peso em algum momento, justificando o sentimento da grande maioria da pesquisa de ficar apavorado com a ideia de engordar. Os bariátricos podem desenvolver comportamentos alimentares restritivos cognitivos favorecendo a longo prazo a um ganho de peso (LIMA, 2012).

Colles, Dixon e O'Brien (2008) se referiram aos gatilhos emocionais e situações que desencadeiam o desejo de comer após a cirurgia bariátrica. Perceberam que medo intenso de readquirir peso e percepção do retorno de velhos hábitos alimentares são os fatores que levam a ansiedade e retroalimentam o desejo de comer.

Apesar dos resultados da pesquisa não demonstrarem um comportamento restritivo alimentar significativo entre os participantes, o sentimento da ansiedade e o ato de "beliscar" entre as refeições foi preponderante, reforçando a ideia de que a presença de comportamentos alimentares prejudiciais pode diminuir a eficácia da CB levando a um risco de ganho de peso (JESUS *et al.*, 2017).

## **6. Conclusão**

A cirurgia bariátrica promove uma redução adequada de peso corporal com um possível ganho de peso significativo, que acontece principalmente após dois anos da cirurgia, evidenciado pela pesquisa, o qual pode estar relacionado com hábitos e comportamentos alimentares inadequados.

Além disso, a pesquisa demonstrou que a não aderência ao acompanhamento nutricional após a cirurgia bariátrica, hábitos dietéticos errôneos com a ingestão de alimentos calóricos e consequente aumento do consumo energético, inatividade física e comportamentos alimentares inadequados influenciam numa possível recidiva de peso e consequente insucesso da cirurgia, e estão presentes em uma grande parte dos pós bariátricos pesquisados.

A partir disso, evidencia-se a necessidade da realização de novos estudos com os hábitos e comportamentos alimentares dos pós bariátricos, para entender relações mais intrínsecas com o ganho de peso, as causas da permanência de maus hábitos anteriores à cirurgia e a sua não modificação após a mesma, com o intuito de poder contribuir para tratamentos mais eficazes e consequentemente menor ganho de peso.

## Referências

- ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica, – **Diretrizes brasileiras de obesidade 2009/2010**. 3ª ed. Itapevi, SP: AC Farmacêutica, 2009.
- BARDAL, Adriane Granato; CECCATTO, Vanessa; MEZZOMO, Thais Regina. **Fatores de risco para recidiva de peso no pós-operatório tardio de cirurgia bariátrica**. Escola de Medicina–PUCRS. Junho, 2016. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5716554>. Acesso em: 25 out. 2018.
- BAROS - **Bariatric Analysis and reporting outcome** – ORIA, H.E; MOOREHEAD, M.K, 2008 Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.soard.2008.10.004>. Acesso em: 10 abr. 2018
- CAÇULA, Daniel Lira Soares *et al.* A importância da hidrogenástica pós gastroplastia. **Revista da Universidade Ibirapuera**, nº. 10, p. 42-8, 2015.
- CFM – Conselho Federal de Medicina. **Resolução CFM Nº. 2.131/2015**. Publicada no D.O.U. em 13 de janeiro de 2016, Seção I, p.66. Disponível em: < [https://www.portalmedico.org.br/resolucoes/cfm/2015/2131\\_2015.pdf](https://www.portalmedico.org.br/resolucoes/cfm/2015/2131_2015.pdf)>. Acesso em: 25 abr. 2018.
- CAMPOS, Josemberg Marins. **“Operados precisam adotar novos hábitos”**, boletim Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica. Disponível em: <<http://www.scbcm.org.br/>>. Acesso em: 14 out. 2018.
- COLLES, Susan. L.; DIXON, John. B.; O’BRIEN, Paul. E. (2008). **Grazing and loss of control related to eating: two high-risk factors following bariatric surgery**. **Obesity** (Silver Spring), 16(3), 615–622. <http://dx.doi.org/10.1038/oby.2008.101> Acesso em: 15 nov. 2018.
- CONCEIÇÃO, Roberta Muniz Barradas da. Avaliação da dieta habitual de mulheres adultas com sobrepeso e obesidade atendidas em um consultório particular de nutrição do município de Juiz de fora - Minas Gerais. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, . São Paulo. Vol.5, n.2, p. 3-9. Jan/fev., 2011. Disponível em: <http://www.rbone.com.br/index.php/rbone/articulo/view/211/206>. Acesso em: 25 out. 2018.
- COSTA, Dayanne da. Eficiência do acompanhamento nutricional no pré e pós-operatório da Cirurgia bariátrica. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, Vol.7, n.39, p.57-68 Mai/jun., 2013. Disponível em: < <http://www.rbone.com.br/index.php/rbone>>. Acesso em 06 out 2018;
- CRUZ, Magda Rosa Ramos da; MORIMOTO, Ivone Mayumi Ikeda. Intervenção nutricional no tratamento cirúrgico da obesidade mórbida: resultados de um protocolo diferenciado. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 17, n. 2, p. 263-272, 2004.
- CUPPARI, Lilian. Nutrição Clínica no adulto, – **Guia de medicina ambulatorial e hospitalar** (UNIFESP/Escola Paulista de Medicina). 2ª ed. São Paulo: Manole, 2005.
- DALCANALE Lorença, *et al.* (2010). **Long-Term Nutritional Outcome After Gastric Bypass**. *Obesity Surgery. The Journal of Metabolic Surgery and Allied Care*. Disponível em: < [www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_nlinks&ref.pid](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_nlinks&ref.pid)>. Acesso em: 22 out. 2018
- FAINTUCH, Joel *et al.* SEVERE protein-caloric malnutrition after bariatric procedures. **Obesity Surgery**, New York, v. 14, n. 2, p. 175-181, 2004. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15018745>. Acesso em: 01 abr 2018.
- GARRIDO, Arthur Belarmino Júnior. **Cirurgia da Obesidade**. Ed.Atheneu, 2013.

GUSMÃO, L.S.; SPERANDIO, N.; MORAIS, D.C.; DUTRA, L.V.; PINTO, C.A.; PRIORE, S.E. Utilização de indicadores dietéticos como critérios prognósticos da Síndrome Metabólica. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição**. Ano 6. n. 1. 2014. p. 37-46.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**. Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv45419.pdf>>. Acesso em: 20 abr. 2018.

JESUS, Aline Dantas de. *et al.* Comportamento alimentar de pacientes de pré e pós-cirurgia bariátrica. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**. São Paulo, v. 11. n. 63. p. 187-196. Maio/jun., 2017. Disponível em: <<http://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/516/431>>. Acesso em 06 out 2018

LIMA, Lais da Silva. **Comportamento alimentar e qualidade de vida após 24 meses de cirurgia bariátrica**. Dissertação de Mestrado em Nutrição Humana. Universidade de Brasília, 2012.

MAGRO, Daniela Oliveira *et al.* Long-term weight regain after gastric bypass: a 5-year prospective study. **Obesity Surgery**, New York, v. 18, n. 6, p. 648-651, junho, 2008.

MENEGOTTO, Ana Luiza Savaris *et al.* Avaliação da frequência em consultas nutricionais dos pacientes após cirurgia bariátrica. **ABCD Arquivos Brasileiros de Cirurgia Digestiva**, 26(2), 117-119, 2013.

NOVAIS, Patrícia Fátima Sousa; LEITE, Celso Vieira de Souza; OLIVEIRA, Maria Rita Marques de. **Evolução e classificação do peso corporal em relação aos resultados da cirurgia bariátrica: derivação gástrica em Y de Roux**. Revista. Bras Endocrinol Metab 2010, vol.54, n.3, pp.303-310. ISSN 1677-9487. Disponível em <<http://dx.doi.org/10.1590/S000427302010000300009>>. Acesso em: 02 nov. 2018.

NOVELLE, Julia Maia; ALVARENGA, Marle dos Santos. Cirurgia bariátrica e transtornos alimentares: uma revisão integrativa. **Jornal Brasileiro de Psiquiatria**. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/jbpsiq/v65n3/0047-2085-jbpsiq-65-3-0262.pdf>>. Acesso em: 18 abr. 2018.

PAIXÃO, Aline Lima da; LOURENÇO, Vanessa Vieira; DIAS, Jachson Silva; NOGUEIRA, Alexandre Augusto Calado. Perfil Alimentar de Pacientes Pós Cirurgia Bariátrica. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**. São Paulo, v.12, n.71, p.391-399, maio/jun. 2018. Disponível em: <<http://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/716/546>>. Acesso em: 01 nov. 2018.

PAJECKI, Denis; DALCANALLE, Lorença; OLIVEIRA, Claudia Pinto Marques Souza de; ZILBERSTEIN Bruno; HALPERN, Alfredo; GARRIDO JR, Arthur B.; CECCONELLO, Ivan. **Followup of Roux-en-Y gastric bypass patients at 5 or more years postoperatively**. Revista. Obes Surg. 2007.17:601–7. Disponível em:

<<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/17658018>>. Acesso em: 22 out. 2018.

QHCA – **Questionário Holândes do Comportamento Alimentar** – VAN, Strien *et al.*, 1986 – Validação: WARDLE, J. 1987 - Tradução: ALMEIDA; LOUREIRO; SANTOS, 2001. Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 33, n. 1, p. 21-30, abr. 2008.

SBCBM - Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica – **História da cirurgia bariátrica no Brasil**. Disponível em: <<http://www.sbcm.org.br/>>. Acesso em: 18 abr. 2018.

SCABIM, Veruska Magalhães; ELUF, José Neto; TESS, Beatriz Helena. **Adesão ao seguimento nutricional ambulatorial pós-cirurgia bariátrica e fatores associados.** Revista Nutr. 2012;25(4):497-506. Disponível em:

<<http://dx.doi.org/10.1590/S141552732012000400007>>. Acesso em 24 out. 2018.

SEGAL, Adriano; FRANDIÑO, Julia. Indicações e contra-indicações para realização das operações bariátricas. **Revista Brasileira de Psiquiatria.** São Paulo, vol. 24, suppl. 3, dezembro, 2002.

SILVA, Renata Florentino da; KELLY, Emily de Oliveira. Reganho de peso após o segundo ano do Bypass gástrico em Y de Roux, 2013. **Revista de Saúde do Distrito Federal.** Disponível em: <<http://pesquisa.bvsalud.org/portal/>>. Acesso em: 06 abr. 2018.

WAITZBERG, Dan Linetzky *et al.* **Obesidade mórbida: tratamento cirúrgico**, 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2017.

VALEZI, Antonio Carlos. *et al.* **Estudo do padrão alimentar tardio em obesos submetidos à derivação gástrica com bandagem em Y- de- Roux: comparação entre homens e mulheres.** Revista. Col. Bras. Cirurgia. 2008, vol.35, n.6, pp.387-391. ISSN 0100-6991. Disponível em: < <http://dx.doi.org/10.1590/S0100-69912008000600008>>. Acesso em:02 nov 2018.

# A gastronomia como agente de desenvolvimento regional nos estados do Pará e Tocantins

*Gastronomy promoting regional development in the states of Pará and Tocantins*

Luana de Sousa Oliveira<sup>1</sup>, Hellen Christina de Almeida Kato<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal do Tocantins

Coordenação da Área de Gestão e Negócios – Mestrado em Turismo e Hotelaria

luana@ifto.edu.br

<sup>2</sup> Embrapa Pesca e Aquicultura

Transferência de Tecnologia – Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos

hellen.almeida@embrapa.br

**Resumo.** O presente artigo visa mostrar a gastronomia como um agente do desenvolvimento regional a partir da realização de atividades como a comercialização de produtos tradicionais e gourmets, turismo gastronômico, festival gastronômico e empreendimentos de alimentos e bebidas evidenciando os benefícios materiais e imateriais que estas práticas podem trazer. Foi realizada uma pesquisa de caráter qualitativo de base bibliográfica e a observação participante das autoras tendo como objetos de estudo, iniciativas relacionadas às culinárias dos estados do Pará e Tocantins, possuidores de um patrimônio alimentar único, demonstrando potenciais e iniciativas, a fim de colaborar para o crescimento de iniciativas de pesquisa e políticas públicas que fomentem esta área, beneficiando desta forma as comunidades locais, política, social, econômica e culturalmente.

**Palavras-chave:** Gastronomia, desenvolvimento regional, Pará, Tocantins

**Abstract.** *This article aims to show gastronomy as an promoter of regional development through activities such as commercialization of traditional and gourmets local products, gastronomic tourism, gastronomic festivals and food and beverages establishments highlighting the tangible and intangible benefits that these practices can bring to local populations. A qualitative bibliographic research was performed with participant observation of the authors having as objects of study initiatives related to food in the states of Pará and Tocantins, places that have a unique food heritage, demonstrating potential and initiatives in order to contribute to the growth of research and public policy initiatives to promote this area, benefiting local communities, political, social, economic and culturally.*

**Key words:** *Gastronomy, regional development, Pará, Tocantins*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade

Vol. 6 no. 1 – Dezembro de 2018, São Paulo: Centro Universitário Senac

ISSN 2238-4200

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

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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

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

## **Introdução**

A alimentação faz parte da natureza humana e é uma atividade essencial para a sua sobrevivência. Extrapolando as questões fisiológicas, uma vez que o ato de se alimentar traz traços de sua cultura e identidade, atribuindo ao alimento valores culturais e sociais que variam entre os povos, e se manifestam nas inúmeras maneiras de preparar e consumir um único alimento.

Assim, a culinária de um local é uma forte expressão do cotidiano e dos valores de uma determinada região, materializando histórias e tradições em aromas e sabores. Por esse prisma, a realização de atividades ligadas a este patrimônio intangível e peculiar pode colaborar para a valorização da cultura local, geração de emprego e renda e outros benefícios materiais e imateriais.

Ou seja, as atividades gastronômicas quando realizadas de forma planejada e consciente podem atuar como um agente impulsionador do desenvolvimento local a partir das atividades como: turismo gastronômico, produtos tradicionais ou típicos, empreendimentos de serviço de alimentação e eventos gastronômicos. No caso do Pará e do Tocantins a gastronomia dispõe de um potencial que reúne fauna e flora, povos tradicionais possuidores de saberes e fazeres milenares, um patrimônio ambiental e cultural de características únicas.

Assim, este artigo tem como objetivo apresentar a gastronomia como um agente do desenvolvimento regional a partir de uma revisão teórica sobre os dois temas centrais e um levantamento de casos coletados em fonte de dados secundários e da observação participante dos autores, a fim de colaborar para o crescimento de iniciativas de pesquisa e políticas públicas que fomentem esta área, beneficiando desta forma as comunidades locais, política, social, econômica e culturalmente.

### **1. Desenvolvimento econômico: da perspectiva macro à local**

O conceito de desenvolvimento econômico é fundamentado em diversos aspectos e em situações da vida humana, um dos critérios mais utilizados é a renda, mas este por si só apesar de ser válido, traz uma visão limitante. Desta forma outras variáveis devem ser consideradas, pois desenvolvimento econômico diferencia-se do crescimento econômico, haja vista que um país pode ter índices altos de crescimento na economia e ser injusto quanto a distribuição de renda, acesso da população a saúde, educação e a saneamento básico. Assim para haver desenvolvimento humano faz-se necessário a distribuição dos resultados oriundos do crescimento econômico. Portanto desenvolvimento é um conjunto de fatores inter-relacionados, tais como: renda per capita, segurança, mobilidade social, saúde e educação visando uma qualidade de vida (TOMAZZONI, 2009). Este entendimento sobre desenvolvimento também é comum a Vieira e Santos (2012, p. 5) ao dizerem que a "quantidade de recursos financeiros ou bens materiais que possibilite o aumento da produção e da produtividade é importante para o desenvolvimento econômico, mas a melhor distribuição dos recursos possibilita a harmonização do desenvolvimento, contribuindo para a melhora da qualidade de vida".

O desenvolvimento regional segue os mesmos princípios do desenvolvimento econômico, mas focado para uma região considerando suas características específicas que fazem com que se assemelhem e/ou se diferenciem das demais regiões. Premissa evidenciada em Santos e Carniello (2011) ao afirmarem que analisar o desenvolvimento econômico regional não se deve restringir a apresentação das séries históricas de crescimento econômico e de indicadores sociais, apesar da relevância

dos mesmos, mas é preciso ir além, a partir da aplicação de uma análise qualitativa do desenvolvimento, incorporando o tempo e o espaço como variáveis que ajudam a compreender a constituição histórica das diferentes concepções sobre o que é e como alcançar o desenvolvimento (SANTOS; CARNIELLO, 2011).

Esta vertente do desenvolvimento surge então com a finalidade de diminuir as diferenças regionais e valorizar as especificidades de cada uma para seu próprio desenvolvimento. De acordo com Diniz (2009) as questões regionais passaram a ganhar destaque com a crise de 1929 que provocou uma recessão econômica generalizada no mundo capitalista, deixando claro o problema das desigualdades regionais na maior parte dos países industrializados. O reconhecimento dessas desigualdades e das mudanças na concepção do papel do Estado influenciadas pela revolução keynesiana e o avanço das técnicas e práticas de planejamento resultaram na criação de políticas de redução das desigualdades regionais e de reordenamento territorial em diversos países que criaram instituições específicas para a implementação dessas políticas. Surgiu então um grande esforço para interpretar teoricamente a questão das desigualdades regionais e da concentração, assim como de metodologias e técnicas de planejamento e de intervenção pública.

Infere-se então que o conceito desenvolvimento econômico regional é decorrente da ênfase dada às dinâmicas locais, cuja avaliação a partir da perspectiva histórica é estratégica para compreender os fatores a ele relacionados. Ressaltando que: fatores considerados essenciais para melhorar a qualidade de vida em uma determinada região, podem não ter impacto em outra. Sendo fundamental considerar a cultura regional tanto ao que se refere às instituições, quanto ao que se refere ao social, pois influencia de forma única o desenvolvimento de cada região. E que estas motivações sociais e ambientais nem sempre são motivadas pelo interesse econômico de maximização de lucro, apesar de que esta seja quase uma regra geral no sistema capitalista. Assim a necessidade de incluir de novas variáveis na busca qualitativa do desenvolvimento considerando valores de acordo com a cultura local nas relações entre os indivíduos (VIEIRA; SANTOS, 2012).

Dentro desta perspectiva macro do desenvolvimento, na qual se transcende a questão econômica e consideram-se outras variáveis como as sociais e ambientais a nível regional/local surgiu o conceito de desenvolvimento sustentável que foi utilizado primeiramente pela União Internacional Pela Conservação da Natureza (IUCN) em 1986, na sua conferência mundial sobre conservação e desenvolvimento realizada em Ottawa, Canadá. Os princípios deste novo conceito e novo paradigma tinham por finalidade: integrar conservação da natureza e desenvolvimento; satisfazer as necessidades humanas fundamentais; perseguir equidade e justiça social; buscar autodeterminação social e respeitar a diversidade cultural; e manter a integridade ecológica. No ano seguinte o Relatório Brundtland da Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento retoma o conceito descrevendo-o como desenvolvimento que responde as necessidades presentes, sem comprometer as necessidades das gerações futuras (MONTIBELLER-FILHO, 2008).

Para Scotto, Carvalho e Guimarães (2007) o Relatório de Brundtland aponta caminhos que reconciliam os ideais do desenvolvimento e a necessidade premente de reconhecer os limites ambientais e de diminuir a pobreza no mundo. Neste sentido avança em diversos aspectos se comparado aos documentos da Conferência de Estocolmo (1972). Com este modelo a questão ambiental é colocada no marco mais amplo das relações sociais, reconhecendo-se a desigualdade entre os países e o aumento da pobreza como ameaças a um futuro social e ambientalmente equilibrado para todos.

Todos estes questionamentos voltam a ser discutidos na década de 90 com a realização da Conferência das Nações Unidas Sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento

(CNUMAD), a Rio-92 que completou o ciclo social da ONU, 20 anos após da realização da Conferência de Estocolmo (1972). A convocatória teve como tema central a questão ambiental em relação aos dilemas do desenvolvimento. Neste sentido, foi um marco no estabelecimento de tratados e convenções que dão início a um novo patamar de diálogos e negociações internacionais relacionados às questões ambientais, tanto entre os setores governamentais, como entre setores sociais e ONGs que tinham por objetivo alcançar as metas de sustentabilidade (SCOTTO; CARVALHO; GUIMARÃES, 2007).

Analisando este conceito, observa-se que há um reforço no entendimento de que desenvolvimento não se limita à questão do crescimento quantitativo, ao contrário intervém nas qualidades das relações humanas com o meio ambiente, na necessidade de conciliar a evolução dos valores socioculturais com a negação de todo processo que leve a perdas culturais 'nativas'. O novo paradigma baseia-se então fundamentalmente no trinômio: eficiência econômica, eficácia social e ambiental, que ao serem cumpridas simultaneamente atingem o desenvolvimento sustentável (MONTIBELLER-FILHO, 2008).

Premissa compartilhada por Vieira e Santos (2012) ao afirmarem que não há dúvida de que a análise do processo de desenvolvimento necessita transpor as barreiras dos aspectos econômicos, o que gera um novo problema: como medir esse desenvolvimento. Para uma medição sob este prisma é necessário considerar fatores específicos de cada sociedade de acordo com seus valores culturais, sociais e psicológicos, uma vez que as necessidades humanas são tão distintas quanto às diferenças regionais. Assim valor dado aos bens materiais e imateriais é condizente à matriz cultural, histórica e cultural de cada região.

Deve-se ter em mente também que a sustentabilidade de uma comunidade não deve ser vista isolando-a de suas relações externas, há que se considerar o espaço ambiental, ou socioambiental que para os economicistas ecologistas é uma área geográfica na qual uma determinada economia abastece-se de recursos e evacua suas emissões. Logo a sustentabilidade de uma região, ou país que mantém relações ecológicas externas, as quais definem seu espaço ambiental, que é mais amplo ou diferente das fronteiras geopolíticas, ou do espaço econômico só pode ser definido se considerar tais relações. (MONTIBELLER-FILHO, 2008).

Guimarães (2004) compartilha do entendimento sobre desenvolvimento sustentável com os autores mencionados acima ao dizer que este novo estilo desenvolvimento deve ser sustentável: ambientalmente, ao que se refere ao acesso/uso dos recursos naturais e preservação da biodiversidade; socialmente, ao reduzir a pobreza e desigualdades sociais e promover justiça e equidade; culturalmente ao conservar o sistema de valores, práticas e símbolos de identidade; politicamente na aprofundamento da democracia e garantia do acesso e participação de todos nas decisões de ordem pública. E afirma ainda que este estilo de desenvolvimento traz uma nova ética que subordina os objetivos do crescimento econômico as leis de funcionamento dos sistemas naturais e aos critérios de respeito à dignidade humana e de melhoria da qualidade de vida das pessoas.

Assim um dos grandes desafios das políticas públicas é a necessidade de territorializar a sustentabilidade ambiental e social do desenvolvimento "pensar globalmente, mas atuar localmente", e conjuntamente dar sustentabilidade ao território, isto é, fazer com que as atividades produtivas contribuam de fato para a melhoria das condições de vida da população e protejam os recursos biogenéticos para que sejam transmitidos a gerações futuras (GUIMARAES, 2004).

Com base nos teóricos mencionados anteriormente, pode-se dizer em linhas gerais que para alcançar o desenvolvimento econômico, um território, seja ele um país, um estado, um município, ou uma região deve além de crescer economicamente,

propiciar a sua população qualidade de vida, manifesta no acesso a saúde, educação, segurança, entre outros fatores. E que para alcançar este nível de desenvolvimento é necessário considerar as especificidades de cada local, sejam elas, ambientais, históricas, socioculturais e/ou políticas a fim de potencializar os impactos positivos e minimizar os impactos negativos para todos envolvidos no processo. No caso do desenvolvimento regional, este surge com a finalidade de diminuir as desigualdades entre as regiões, o que é explicitado na Política Nacional de Desenvolvimento Regional pelo Decreto nº6.047 de 22 de fevereiro de 2007 (BRASIL, 2007) que tem como objetivo “a redução das desigualdades de nível de vida entre as regiões brasileiras e a promoção da equidade no acesso a oportunidades de desenvolvimento, e deve orientar os programas e ações federais no Território Nacional”, cujas estratégias devem ser convergentes com os objetivos de “inclusão social, de produtividade, sustentabilidade ambiental e competitividade econômica”.

Nesse cenário, é fundamental o fortalecimento das cadeias curtas de distribuição alimentar que proporcionem excedentes produtivos, que visem além da segurança alimentar das comunidades o desenvolvimento gastronômico e turístico, privilegiando as seguintes variáveis, dentre outras: acesso e distribuição regional; valorização da dieta local; associativismo e cooperativismo e garantia de qualidade produtiva (PINTO; SIMÕES, 2016).

## **2. A Gastronomia como agente transformador da realidade local**

A maneira que nos alimentamos, isto é, o que, quando e como preparamos e comemos nossas refeições é uma destas formas de manifestar-se culturalmente, pois “nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui” (BRAGA, 2004, p. 39) compondo com outras atividades a identidade cultural de um povo.

Para Kupper (2002) cultura é uma questão de ideias, de valores, uma atitude mental coletiva e já que as ideias, os valores, a cosmologia, a estética e os princípios morais são expressos por intermédio de símbolos e, portanto, o meio é a mensagem, a cultura podia ser entendida como um sistema simbólico. Montiel (2003, p.18) complementa este conceito ao considerar cultura “uma elaboração comunitária mediante a qual os indivíduos, se representam e assinalam significações comuns ao mundo que os rodeia”. Assim cultura é uma capacidade de um grupo humano de produzir, as condições de um determinado modo de viver humanamente, de se relacionar com o mundo, com os outros e consigo mesmo (SIDEKUM, 2003).

Desta forma, comer é um ato simbólico, onde você se reconhece nos sinais, cores, texturas, temperaturas, uma ação que incorpora memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidades inerentes a experiências vivenciadas. E comida “[...] se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa” (DA MATTA, 1986, p. 22). Pensamento reafirmado por Montanari (2008) ao dizer que a comida transmite a cultura de quem pratica a culinária e é depositário das tradições e da identidade de um grupo.

Podemos enfatizar que o comportamento alimentar do homem extrapola a função biológica das refeições, por favorecer as interações sociais, a essa sociabilidade manifestada na refeição compartilhada denominamos comensalidade (CARNEIRO, 2003), palavra derivada do latim que significa conviver à mesa, englobando o quê, com quem e como se come (POULAIN, 2004). Comer passa a ser então não apenas

um ato solitário ou autônomo do ser humano, mas a origem de formas de socialização, desde os primórdios e a obtenção coletiva de comida a espécie humana desenvolveu utensílios culturais relacionados à produção social do alimento (CARNEIRO, 2005) e o ato de se alimentar, a já referida comensalidade. Desta forma a culinária quando tratada/estudada como patrimônio cultural “comunica questões indenitárias, geográficas, históricas e culturais de um povo” (FEITOSA; SILVA, 2011, p. 1).

Seguindo nesta linha de definições que inter-relacionam a alimentação e cultura há também a cultura alimentar compreendida como “o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado” (CONTRERAS; GARCIA, 2011, p. 222). Chega-se então ao conceito de gastronomia que diz respeito a tudo que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. E que enquanto aspecto indenitário, esta ciência não é apenas proporcionadora de prazeres palatais, mas também geradora de conhecimentos culturais possibilitando ao homem status social e a capacidade de conviver e se relacionar com diferentes sociedades (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Infere-se então que a gastronomia está relacionada às diversas formas de produção dos alimentos, tais como pesca, agricultura, coleta, caça, entre outros, assim como do seu preparo que envolve técnicas, utensílios e de seu consumo. Ou seja, pelo olhar da gastronomia podemos descobrir se o peixe que está na nossa mesa veio de uma pesca artesanal ou industrial, a realidade socioeconômica e ambiental do lugar onde foi pescado, quais ingredientes e técnicas foram usados para prepará-lo, se quem o preparou, foi um chef de cozinha profissional, ou uma cozinheira que aprendeu empiricamente a cozinhar e como vamos comê-lo e o que acharemos deste sabor também traz informações sobre nossa própria formação cultural.

Botelho (s.d., p.62) partilha do mesmo entendimento ao afirmar que a

A culinária de um país, parte do gênero de vida de seu povo. Exprime não só os fatores físicos de sua geografia como também seus aspectos humanos, econômicos, sociais e culturais. Podemos, por meio de um processo de “engenharia reversa”, “desconstruir” uma receita para encontrarmos os produtos agrícolas e as técnicas de cultivo, os temperos utilizados e o tipo de pecuária dominante em uma região. Mas o prato não se resume a seus aspectos materiais. É necessário, também, que façamos uma “arqueologia dos sabores”, ou seja, uma dedução do tipo de clima e solo principais, dos grupos étnicos presentes, das migrações existentes, das influências exteriores, bem como das características culturais

Sob esta ótica da gastronomia, Mascarenhas e Matias (2007, p. 255) afirmam que muitas pessoas, hoje, procuram “entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia [...] seja nas ciências que se relacionam com o tema ou no contexto econômico-social e na cultura”. Essa busca por novas experiências gastronômicas está relacionada não só ao ato de alimentar-se, mas, também a um ritual de interação entre os homens que ao sentaram-se a mesa ou em qualquer outro equipamento de alimentação compartilham uma experiência quase religiosa, a de comungar junto ao próximo (PIRES, 2005).

Fazendo parte desta dimensão cultural e política, a gastronomia incorpora as movimentações sócio-políticas vividas pela sociedade, entre elas a vertente da sustentabilidade sendo esta iniciada pelo movimento na *Nouvelle Cuisine* em 1970 que primavam por sabores frescos e regionais. Seguido na década de 80 pelo movimento *Slow Food* que prega o direito o prazer da alimentação a partir de produtos produzidos de forma que respeite o meio ambiente, os produtores e consumidores. Influenciados por estes dois movimentos surgiram também novas

tendências como *Cuisine du Terroir* (faz uso de alimentos regionais e frescos partindo da releitura de pratos) e Cozinha de Fusão (fusão de alimentos regionais com técnicas internacionais) (ZANETI, 2012).

Dentro deste contexto o Brasil é um país detentor de um rico patrimônio cultural gastronômico que pode e deve explorar positivamente suas cozinhas regionais, inclusive no intuito de preservá-las (CIAFFONE, 2003). Lembrando que estas práticas de valorização das cozinhas regionais, também chamadas de típicas estão relacionadas com a utilização de pratos e produtos que marcam as diferenças alimentares de cada lugar, simbolizando sua cultura, promovendo o desenvolvimento regional e fortalecendo a autoestima da população (MULLER; FIALHO, 2011).

### **3. Desenvolvimento local sustentável através da gastronomia**

#### **Turismo Gastronômico**

O turismo gastronômico caracteriza-se pelo deslocamento de pessoas para conhecerem e degustarem a cozinha típica do local visitado, sendo muito valorizada a autenticidade desta oferta pela demanda, fato que privilegia a Amazônia e o Norte do país, haja vista que sua gastronomia é tida como uma das mais tradicionais no Brasil.

O turismo gastronômico contribui para a preservação das heranças culturais ligadas à comunidade local, uma vez que esse tipo de atividade está relacionado com alimentos e produtos característicos do lugar, e muitos dos pratos típicos do destino costumam ser fruto de receitas de várias gerações (SCHLUTER, 2006).

Este tipo de atividade além de valorizar o que local, tanto a nível subjetivo ao que diz respeito a valorização da cultura, quanto a nível econômico uma vez que gera renda, emprego com o aumento da produção de alimentos típicos para venda e consumo em diversos locais relacionados a alimentação a exemplo, de feiras, mercados, restaurantes, bares, lanchonetes, locais de produção (casas de farinha, alambiques, vinícolas, queijarias) e vendas ambulantes. Além de visitas a museus, exposições ou lugares históricos ligados a gastronomia. Ferro (2013) reconhece a importância da gastronomia para o turismo e ressalta que para a sustentabilidade da atividade é necessário a participação ativa da comunidade para que haja um sistema de respeito e interesse mútuo entre turistas e visitados.

No Pará, um exemplo de exploração desta modalidade é o roteiro Expedição Amazônia, criado em 2007, e incluído ao escopo das atividades do Convívio Slow Food: Sabor Selvagem que percorre a capital Belém e municípios da cota nordeste do estado e Ilha do Marajó promovendo a interação cultural entre visitantes e visitados através do alimento (OLIVEIRA; KATO, 2015).

Em 2016, a capital paraense foi o destino brasileiro mais bem avaliado pelos turistas estrangeiros que estiveram no Brasil. A gastronomia brasileira teve nota máxima (muito bom e bom), de 95,4% dos viajantes internacionais, e Belém ultrapassou esta margem alcançando 99,2% de aprovação. Os aromas e gostos de origem vegetal e animal fauna da Amazônia, tais como o açaí, camarão, caranguejo, peixes, e ervas, a exemplo, do jambu deixaram os turistas franceses encantados. Belém também recebe turistas do Suriname, Estados Unidos, Holanda, Argentina, Alemanha, entre outros conforme dados da pesquisa do Ministério do Turismo (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2017).

No Tocantins está em desenvolvimento um Plano Estratégico de Apoio ao Turismo de Base Comunitária em Taquaruçu, um distrito a 30 quilômetros da capital, Palmas, que possui 61 pontos turísticos catalogados, principalmente cachoeiras e concentra a população tradicional da região, já que o município pré-existente de Taquaruçu do

Porto foi a origem da capital planejada da qual o antigo município hoje é distrito. Este plano inclui o fortalecimento da gastronomia local e o desenvolvimento da comunidade através da promoção de rotas de turismo gastronômico ao longo das duas estradas que ligam o distrito à capital.

### **Produtos típicos e tradicionais**

Dentro desta mesma perspectiva de valorizar o que é local cresce a demanda por produtos tradicionais/ típicos em contrapartida ao processo de globalização que tende a unificação dos sabores (ZUIN; ZUIN, 2008). Os produtos concebidos como artesanais, tradicionais, étnicos, típicos ou regionais representam toda uma herança cultural relacionada a fatores como clima, aspecto geográfico, especificidades do solo, história e situação sócio política (SCHULTER, 2003). Esta demanda parte da população local e externa, os estados amazônicos tem uma rica gama de produtos tradicionais.

Outra demanda são os chamados produtos gourmet, muitas vezes são de origem tradicional, mas que recebem este nome porque passam por um algum processo de beneficiamento, e/ou certificação estando atrelados a uma marca e por isso tem um valor de mercado mais elevado. Também geram benefícios as comunidades locais, pois produtos desta ordem, normalmente reportam a produção de pequena escala ligada a agricultura familiar e/ou orgânica, aumentando também a produção local. Estas demandas por produtos locais são importantes para manter a produção de espécies nativas, sejam elas de origem animal e/ou vegetal, assim como os saberes e fazeres que envolvem a produção destes produtos. Zuin e Zuin (2008, p. 112) declaram também que “Por meio da produção de alimentos tradicionais, o produtor rural de pequeno porte pode afastar-se da marginalização social, pois a identidade cultural presente nos produtos locais e regionais pode emancipá-los economicamente”. Este benefício pode também abranger grupos familiares urbanos nas diferentes regiões brasileiras e apresentar-se com uma alternativa para solucionar as adversidades e problemáticas enfrentadas diariamente (SANTILLI, 2009).

O Pará tem um rico e diverso patrimônio alimentar que pode ser explorado de forma sustentável para atender essa demanda e assim gerar benefícios para as comunidades produtoras. Como parte deste patrimônio Cascudo (1983) menciona os pescados (camarão regional, pirarucu, gorijuba, filhote, cação, camurim, piramutaba, siri, turu); temperos e ervas (jambu, chicória do Pará, pimenta de cheiro); frutos (cupuaçu, bacuri, pupunha, tucumã, muruci, graviola, taperebá, castanha, ingá-cipó, biribá, buriti, camapu, piquiá, tucumã, camutim, uxi); bebidas (açai, afurá, bacaba, guariba, tarubá e tiborna) e produtos únicos, fortemente atrelados à mandioca, um dos pilares da alimentação paraense, como a grande variedade de farinhas, a maniva (folha cozida da mandioca) e tucupi (caldo amarelo extraído prensando-se a mandioca moída).

No Tocantins, a identidade gastronômica, manifesta em seus saberes e sabores vêm sendo construída à medida que o próprio estado vai formando sua identidade cultural, uma vez que é unidade mais nova da Federação. Do Cerrado, vem os ingredientes como o pequi, cajá, buriti, banana da terra, babaçu (leite, palmito e coco), a gueroba, abacaxi, mandioca e seus derivados (PARRIÃO). Ao que se refere a produção animal, o Estado é dos dez maiores produtores de carne bovina de corte, abastecendo o mercado nacional e internacional. Quanto à pesca, desenvolve produção em criatório em larga escala que abastece o mercado nacional, e a pesca artesanal que abastece o mercado local, nas duas situações destaca-se a caranha e o tambaqui. Em termos numéricos somente na capital Palmas são vendidos 20 toneladas semanais (DOS SANTOS, 2014).

Outros destaques são as preparações que remontam às histórias do território, como é o caso dos biscoitos de polvilho do município de Natividade, produzidos centenariamente pela doceira “Tia Naninha” (Ana Benedita de Cerqueira e Silva). Um

destes biscoitos, com formato de uma pequena teta de vaca é o Amor perfeito e tornou-se um dos ícones da doçaria tocantinense “Tia Naninha” informa que aprendeu a receita com sua mãe e que inicialmente não produzia para a venda, mas a partir da demanda crescente passou a produzir comercialmente, mas sempre de forma artesanal, atualmente usa por mês uma média de 1.000 kg quilos de polvilho em sua produção (DOS SANTOS, 2014). A produção diária chega a 4 mil biscoitos que são vendidos para outras cidades do estado e também para outras cidades brasileiras, a exemplo, de Brasília e Goiânia. Para atender esta demanda, a doceria conta com 14 funcionários (ERIG; DE MELO, 2015)

Outras iguarias tradicionais são o biscoito fervido, o biscoito do céu, o mangulão, bolo de mãe e o bolo de arroz, comercializados em padarias, docerias e em feiras. Dentre os pratos é importante destacar o chambari, um cozido de ossobuco especialmente cortado e mandioca; a paçoca de carne seca; a Maria Isabel, um arroz preparado com carne seca desfiada e o peixe assado, principalmente tucunaré servido nas raias de rio do estado.

Uma característica interessante da alimentação típica do estado é a presença de alimentos típicos de outras regiões como a pamonha, que são identificados pela população como típicos do local (OLIVEIRA; KATO, 2016) isso se deve porque a diversidade gastronômica local traz na sua carga cultural elementos das interações culturais inter-regionais que fizeram e fazem parte da formação identitária do Estado, formando uma culinária típica composta pelo tradicional fusionado a novos hábitos. No caso específico da pamonha, na pesquisa de Dos Santos (2014) é relatado o crescimento do consumo e conseqüente produção deste alimento, com base na pamonharia mais tradicional de Palmas, a Pamonharia Paraíso que iniciou há 16 anos comprando 1 saca de espigas de milho para sua produção e em 2013 já eram necessárias 200 sacas.

### **Empreendimentos de alimentos e bebidas**

Os empreendimentos de serviço de alimentação, tais como restaurantes e bares também podem colaborar para o desenvolvimento regional uma vez que geram empregos e necessitam abastecer suas cozinhas de alimentos de toda ordem que podem e deveriam vir de produtores locais dinamizando a economia local e propiciando também melhoria na qualidade de vida. A demanda por alimentos produzidos localmente e de preferência orgânicos é uma tendência na gastronomia como foi visto a partir dos movimentos da *Nouvelle Cuisine* e do *Slow Food*.

No Pará, o cenário de empreendimentos gastronômicos é em desenvolvimento e encontra-se aquecido pela onda de descoberta da culinária paraense, culinária essa que segundo Lisboa e Simonian (2011)

utiliza como principal matéria prima, os elementos disponíveis na própria natureza. É uma maneira de cozinhar que ainda conserva valores indígenas apesar de toda a influência externa. As alterações que em geral atendem às exigências de um determinado público – por exemplo, a mudança de textura, a mistura de sabores, os componentes novos–, não impuseram a perda de seu encanto. Nesses termos, utiliza-se de elementos da região relacionados à natureza, sendo talvez, o que lhe dá o título de originalidade. Isso está encantando cada vez mais o Brasil e o mundo

Um exemplo desta renovação que não perde o encanto da tradição é o Restaurante Point do Açaí em Belém, um empreendimento que gerou emprego, renda e melhoria da qualidade de vida não só para seus funcionários, mas também para as comunidades locais que o abastecem de açaí, farinha, camarão e outros produtos que utilizam no preparo de seus pratos, os quais também podem ser

adquiridos pelos clientes individualmente na loja ao lado do restaurante que vende não só produtos alimentícios, mas também artefatos ligados à cultura local.

No cenário mundial, destaca-se restaurante Remanso do Bosque, explora ingredientes e modos de fazer tradicionais em releituras contemporâneas. O restaurante chefiado pelos irmãos Castanho figurou em 2015 e em 2016 na lista da revista *Restaurant* como um dos 50 melhores restaurantes da América Latina.

No Tocantins, a identidade da culinária local vem sendo construída (OLIVEIRA; KATO, 2016) e aos poucos cada vez mais exploradas pelo setor de alimentação que deixou de se restringir às culinárias internacionais e passa a apresentar releituras de clássicos utilizando ingredientes regionais como é possível ver em menus de restaurante como o Quadra Contemporânea que inclui carnes, frutos e temperos típicos do Cerrado tocantinense desde suas entradas até às sobremesas.

### **Eventos Gastronômicos**

Outra alternativa que pode colaborar para o desenvolvimento regional a partir da gastronomia é realização de eventos gastronômicos, a exemplo, dos Festivais Gastronômicos, que valorizam o que é local, mas também diversificam a oferta de produtos e iguarias gastronômicas a partir da fusão de ingredientes e técnicas. Estes eventos têm como público a população local e os turistas dinamizando não só o setor alimentício, mas também empresas do trade turístico e de outras atividades ligadas ao lazer e diversão. Além de promover a qualificação dos profissionais, eleva a autoestima dos profissionais envolvidos e da população que se sente valorizada por receber visitantes.

No Tocantins destaca-se o Festival Gastronômico de Taquaruçu que foi criado com a finalidade de valorizar a culinária regional, incentivar o empreendedorismo na área gastronômica e divulgar Palmas regional e nacionalmente, caracterizando também como atrativo turístico. O evento é organizado pela Agência Municipal de Turismo, em sua primeira edição no ano de 2005 contava com apenas cinco barracas, em sua sexta edição no ano de 2012 já eram 45 barracas e um público estimado de 15 mil pessoas. (ERIG; SANTOS, 2017). Em 2016, chega a sua décima edição com a participação de chefs locais, nacionais, internacionais e com uma novidade que se enquadra nas premissas discutidas nesta proposta de estudo, 25% das barracas do evento foram destinadas a moradores de Taquaruçu como incentivo à gastronomia do distrito e todos os expositores qualificados pelo Serviço Nacional Comercial de Aprendizagem (SENAC) e pelo Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). A programação e infraestrutura do evento foi senda ampliada, em sua última edição no ano de 2017 entre 6 e 10 de setembro, ocorreram oficinas, show nacionais, tendo em um dos dias de festival (sábado) público estimado de 40 mil pessoas evidenciando o sucesso e o crescimento do evento.

No Pará, o evento de maior proeminência é o Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense, realizado desde 2000, que consiste em programações técnicas, roteiros gastronômicos, atividades nas ruas e feiras e nos restaurantes participantes do evento que visam a promoção da gastronomia e ingredientes locais tem atraído profissionais turistas e interessados pelo assunto todos os anos. E em função de sua consolidação enquanto destino gastronômico, condição que foi fortalecida em 2015 quando Belém recebeu o título internacional de Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO, se inserindo numa rede mundial de cidades que objetiva desenvolver-se de maneira sustentável e socialmente justa.

Dentro deste contexto e da ação de entidades públicas, privadas e organizações sem fins lucrativos, possibilitou que recentemente Belém sediasse dois grandes eventos, o Encontro das Cidades Criativas da Unesco, ocorrido entre 7 e 11 de novembro de 2017 que teve como centro de sua programação a gastronomia regional e atraiu

chefs de diferentes partes do mundo. João Klatau presidente do Comitê Cidades Criativas da UNESCO em entrevista ao Jornal O Liberal afirma que "Um evento desta grandiosidade e inédito nas Américas coloca Belém na vitrine do mundo. Reunir especialistas internacionais aqui para pensar caminhos de estimular o setor da culinária fortalece o setor, atrai turismo e estimula a qualificação do mercado, para que a gente produza com mais qualidade, atenda ainda melhor e compreenda nossos pontos fortes no mercado estrangeiro". E o Festival FARTURA realizado nos dias 28 e 29 de janeiro de 2018 que teve participação de chefs de Cozinha de dez estados brasileiros e atividades como cozinha ao vivo com a presença também de Chefs locais como Thiago Castnho e Ofir Oliveira e mais de 50 atrações gastronômicas.

Vale esclarecer que não acreditamos que apenas uma destas atividades possa gerar/induzir o desenvolvimento econômico sustentável da região, mas sim a concomitância das mesmas sendo desenvolvidas a partir de um planejamento que as inter-relacionem e tenha participação de agentes públicos, privados, organizações não governamentais e as comunidades locais, no qual os interesses das últimas sejam respeitados, e quando possível que a iniciativa parta da própria comunidade, fato que facilita o andamento de todo o processo desenvolvimentista.

#### 4. Conclusão

O reconhecimento da gastronomia como ferramenta de desenvolvimento regional é uma alternativa interessante para a promoção de políticas públicas e estudos que visem a valorização do local gerando trabalho e renda. O Brasil possui uma gastronomia diversa, os estados nortistas, Pará e o Tocantins vêm explorando a partir de atividades diferentes este segmento e os resultados desta pesquisa mostram que o segmento está em crescimento, visto que todos os exemplos mencionados expandiram-se o que consequentemente gerou emprego, renda e possibilidade de novos negócios. Mas para que atividades desta natureza continuem a desenvolver e trazer respostas positivas para a região é necessário que continuem e se ampliem ações conjuntas do Poder Público, Privado e da Sociedade como um todo.

#### Referências

- BOTELHO, Adriano. Geografia dos Sabores: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. Textos do Brasil, n. 13, s.d. Disponível em: <<http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista13-mat10.pdf/view>>.
- BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.
- BRASIL. **Decreto nº 6.047 de 22 de fevereiro de 2007**. Política Nacional de Desenvolvimento Regional, Brasília, 2007.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo, SP: Companhia das letras, 1995.
- CARNEIRO, H. S. **Comida e sociedade**. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Editora Campus; 2003.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, n. 42, p. 71-80, 2005.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora da USP, 2. ed., 1983.

CIAFFONE, A. Turismo e gastronomia: o verdadeiro sabor da descoberta. In: FUNARI, P.; PINSKY, J. (Orgs.). **Turismo e patrimônio cultural**. São Paulo, SP: Contexto, 2003.

CONTRERAS J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.

D'ENCARNAÇÃO, J. Cidade, Gastronomia e patrimônio. **Revista Memória em Rede**, v. 2, n.7, 2012.

DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro, RJ: Rocco, 1986.

DINIZ, C. C. Celso Furtado e o desenvolvimento regional. **Nova Economia**, v. 19, n. 2, p.227-249, 2009.

DOS SANTOS, F.G. Da criação do Estado de Tocantins a invenção de sua gastronomia. (Dissertação). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo. 106p.

ERIG, G.A; DE MELO, S.M.C. 'Amor Perfeito' como elemento do patrimônio cultural imaterial do Tocantins. In: Fórum Internacional de Turismo Do Iguassu, 9, **Anais...** Foz de Iguaçu, 2015.

ERIG, G.A.; SANTOS, K.M.C. Festival gastronômico de Taquaruçu – Palmas - Tocantins: formação de identidade e fomento do turismo no Norte do Brasil. In: Jornada de Iniciação Científica e de Extensão, 8, **Anais...** Palmas, Instituto Federal do Tocantins, 2017.

FEITOSA, M.N.; SILVA, S.S. Patrimônio cultural imaterial e políticas públicas: os sabres da culinária regional como fator de desenvolvimento local. In: CONGRESSO LUSO AFRO BRASILEIRO DE CIENCIAS SOCIAS, XI, Ondina, 2011, **Anais...** Salvador: UFBA. 2011.

FERRO, R.C. Gastronomia e turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo de desenvolvimento local. **Contexto da alimentação: comportamento cultura e sociedade**, v. 2. n 2, 2013.

GUIMARAES, R.P. A ética da sustentabilidade e a formulação das políticas de desenvolvimento. In: VIANA, G; SILVA, M; DINIZ, N. (Org.). **O desafio da sustentabilidade: um debate socioambiental no Brasil**. São Paulo: Editora Fundação, Perseu Abramo, 2004.

KUPPER, A. **Cultura: a visão dos antropólogos**. Bauru: EDUSC, 2002.

LISBOA, A.; SIMONIAN, L. T. L. Gastronomia internacional e hábitos alimentares amazônicos. **Zainak**. v. 34, 2011, p. 337-351.

MASCARENHAS, R; MATIAS, L. Turismo, cultura alimentar e fast food. In: ENCONTRO NACIONAL DE TURISMO COM BASE LOCAL, 10., 2007, João Pessoa. **Anais...** João Pessoa: ENTBL, 2007.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Gastronomia paraense é a mais bem avaliada do país**. Disponível em < <http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/8030-gastronomia-paraense-%C3%A9-a-mais-bem-avaliada-do-pa%C3%ADs.html>> Acesso em 19mar2018

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo, SP: Senac, 2008

MONTIBELLER-FILHO, G. **O mito do desenvolvimento sustentável**: meio ambiente e custos sociais no moderno sistema produtor de mercadorias. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008.

MONTIEL, E. A nova ordem simbólica. In: SIKEDUM, A (Org.). **Alteridade e multiculturalismo**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2003.

MULLER, S. G.; FIALHO, F. A. P. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Travessias**, v. 5, n. 1, p. 176-189, 2011.

O LIBERAL. Belém é a primeira cidade da América a sediar o evento Cidades Criativas da UNESCO. Disponível em < <https://g1.globo.com/pa/para/noticia/belem-e-a-primeira-cidade-das-americas-a-sediar-o-encontro-das-cidades-criativas-da-unesco.ghtml> > Acesso em 21 mar 2018.

OLIVEIRA, L. S.; KATO, H. C. A. Considerações sobre o Turismo Gastronômico na Amazônia: o caso do roteiro gastronômico Expedição Amazônia no estado do Pará. **Caderno de Estudos e Pesquisa de Turismo**, v.4, n 4, p. 121-138, 2015.

OLIVEIRA, L. S.; KATO, H. C. A. A diversidade cultural da gastronomia de Palmas-TO representada na sua Feira da 304 Sul. In: II SIMPÓSIO INTERNACIONAL "ALIMENTAÇÃO E CULTURA: TRADIÇÃO E INOVAÇÃO NA PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS". 2. 2016, Lisboa. **Anais...** Lisboa: UTAD, 2016.

PARRIÃO, T. **Sabores do Tocantins**: coletânea de receitas regionais. Palmas: s.n, 2. ed. 2012.

PINTO, H. S.; SIMÕES, R. A. **Cultura Alimentar como Patrimônio Imaterial da Humanidade**: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, 2016. Disponível em: [www.senado.leg.br/estudos](http://www.senado.leg.br/estudos).

PIRES, M. J. Prefácio. In: FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

POULAIN, J.P. **Sociologias da alimentação**: Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC. 2004.

SANTILLI, J. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

SANTOS, M. J.; CARNIELLO, M. F. Por uma história do desenvolvimento. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 7, n 3, p. 7, 2011.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SCHLUTER, R. **Turismo Y Patrimonio Gastronómico** - Una perspectiva. Buenos Aires: Centro de Investigaciones Y Estudios Turísticos -CIET, 2006.

SCOTTO, G; CARVALHO, I. C. M; GUIMARAES, L. B. **Desenvolvimento sustentável**. Petrópolis: Vozes, 2007.

SIKEDUM, A. Alteridade e interculturalidade. In: SIKEDUM, A (Org.). **Alteridade e multiculturalismo**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2003.

TOMAZZONI, E. L. Desenvolvimento econômico e regionalidade. In:\_\_\_\_\_. **Turismo e desenvolvimento regional**: dimensões, elementos e indicadores. Caxias do Sul: Educs, 2009. p. 17-74

VIEIRA, E. T.; SANTOS, M. J. Desenvolvimento econômico regional – uma revisão histórica e teórica. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 8, n. 2, p. 344-369, 2012.

ZANETI, T.B. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia**: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais. (Dissertação) Mestrado em Agronegócios, Universidade de Brasília, Brasília, 2012.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 4, n. 1, 2008.

# Degustar a cidade: a comida no pensamento de Walter Benjamin

*Taste the city: food in Walter Benjamin's thought*

Ulisses Guedes Stelmastchuk, Beatriz Salgado Cardoso de Oliveira, Mariza Martins Furquim Werneck

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – mestrando em Ciências Sociais

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – mestrando em Ciências Sociais

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – Professora Titular do Departamento de Antropologia

uli805@hotmail.com, beatrizsalgado.co@gmail.com, marizawerneck@gmail.com

**Resumo.** Este artigo pretende demonstrar como Walter Benjamin, nas mais diversas reflexões sobre temáticas caras ao seu pensamento, faz da comida um objeto privilegiado de observação, a ponto de transformá-la em uma importante ferramenta epistemológica para os atuais estudos sobre comida e sociedade nos espaços urbanos contemporâneos. No precioso legado deixado pelo sociólogo alemão, alguns escritos destacam-se pela capacidade de transformar a comida, uma ordinária imagem do pensamento, num recurso epistemológico para a realização de uma análise que poderíamos mesmo qualificar como etnográfica, uma análise capaz de revelar tantos os cenários e atores sociais nas diferentes espacialidades urbano e rurais, como também as experiências afetivas e sensoriais às quais o indivíduo moderno está sujeito nos mais diversos contextos. Para evidenciar esses aspectos, este trabalho concentra-se nos excertos do capítulo "Comer", de *Rua de Mão Única*, e busca o diálogo com outros temas característicos dos ensaios benjaminianos.

**Palavras-chave:** Walter Benjamin, comida, experiência, memória, narrativa

**Abstract.** *This article aims to demonstrate how Walter Benjamin, in several reflections about important themes of his thought, turns food into a privileged object of observation, enough to transform it into an important epistemological tool for the current contemporary urban space studies. In the German sociologist's precious legacy, some writings stand out for their ability to transform a meal, an ordinary thought-image, in an epistemological resource, in order to the conduction of an ethnographic analysis, which reveals scenarios and social actors at different urban and rural spatiality. These analyses also reveal the affective and sensory experiences to which the modern individual is subjected. To bring forward these aspects, this work focus on excerpts from the chapter "Eating" of the book One Way Street, also aiming for a dialogue with other characteristic themes of Benjamin's essays.*

**Keywords:** *Walter Benjamin, food, experience, memory, narrative*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 6 no. 1 – Dezembro de 2018, São Paulo: Centro Universitário Senac  
ISSN 2238-4200

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

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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

## 1. A melancolia como metodologia

Desde a antiguidade, muitos pensadores associavam o temperamento melancólico à poesia, à filosofia e à arte. Os conhecedores da bÍlis-negra, que existiram até a Idade Média, observaram que a influência elementar da terra em conjunto com a influência de Saturno, o "planeta mais maligno", conferiam ao indivíduo melancólico uma disposição natural ao conhecimento contemplativo e ao recolhimento pessoal. Contudo, essa mesma tradição polariza a melancolia, enquanto vê nela também sinais de erotismo e luxúria. Essa inversão acontece depois de Aristóteles afirmar que a melancolia é a depravação, na medida em que sua natureza é a do sopro: "A prova disso é que o membro viril se incha improvisadamente porque se enche de vento."

A partir desse momento, um nexu profundo entre o amor e a melancolia é estabelecido no plano do conhecimento, sobretudo na tradição médica. Para muitos médicos medievalistas, a patologia erótica-melancólica designava um processo onde a paixão convertia-se num mecanismo que abalava o equilíbrio humoral, ao mesmo tempo em que a inclinação contemplativa, natural ao melancólico, o conduzia à paixão amorosa, num ciclo vicioso e perigoso, cuja síntese figuraria na imagem caricata do enamorado melancólico, tão presente em tratados e romances modernos (Agamben, 2007) do século XIX.

A intenção erótica na figura do personagem melancólico revela-se no seu desejo de possuir e de tocar o que deveria ser apenas objeto de contemplação. Para o filósofo italiano Giorgio Agamben (2007), esse processo não impõe um limite na estrutura mental dos melancólicos que os excluiria de uma esfera metafísica de percepção e entendimento da realidade, mas sim de "um limite dialético que adquire seu sentido na relação com o impulso erótico de transgressão, que transforma a intenção contemplativa na 'concupiscência de um abraço'" (AGAMBEN, 2007, p. 42). Dessa forma, a "incapacidade de abstração" para conceber uma figura incorpórea, e o desejo de tomar de abraço um objeto, são dois elementos contraditórios de um mesmo processo que, mutuamente, revelam e constroem a tradicional vocação contemplativa de um ser melancólico.

Partindo destas considerações, é possível compreender melhor a maneira pela qual Walter Benjamin torna a experiência em uma forma sociológica de localizar e mapear um local. O *ethos* melancólico do autor faz parte da maneira singular com que opera os elementos espaciais a sua volta, como fica claro, por exemplo, no excerto "A despensa", da obra *Rua de Mão Única* (BENJAMIN, 2012b), onde sua mão, ainda infantil, penetrava pelas frestas da porta do armário de comidas "tal qual um amante através da noite".

Quando já se sentia ambientada [a mão] naquela escuridão, ia apalpando o açúcar ou as amêndoas, as passas ou as compotas. E, do mesmo modo que o amante abraça sua amada antes de beijá-la, aquele tatear significava uma entrevista com as guloseimas antes que a boca saboreasse sua doçura. Com que lisonjas entregavam-se à minha mão o mel, os cachos de passas de Corinto e até o arroz! [...] Agradecida e desenfreada, como a garota raptada de sua casa paterna, a compota de morango se

entregava mesmo sem o acompanhamento do pãozinho e para ser saboreada como que sob o céu livre de Deus, e até a manteiga respondia com ternura à ousadia de um pretendente que avançava até sua alcova de solteira. A mão, esse Don Juan juvenil, em pouco tempo, invadira todos os cantos e recantos, deixando atrás de si camadas e porções escorrendo a virgindade que, sem protestos, se renovava (BENJAMIN, 2012b, p. 88).

Através desta peculiar narrativa, nota-se a forma singular pela qual Benjamin opera com a experiência. Pensar é, para o sociólogo alemão, um ato de "experenciarmos" a vida que, em seu processo, traz junto as emoções e sentimentos do sujeito interpretante. Esta é a razão pela qual Benjamin não poupa o leitor da descrição sobre seus estados de espírito no momento da experiência, uma vez que esta é composta pelas percepções do sujeito que a vive e revive ao longo do tempo. É preciso evidenciar, assim, que todos os grandes objetos sobre os quais o pensador se debruçou, também por ele foram experimentados. Dessa maneira, fica evidente nos fragmentos do texto "Comer", de *Rua de Mão Única*, como Benjamin reflete sobre a comida inserido no contexto da experiência.

Como destaca Susan Sontag, para entender plenamente os dois maiores trabalhos de Benjamin, a *Origem do Drama Barroco Alemão* (1928) e o inacabado projeto das *Passagens* (Benjamin, 2006), é preciso compreender até que ponto as obras se baseiam na teoria da melancolia. Ainda que para a Sontag seja impossível interpretar uma obra a partir da vida do autor, é inegável que Benjamin tenha se projetado em todos os seus principais temas, incutindo neles seu temperamento, que determinava suas escolhas, tal como fizeram autores tão caros a ele, como Charles Baudelaire, Marcel Proust e Franz Kafka.

Definido por ele mesmo como oriundo do "signo de Saturno - o astro de revolução mais lenta e o planeta dos desvios e das dilatações [...]" (BENJAMIN apud SONTAG, 1986, p. 81), Benjamin encontra nesses autores muito mais que a melancolia, mas com eles partilha sua estranheza com o mundo, sua solidão. De Baudelaire, a quem é dado o crédito de moldar a sensibilidade aguda e fantasmagórica de Benjamin com a cidade, herda também o exercício solitário de passear sem destino, livre para observar e refletir, no presente e no passado, sobre os caminhos que percorre. Nessa perspectiva destaca-se a figura do *flâneur*, personagem do século XIX que adquire grande importância para a investigação social benjaminiana, e que tem as cidades e as vilas, as casas, as ruas e o trânsito, o passeio coberto e o labirinto como temas recorrentes.

A apropriação destas temáticas por Benjamin é evidente em muitos de seus ensaios literários, a exemplo de *Rua de Mão Única* (BENJAMIN, 2012b), obra de cunho discretamente autobiográfico, que reúne as experiências de Benjamin em uma diversidade de espaços, narradas sob o formato de fragmentos de memórias. Nesse sentido, cabe salientar que, para Sontag (1986, p. 82) "as reminiscências do eu são reminiscências de um lugar, e da maneira como o autor se localiza nesse lugar e navega ao seu redor".

Sontag interessa-se, especialmente, por esta maneira singular de Benjamin de articular experiência e pensamento social, e nota que o autor narra muito sobre si mesmo em

seus escritos, o que fez com que muitos comentadores os classificassem como "autobiográficos". Todavia, se a experiência é formada pelas emoções do indivíduo (ou de uma coletividade) em um determinado momento, faz todo sentido que este mesmo sujeito interpretante torne-se também objeto de exploração. Nessa perspectiva, explica-se o exercício constante de rememoração presente na obra do autor, exercício que é revestido de um caráter espacial próprio. Para Benjamin, muito mais que dizer dos acontecimentos e lembranças, a rememoração é uma experiência que permite partir de questionamentos presentes para trazer o passado como possibilidade de diálogo com um futuro consciente.

É por meio da rememoração que Benjamin "pode examinar sua vida como um espaço a ser mapeado" (SONTAG, 1986, p. 88), de modo que a memória se torna, então, muito mais que uma ferramenta de pesquisa, mas se consolida como o cenário de suas reflexões. Dessa forma, para Sontag, Benjamin adota uma maneira "digerida" e analítica de relatar o passado, evocando os lugares pelas emoções que são conferidas a eles. Da mesma forma acontece com a comida, uma imagem tão presente e tão estruturante de seu pensamento, também digerida, mas na forma de reflexões, de forma que podemos dizer que Benjamin possuía uma espécie de paladar etnográfico.

Mesmo no projeto das *Passagens* se pode notar a preocupação de Benjamin e seu olhar atento para as dimensões sociais e simbólicas presentes no ato de comer. Contudo, tal como o caráter desta obra inacabada, os apontamentos do autor apresentam-se no formato de fragmentos, não por isso menos importantes, mas diferentes das reflexões e narrativas presentes em *Rua de Mão Única*, mais elaboradas e finalizadas. Os excertos presentes na obra, mesmo que em número reduzido, podem ser divididos por alguns eixos temáticos, que orientam o pensamento do autor, e servem como base para sua interpretação. De qualquer maneira, é importante notar que tais excertos possuem qualidades em comum com outros ensaios benjaminianos, como as reflexões sobre memória e experiência.

## **2. A comida benjaminiana: experiência e aura**

No pequeno excerto de *Rua de Mão Única*, "Pranzo Caprese", Benjamin é capaz de detalhar muito mais que os aspectos físicos de uma pequena ilha italiana. Neste escrito, o autor traz à tona as fisiognomias de uma pequena sociedade e suas relações sociais mais íntimas, tudo a partir da lembrança que guarda de uma refeição desse episódio. O autor conta que, ao buscar por uma amiga que alugava um quarto "numa casa ocre na encosta íngreme do morro, no meio de uma vinha", se depara com uma antiga prostituta de Capri, a dona da casa, que "agora era mãe sexagenária do pequeno Genaro, quem surrava quando estava bêbada". A velha é vista como uma figura intrigante, "de pé na soleira da cozinha, de saia e blusa", roupas aparentemente simples, mas "de cores feias e nas quais, por certo, em vão teriam se procurado manchas, tão uniformemente, tão completamente sujas que estavam" (BENJAMIN, 2012b, p.222). Para esperar pela amiga que havia saído, a "cocote" sugere que ele se junte à refeição que a família estava preste a fazer:

Era preciso ser um perfeito *galantuomo* para livrar-se dela, e eu nem sequer dominava o italiano. O tanto que entendia, era uma intimação para participar de seu almoço. Então vi também o marido franzino, ao lado do fogão, tirando colheradas de uma tigela. E logo em seguida ela reapareceu à minha frente, na soleira, com um prato que me estendeu sobre um palavreado ininterrupto. Porém, o resto da minha capacidade de compreender o italiano me abandonara [...]. No meio de um vapor de alho, feijões, gordura de carneiro, tomates, cebolas, azeite, apareceu-me a mão categórica, da qual recebi uma colher de estanho [...]. Quão poucos conhecem, então, a magia da comida, e quão pouco eu mesmo sabia dela até aquele instante de que falo aqui. **Provar aquilo não absolutamente foi nada, era apenas a transição decisiva, insignificante entre estas duas coisas: primeiro cheirá-la e depois, contudo, tomado por ela, ser calçado totalmente, dos pés à cabeça, amassado por aquela comida, como que agarrado pelas mãos dessa velha meretriz, espremido e esfregado, com seu sumo - o sumo da comida ou o da mulher, já não saberia dizer** (BENJAMIN, 2012b, p. 223, grifo nosso).

Num jogo de cerimônias e códigos sociais, Benjamin cumpre com a "obrigação da polidez" ao mesmo tempo em que é tomado de surpresa pelo aspecto sensorial da comida Caprese: os cheiros e sabores dos ingredientes degustados através de uma colher de estanho misturam-se com o sabor de uma ordinária família da ilha, com sua vivência e história. O caldo inesperado proveniente de tomates e gordura de carneiros, elementos autóctones de uma pequena ilha no sul da Itália, adquiria o mesmo gosto histórico que de uma velha meretriz de "voz estridente e aguda", o que torna este episódio uma experiência sensível por excelência. A comida, aqui, encontra com Benjamin sua aura.

O acaso desta refeição inesperada permite a Benjamin reconhecer o momento único de autenticidade desta experiência. É nesse sentido que, à comida, é devolvida sua aura. Para o autor, a aura pode ser definida como uma "teia singular, composta de elementos espaciais e temporais: **a aparição única de uma coisa distante**, por mais perto que ela esteja." (BENJAMIN, 2012a, p. 184, grifo nosso). Mesmo uma paisagem torna-se aurática na medida em que um indivíduo, por exemplo, ao observar, numa tarde de verão, uma cadeia de montanhas ou a sombra de um galho, pode, sensivelmente, "respirar" a aura destas paisagens, em um momento ímpar, no qual reconhece a singularidade e a autenticidade desta experiência. Tal autenticidade é definida por Benjamin como "a quintessência de tudo o que foi transmitido pela tradição, a partir de sua origem, desde sua duração material até o seu testemunho histórico" (BENJAMIN, 2012a, p. 182).

Nessa perspectiva, nota-se nos escritos benjaminianos sobre a comida, a presença de um elo entre experiência sensível, espacialização e acaso, como acontece em "Pranzo Caprese". Elementos, em princípio díspares, tornam-se, assim, complementares em suas reflexões. Pode-se atribuir à articulação destes elementos uma influência do surrealismo, pois, a partir do contato de Benjamin com o trabalho da vanguarda surrealista europeia, o autor parece incorporar uma forma de entender a realidade há muito já empregada por André Breton: a junção de elementos díspares, a reinvenção dos objetos e significados do cotidiano, em um processo criativo no qual as fronteiras entre sonho, realidade e alucinação se embaralham.

Nesse caminho, vale lembrar outro excerto benjaminiano, "Figos Frescos", um pequeno escrito no qual Benjamin enquanto faz uma viagem até um vilarejo no sul da Itália, relata sua preocupação com o destino de uma carta. Ao refletir se deveria enviá-la ou não, afirma:

Eu perambulava anestesiado de meu caminho, quando vi, à sombra, uma carreta de figos. Foi por falta do que fazer que me dirigi até ela; foi por desperdício que, em troca de alguns *soldi*, pedi meio quilo. A mulher pesou generosamente. Mas, quando os frutos pretos, azuis, verdes-claros, violetas e marrons estavam no prato da balança de mão, verificou-se que a mulher não tinha papel de embrulho. [...] senti vergonha de renunciar às frutas. E fui-me embora, figos nos bolsos da calça e da jaqueta, figos em ambas as mãos estendidas à frente, figos na boca (BENJAMIN, 2012b, p. 218).

Benjamin conta que não podia parar de comer, até conseguir se livrar de todos os figos, e já não sentia mais que comia, mas que se banhava num aroma resinoso, na polpa de uma fruta ávida e grudenta, que exigia dele uma habilidosa defesa contra a massa frutada robusta, que o atacava sem piedade:

E, então, sobreveio a culminância do sabor, na qual, quando o fastio e a náusea, as últimas curvas, estão dominadas, o panorama se abre numa imprevisita paisagem do palato: uma maré de avidez, sem sabor, sem limite, verdoenga, que em nada conhece a não ser uma a onda viscosa e fibrosa da polpa da fruta aberta, a total transmutação de prazer em hábito, de hábito em vício (BENJAMIN, 2012b, p. 218).

Crescia-lhe o ódio por aqueles figos, que tomaram de assalto seu paladar, suas mãos, seu olfato e suas roupas. Foi apenas ao arrancar o último figo do bolso que percebeu que nele estava colada sua carta, cujo destino estava então definido: "também ela devia ser sacrificada à grande limpeza. Tomei-a e rasguei-a em mil pedaços" (BENJAMIN, 2012b, p. 218). O acaso dos figos frescos italianos selou a direção que a carta deveria tomar. Desta experiência resultou a lição:

Jamais provou uma iguaria, jamais degustou uma iguaria quem sempre a comeu com moderação. Assim se conhece talvez o prazer da comida, mas nunca a avidez por ela, o desvio do caminho plano do apetite, que leva à mata virgem da lavagem. É na comezaina, a saber, que estes dois se reúnem: a imoderação do desejo e a uniformidade com que ele se sacia. Devorar, isto significa antes de tudo: comer - de cabo a rabo. Não há dúvida de que isso alcança mais profundamente a coisa devorada que o prazer (BENJAMIN, 2012b, p. 217).

### **3. Comidas, trajetos e mapas: um pensamento espacial**

Falamos anteriormente da junção entre a experiência sensível, o acaso e a espacialização nos escritos benjaminianos sobre a comida. Os primeiros elementos desta tríade são bastante evidentes nos excertos analisados – ao provar a comida Caprese e ao afogar-se no sabor dos figos frescos, Benjamin vive experiências sensíveis marcadas pelo acaso, pelo inesperado. A questão da espacialização, porém, não se manifesta com tanta clareza.

Frequentemente, a comida, enquanto elemento de inquietação, fonte das virtudes e dos desvios, vem atrelada, nas reflexões benjaminianas, ao tema das viagens e do deslocamento no espaço.

Nesse sentido, Sontag chama atenção para as inúmeras metáforas de mapas, diagramas, labirintos, passeios, vistas e panoramas na obra de Benjamin, metáforas que traduzem uma visão bastante particular do autor em relação às cidades nas quais morou ou pelas quais passou. Dentre elas, Paris certamente merece destaque, pois foi na capital francesa que Benjamin aprendeu a “arte de se perder” (SONTAG, 1986, p. 87).

Frequentemente a imagem de Benjamin é confundida com aquela do *flâneur*, personagem do século XIX, tão caro à Charles Baudelaire. Esta deambulação sensível pelas ruas, esta “arte de se perder”, sem perder os sentidos, que é tão característica da *flânerie*, certamente foi fonte de inspiração de muitos ensaios de Benjamin.

Ressalte-se, nessa perspectiva, o excerto de *Rua de Mão Única* “Falerno e Bacalhau”, no qual o autor narra sua experiência de deambulação pelas ruas de Roma, em uma noite na qual sai à procura de um lugar para comer. A narrativa demonstra como Benjamin pôde traçar as linhas de seu próprio mapa da capital italiana, movido por aquilo que é o mais avesso da comida, a fome. O autor conta que, ao sair do hotel,

[...] nenhum lugar me parecia seguro, nenhuma comida suficientemente honesta. E até mesmo se agora tivessem surgido aqui, à minha frente, as fantasmagorias dos acepipes mais finos, caviar, lagostas, narcejas, não, ter-me-ia bastado a comida mais simples, mas despreziosa. Aqui, estava - assim o sentia - a chance que nunca retoma, de mandar meus sentidos, como cães que jaziam na matilha, às dobras e aos abismos dos alimentos crus mais simples, do melão, do vinho, de uma dezena de tipos de pão, das nozes, para neles colocar um aroma nuca sentido (BENJAMIN, 2011b, p. 204).

Ao perder-se por entre as apertadas e labirínticas ruas de Roma, Benjamin avista uma osteria de janelas iluminadas. O restaurante localiza-se na viela da Piazza Montanara, que parecia mostra-lhe "exatamente o caminho a ser tomado". Após entrar e se instalar numa mesa do canto, um rapaz o serve vinho e atende seu pedido. A experiência de Benjamin como *flâneur* atinge seu clímax: assim como o velho decrepito do conto de Edgar Allan Poe<sup>1</sup> perde-se pelas ruas de Londres e parece estar em casa apenas quando cercado pela multidão e protegido pelo anonimato, Benjamin perde-se pelas ruas de Roma e apenas se sente em casa quando cercado pelos outros frequentadores da osteria, que não dão atenção à sua presença:

Comecei a sentir-me só e tirei a negra varinha mágica, que já tantas vezes produzira à minha volta a florescência de letras com aquele nome no meio, a qual misturava agora o aroma que ela lançava em minha solidão, com o do Falerno. E perdi-me naquilo - na florescência, no nome, no aroma, no vinho - até que um rumor me fez levantar os olhos. O recinto se encherá: operários da vizinhança que se encontravam aqui com mulheres, muitos até com os filhos, para comer fora de casa depois do dia de trabalho. Era uma gente precisamente definida, estreitamente relacionada entre si, moradora do bairro, e, porque era da pequena burguesia, não se via ninguém das camadas superiores e muito menos, estrangeiras. **Mas curioso - nem sequer um olhar roçou em mim. Será que ninguém me percebera ou será que lhes parecia que aquele sujeito totalmente perdido pela doçura do vinho - em que eu cada vez mais me transformava - pertencia aquele meio? Com esse pensamento, o orgulho tomou conta de mim; uma grande felicidade me sobreveio. Nada mais deveria distinguir-me daquela multidão**

(BENJAMIN, 2011b, p. 205, grifo nosso).

---

<sup>1</sup> Referimo-nos ao conto "O Homem da Multidão", de Edgar Allan Poe (1993), referência constante tanto no artigo de Baudelaire (2010), "O Pintor da vida Moderna" como no primeiro volume das Obras Escolhidas de Benjamin (2011).

Interessante notar que em seus escritos sobre a Paris do Segundo Império, Benjamin afirma: "[a] multidão não é apenas o mais novo refúgio do proscrito; é também o mais novo entorpecente do abandonado" (BENJAMIN, 1989, p.51). Como abandonado, tornou-se *flâneur* nas ruas da capital italiana, fundindo suas reflexões com os espaços que o cercam.

A espacialização das reflexões benjaminianas não são instigadas, porém, apenas por seus deslocamentos no plano físico. Benjamin sabe se perder também no plano imaginário e, assim, sua *flânerie* dá espaço à *rêverie* surrealista, articulada na forma de imagens do pensamento.

As "imagens do pensamento" de Walter Benjamin, além de corresponderem a uma categoria de seu pensamento, encabeçam como título uma série de ensaios derivados de uma realidade capturada de maneira sensível, assim como acontece em suas experiências gustativas. A forma própria do autor de pensar o real nas suas dimensões empíricas, oníricas e, especialmente, da memória, fica clara quando este expressa que "[e]ncontrar palavras para aquilo que temos diante dos olhos é qualquer coisa que pode ser muito difícil. Mas quando chegam, batem com pequenos martelos contra o real até arrancarem dele a imagem, como de uma chapa de cobre" (BENJAMIN, 1984, p.184).

Em relação aos seus escritos sobre a comida, essa dinâmica imagética encontra sua expressão mais alta em "Café Creme". Neste escrito, Benjamin narra sua experiência com o café da manhã parisiense.

Afirma Benjamin que só se pode saber do café da manhã parisiense quem o toma em um bistrô, "onde, no meio de espelhos, o próprio *petit déjeuner* é um espelho côncavo onde surge a menor imagem desta cidade" (BENJAMIN, 2011b, p. 203). O gosto de Benjamin por miniaturas transforma-se aqui numa espécie de metonímia: é possível ver nas partes, numa singela refeição, o todo da cidade, sua imagem concentrada.

A experiência que traz consigo esta refeição leva o autor à uma espécie de *flânerie* pelo seu imaginário, em um exercício da memória de clara influência proustiana, como é notório no seguinte fragmento: "E o que não tomas com este café: toda a manhã, a manhã deste dia e, às vezes, a manhã perdida da vida!" (BENJAMIN, 2011b, p. 203).

Pode-se dizer que, assim como Proust vive a "hora supremamente significativa" quando molha o bolinho francês na xícara de chá de tília e ganha acesso ao seu "verdadeiro passado" (BENJAMIN, 2011a, p. 38), Benjamin vive a mesma experiência com o café da manhã parisiense. Por meio desta refeição lhe é possível deambular pelos aposentos de seu inconsciente e encontrar as verdadeiras imagens de seu passado – não aquele que de fato foi, mas aquele passado de uma vida lembrada pela memória involuntária:

Se, quando criança, tivesse sentado a esta mesa, quantos navios não teriam deslizado sobre o mar de gelo do tampo de mármore? Teria sabido como é o Mar de Mármora. Ao avistar o *iceberg* ou um veleiro, terias tomado um gole para o pai e um para o tio e um para o irmão, até que o creme boiando vagarosamente tivesse chegado à borda espessa de tua xícara, amplo promontório, onde os lábios repousam (BENJAMIN, 2011b, p. 203)

Ressalte-se que essa "hora supremamente significativa" chega apenas por meio de um estímulo aos sentidos. Tanto no caso mencionado de Proust e de sua *madeleine*, como no caso de Benjamin e seu *café creme*, foi o alimento que permitiu o acesso ao verdadeiro passado.

A comida aqui também se relaciona com a questão da espacialização do pensamento benjaminiano, pois a própria noção de memória do autor possui um caráter espacial. Ao refletir sobre o processo da rememoração, o autor utiliza-se da metáfora do arqueólogo, na qual aquele que "pretende se aproximar do próprio passado soterrado deve agir como um homem que escava" (BENJAMIN 2011b, p. 227). Ao escavar o terreno da memória, o arqueólogo deve revolver a terra com cuidado e, principalmente, *voltar sempre aos mesmos pontos*. O que importa para Benjamin nesta escavação não são tanto os achados, mas os *locais e camadas atravessadas* que deram acesso a eles.

Se com um *petit déjeuner* parisiense Benjamin vai se transformar num verdadeiro viajante, explorando mais que os icebergues do Mar de Mármara na imagem do creme que boia na xícara de café, mas também as dimensões temporais de uma vida perdida em uma manhã, em "Borscht", ele vai degustar de toda a potência do inverno do Leste, em uma insólita valorização da experiência sensível no ato de comer, ao qual o relato vale a pena ser transcrito em sua integralidade:

Primeiramente ele deposita em teus traços uma máscara de vapor. Muito antes de a tua língua molhar a colher, teus olhos já lacrimejam, tuas narinas já pingam borscht. Muito antes que tuas entranhas se ponham à escuta e teu sangue seja uma onda que inunda teu corpo com a espuma perfumada, teus olhos já beberam da abundância rubra desse prato. Agora eles estão cegos para tudo o que não seja borscht ou seu reflexo nos olhos da comensal. É o creme - pensas - que dá a essa sopa seu esmalte espesso. Pode ser. Mas tomei-a no inverno moscovita e de uma coisa sei. Dentro dela existe neve, flocos avermelhados derretidos, comida feita de nuvens, da espécie do maná que, um dia, veio também lá de cima. É como é que o jato quente não amacia o pedaço de carne, que fica em ti como um campo lavrado, no qual facilmente arrancas, com a raiz, a ervinha chamada 'tristeza'! Deixa a vodca ao lado intocada, não parta os pierogi. Então vais descobrir o segredo da sopa que, dentre todos os pratos, é o único que tem o dom de saciar suavemente, de aos poucos penetrar-te, quando, com outros, um brusco e inamistoso 'basta' abala de repente teu corpo inteiro (BENJAMIN, 2012b, p. 222).

É curioso notar como a experiência de provar, pela primeira vez, a sopa de beterrabas do Leste Europeu se transforma numa experiência sinestésica total, na medida em que a sopa estimula todos os seus sentidos: a visão, a audição, o olfato, o tato e, claro, o paladar. Além dos pasteis pierogi, a nata azeda que acompanha a sopa confere-lhe o ar de "comida feita de nuvens", bem como quem prova do prato no inverno moscovita, permite ao autor provar a neve que cai na cidade: um verdadeiro "ingrediente" que compõe o Borscht, tomado por Benjamin naquela ocasião, naquele lugar. Mais uma vez,

acaso, experiência sensível e especialização revelam-se como elementos amalgamados nas reflexões do autor. A preocupação de Benjamin com o "aqui-agora", portanto, ultrapassa a discussão da "Obra de arte na era de sua reprodutibilidade técnica": as reflexões que o autor apresenta sobre a comida estão sempre contextualizadas, em um momento que lhe é único, permitindo, assim, deslocar ou até mesmo aproximar sua discussão sobre a aura, do campo das artes, para o campo gastronômico.

#### **4. Considerações Finais**

"Omelete de Amoras" é uma parábola de Benjamin sobre um rei melancólico que propõe um desafio ao cozinheiro do reino: preparar a mesma omelete de amoras que havia provado há cinquenta anos atrás, durante a infância. Nesse período, após perder o reino numa guerra, o rei teve de fugir com seu pai, e perambular pela floresta por dias seguidos, até encontrarem uma choupana, de onde saiu uma senhora e os convidou a descansar e provar uma deliciosa iguaria. Conta o rei:

Mal tinha levado à boca o primeiro bocado, senti-me maravilhosamente consolado, e uma nova esperança entrou em meu coração. Naqueles dias eu era muito criança e por muito tempo não tornei a pensar no benefício daquela comida deliciosa (BENJAMIN, 2012b, p. 224).

Ao tentar reencontrar a velha senhora, o rei nada descobriu da choupana ou da receita da omelete. Diante do reino, o cozinheiro, que também na parábola benjaminiana assume o papel de velho sábio, sabendo que o fracasso o levaria à morte, de pronto auto-sentencia:

Majestade, podeis chamar logo o carrasco. Pois, na verdade, conheço o segredo da omelete de amoras e todos os ingredientes, desde o trivial agrião até o nobre tomilho. Sem dúvida, conheço o verso que se deve recitar ao bater os ovos e sei que o batedor feito de madeira de buxo deve ser sempre girado para a direita de modo que não nos tire, por fim, a recompensa de todo o esforço. Contudo, ó rei, terei de morrer. Pois, apesar disso, minha omelete não vos agradará ao paladar. Pois como haveria eu de temperá-la com tudo aquilo que, naquela época, nela desfrutastes: o perigo da batalha e a vigilância do perseguido, o calor do fogo e a doçura do descanso, o presente exótico e o futuro obscuro. - assim falou o cozinheiro (BENJAMIN, 2012b, p. 224).

É de se impressionar o nível do conhecimento demonstrado pelo cozinheiro na receita da omelete. As particularidades da receita dão a ela uma dimensão mística para um feito tão simplório. O cozinheiro não apenas sabe a direção que deve girar os ovos crus, mas também o material do qual o batedor deve ser feito e os versos que devem ser recitados durante o preparo. De nada adiantaria, porém, pois o que buscava o rei não era a omelete, mas a experiência que a acompanhara, e isso o cozinheiro não poderia preparar.

Tanto este, como os outros fragmentos e excertos aqui problematizados, revelam que Walter Benjamin alinha a comida com os aspectos da vida que não se resumem apenas à dimensão nutricional, mas também à subjetividade, à memória e à análise social, tornando as experiências gustativas verdadeiras explorações espaciais, por territórios que se estendem para além das dimensões físicas.

Na abertura de "Omelete de Amoras", o autor logo deixa claro: para experimentar os figos de Nápoles, o Bacalhau e o Falerno em Roma, o Borscht em Moscou, ou uma comida camponesa de Capri, o leitor deve ter em mente a receita da omelete: um prato onde se entrelaçam realidades e valores, sentimentos e lembranças, buscas e territórios.

Hannah Arendt, autora de uma das biografias mais notáveis sobre Benjamin, o retrata como um "pescador de pérolas", que desce ao fundo do mar para encontrar o rico e o estranho, as pérolas e os corais, sondando as profundezas do passado não para reconstituí-lo tal como era, mas para reconhecer suas ruínas no presente e recuperar formas e contornos cristalizados do tempo, em fragmentos do pensamento, em uma verdadeira exploração arqueológica. Nesta sondagem, poder-se-ia acrescentar a comida como uma figura inusitada, porém frequentemente referenciada nos escritos do autor, que a ela confere especial potencialidade para evocar reflexões críticas sobre o tempo e o espaço. Sem dúvida, é possível afirmar que a comida é um motivo real para sua sociologia, seja através das emoções e sensações que desperta, seja através dos contextos sociais a que está inserida.

Walter Benjamin, à sua maneira exclusiva, enobrece a comida enquanto elemento de interesse e reflexão, num campo em permanente transformação. Poderíamos dizer, tomando de empréstimo a afirmação lévi-straussiana, que, na obra de Benjamin, a comida é "boa para pensar".

## Referências

AGAMBEN, Giorgio. **Estâncias: A palavra e o fantasma na cultura ocidental**. Belo Horizonte: Editora UFMG, tradução de Severino José Assmann, 2007.

ARENDR, Hannah. "Walter Benjamin (1982-1940)" In **Homens em tempos sombrios**. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

BAUDELAIRE, Charles. **O Pintor da Vida Moderna**. Belo Horizonte: Editora Autêntica, 2010.

BENJAMIN, Walter. **Obras Escolhidas I: Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2011a.

\_\_\_\_\_. **Obras Escolhidas II: Rua de Mão Única**. São Paulo: Brasiliense, 2011b.

\_\_\_\_\_. **Obras Escolhidas I: Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2012a.

\_\_\_\_\_. **Obras Escolhidas II: Rua de Mão Única**. São Paulo: Brasiliense, 2012b.

\_\_\_\_\_. **Obras Escolhidas III:** Charles Baudelaire, um lírico no auge do capitalismo. São Paulo: Brasiliense, 1989.

\_\_\_\_\_. **Imagens do Pensamento.** Porto: Assírio & Alvim, 1984.

\_\_\_\_\_. **Passagens.** Belo Horizonte: Editora UFMG, 2006.

BRETON, André. **Manifesto Surrealista,** disponível em <http://www.culturabrasil.pro.br/breton.htm> acessado em maio/2016.

POE, Edgar Allan. **O Homem da Multidão** Porto Alegre: Editora Paraula, 1993.

SONTAG, Susan. **Sob o Signo de Saturno.** São Paulo: L&PM Editores, 1986.

# A comida (des)encantada: do fetiche mercadológico à cozinha de resistência <sup>1</sup>

*The (un)enchanted food: from market's fetish to the resistance cuisine*

Camila Potyara Pereira<sup>1</sup>, Gleison Carneiro Gomes<sup>2</sup>, Vanessa Steiner de Oliveira<sup>3</sup>, José Marcos Lélis<sup>4</sup>

1. Socióloga, mestre e doutora em Política Social pela Universidade de Brasília (UnB). Professora do Departamento de Serviço Social da UnB. Tecnóloga em Gastronomia pelo Centro Universitário IESB, 2. Analista de Sistemas pelo Unicentro Newton Paiva, pós-graduado em Informática Pública pela PUC/MG e em Gestão de Projetos pela FGV. Analista de Sistemas do Senado Federal. Tecnólogo em gastronomia pelo Centro Universitário IESB, 3. Engenheira de Produção, servidora da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos. Tecnóloga em gastronomia pelo Centro Universitário IESB, 4. Gastrólogo pelo Centro Universitário UNIEURO, especialista em Gastronomia e Saúde pelo CET - Centro de Excelência em Turismo da UnB - Universidade de Brasília. Professor do curso de Gastronomia do Centro Universitário IESB

camilapotyara@gmail.com, gleisongomes@gmail.com, vanessa.sts@bol.com.br, jmslelis@gmail.com

**Resumo.** O presente artigo apresenta uma crítica à gastronomia como prática profissional alienada e discute os potenciais revolucionários da produção de comida de verdade, inserida na contramão da mundialização monopolista imposta pelas grandes corporações da indústria de alimentos. Para abordar este objeto, partimos da compreensão de que comer é um ato político, fruto da decisão de "a quem dar poder". Além disso, ressaltamos o importante papel que vem cumprindo o que denominamos de "cozinha de resistência" frente ao encantamento das práticas modernas de cozinha que, em busca de uma suposta "criatividade", arruína a essência natural das coisas, despreza legados históricos e condena a comida à inanidade.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Culinária. Comida de verdade. Cozinha de Resistência. História.

**Abstract.** *The present essay presents a critic to gastronomy as a professional alienated practice and discusses the revolutionary potential explicit in the production of real food which goes against the monopolistic globalization imposed by the big corporate food industry. To approach this object, we start from the understanding that eating is a political act, result of the decision of "to whom to give power". In addition, we highlight the important role that has been fulfilling what we call "resistance cuisine" against the enchantment of the modern kitchen practices that, in search of a supposed "creativity", ruins the natural essence of the things, despises historical legacies and condemns food to inanity.*

**Keywords:** *Gastronomy. Culinary. Real Food. Resistance Cuisine. Tradition.*

---

<sup>1</sup> Artigo elaborado a partir do Trabalho de Conclusão de Curso em Gastronomia do Centro Universitário IESB de Brasília.

## 1. Introdução

Nossa sociedade não gosta de comer. Esta afirmativa, dita por Jordi Ainaud ao cozinheiro<sup>2</sup> espanhol Santi Santamaria, o deixou estupefato. Tinha, como convicção, a premissa de que a maioria das pessoas adora comer, mas propôs-se a refletir sobre o assunto. Lembrou-se de sua infância, de crescer assistindo seu pai cozinhar, dos artesanais preparos alimentícios encontrados apenas em sua terra natal, dos biscoitos caseiros com vinho doce oferecidos de boas-vindas às visitas e das festas familiares que tinham a comida como eixo e assunto principal. E se deu conta de que esta era uma realidade em processo de esgotamento. Percebeu que em seu país, a Espanha, passou-se a gastar menos com a compra de alimentos para serem preparados no lar, e mais com refeições servidas fora de casa, o que demonstra a consequente diminuição do ato de cozinhar para familiares e amigos. Ademais, descobriu que mais da metade do peixe consumido na Catalunha não provém do mar Mediterrâneo, que banha sua costa leste, mas de outros países e regiões distantes; e quase 10% é oriundo de viveiros e são comercializados congelados ou pré-cozidos. Observou, também, que, nos lares espanhóis, os produtos frescos estavam sendo gradualmente substituídos por industrializados; ao mesmo tempo, os alimentos frescos que ainda podiam ser encontrados nos mercados, decaíam em qualidade, resultado da degradação da agricultura e da pecuária, que passou a produzir, de maneira predatória e antiética, alimentos em quantidade absurda, sem preocupação com sua qualidade. Diante de tudo isso, concluiu, em concordância com o amigo, que nossa sociedade não gosta de comer.

Este episódio, narrado na obra *A Cozinha a Nu* (SANTAMARIA, 2009), gerou, também em nós, inquietações: passados cerca de sete anos da publicação do referido livro, esta realidade persiste? Será que a deterioração do ato de alimentar-se, testemunhado na Espanha, pode ser generalizada para outras nações e continentes? Será que a sociedade brasileira gosta de comer?

A profusão de novos “chefs”; de celebridades que cozinham; de programas televisivos que têm a comida como tema central; de livros de receita; de novos restaurantes, bistrôs e *food trucks* – todos, resultado direto da glamourização das cozinhas profissionais – parece indicar o gosto pela comida, pelo cozinhar e por uma alimentação diferenciada, saborosa, com técnica e estética elevadas.

No entanto, seguindo a tendência espanhola, no Brasil cozinha-se em domicílio cada vez menos. Em nosso país, os gastos com *food service*<sup>3</sup> cresceram 24% entre 2004 e 2014 e trazem um faturamento diário de, aproximadamente, R\$ 420 milhões para o setor. O consumo fora do lar, contudo, não se pauta pela escolha de um estabelecimento que ofereça comida de qualidade, regional, limpa e justa, mas pela praticidade e preço (ilusoriamente) baixo: quase a metade da população brasileira que faz suas refeições fora de casa, opta por restaurantes por quilo e lanchonetes ou redes de *fast food* (FIESP; ITAL, 2010). Além disso, a própria percepção do que é *comida* mudou. De acordo com a pesquisa *Brasil Food Trends 2020*, há 10 anos percebia-se como alimento o produto artesanal, feito em casa, considerado mais

---

<sup>2</sup> Santi Santamaria foi o primeiro chef catalão a receber três estrelas Michelin. Esteve à frente dos restaurantes *El Racó de Can Fabes*, *Santceloni*, *Evo* e *Tierra* e tornou-se conhecido por sua combativa oposição à manipulação química e genética de alimentos. Defensor dos sabores regionais, da pureza dos ingredientes e de uma comida cultural, natural, evolutiva, social, artística e universal, Santamaria não se considerava chef, mas cozinheiro.

<sup>3</sup> Mercado que engloba toda a cadeia de produção e distribuição de alimentos a serem consumidos fora do lar e de alimentos vendidos prontos para serem consumidos no lar.

barato e de melhor qualidade. Hoje, o consumo de industrializados cresceu exponencialmente, conquistando clientes em todas as classes sociais. Ávidos por iogurtes, biscoitos e sucos prontos – produtos que, segundo a referida pesquisa, mais despertam o desejo do consumidor –, os brasileiros que movimentam este mercado, preocupam-se mais com a suposta confiabilidade de marcas e com o prazer de ingerir um produto “gostoso”, do que com sua qualidade, seu frescor e sua capacidade nutritiva (FIESP; ITAL, 2010). Despende-se muito dinheiro na aquisição de produtos industrializados, de sabor artificial, e pouco na rica e saborosa variedade de alimentos frescos disponível no país.

Assim, chegamos ao mesmo questionamento, retórico, de Santamaria (2009, p.100): “definitivamente, uma sociedade que dá pouca importância à comida, que gasta pouco e com frequência gasta mal em suas compras, e não está disposta a investir seu tempo livre em cozinhá-las, realmente gosta de comer?”.

E fomos além: uma sociedade que não sabe o que come, seja porque não tem interesse ou habilidade para ler complicados rótulos, seja porque é sistematicamente enganada por monopólios alimentícios que deturpam e omitem informações sobre seus produtos; que, literalmente, se envenena ao consumir litros de agrotóxicos anualmente; que ignora os riscos e malefícios do consumo de alimentos transgênicos, tão presentes nas mesas domésticas e de restaurantes; que desconhece a comida produzida em sua própria vizinhança, em sua região; que “opta”<sup>4</sup> pela compra de alimentos importados e/ou industrializados, em detrimento da comida local e artesanal, por considerá-la de qualidade inferior; que está deixando de cozinhar e que, ao fazê-lo, recorre a redes internacionais de “junk food”<sup>5</sup>, realmente gosta de comer?

Diante deste atual contexto histórico, que não se restringe à Espanha ou ao Brasil, Santamaria sentiu-se impelido à ação. Para subsidiar sua luta política no campo da gastronomia elaborou um manifesto de defesa da comida e do cozinhar. Para ele,

temos que conseguir que seja moda cozinhar; que as pessoas se interessem pelos produtos e por sua cozinha; que a escolha dos produtos seja conveniente e, graças aos utensílios de cozinha, também sua preparação; que os alimentos que cozinhamos [...] despertem nossas emoções; que a segurança alimentar seja a mais absoluta possível; e que nos sintamos orgulhosos de nossa cozinha local (SANTAMARIA, 2009, p.102).

Felizmente, Santamaria não esteve sozinho em sua luta. Outros cozinheiros, acadêmicos, ativistas, agricultores, estudantes, ao redor de todo o globo, somam-se à mesma defesa da *comida de verdade*<sup>6</sup> e da valorização dos ingredientes e das receitas locais.

Sabe-se, no entanto, que a conjuntura social impacta diretamente na formação de novos hábitos alimentares: a diminuição do tempo livre da classe trabalhadora; a

---

<sup>4</sup> *Opção* pressupõe a faculdade de escolher entre dois ou mais elementos, com consciência e cognição das alternativas. A partir do momento em que o consumidor é ludibriado por um mercado desonesto, ele é coagido, mesmo que subjetivamente, a adquirir determinado produto e não outro. De qualquer maneira, apenas para tornar o entendimento de nosso ponto de vista mais claro, decidimos utilizar o termo “opta” neste artigo.

<sup>5</sup> Geralmente identificada com “fast food” ou com alimentos ultraprocessados, a “junk food” é a comida pobre em nutrientes e rica em calorias, gorduras e outros elementos prejudiciais à saúde humana.

<sup>6</sup> Entendida como a comida real, proveniente da natureza e minimamente processada.

cobrança, cada vez mais crescente, de polivalência e de dedicação submissa ao trabalho; o aprofundamento das desigualdades sociais; a crise estrutural do capital em âmbito internacional; a focalização e a exigência de contrapartidas de ativação para o mercado de trabalho subalternizado, presentes em quase todas as políticas sociais brasileiras; entre outros, são fatores que desestimulam o cozinhar doméstico e a socialização historicamente inata ao ato de comer ao mesmo tempo em que estimulam o abuso de congelados e ultraprocessados; as refeições rápidas, às vezes em pé em balcões, no transporte público ou no próprio local de trabalho<sup>7</sup>.

Se cozinhar domesticamente é tarefa cada vez mais dificultada, comer ainda é necessidade humana básica que exige satisfação diária de qualidade. A alternativa de recorrer à alimentação fora do lar, apesar das ressalvas já citadas neste artigo, pode não ser sempre negativa. Isso porque, o ato de cozinhar possui caráter político, já que todo o processo – da escolha do fornecedor à escolha do preparo e do tipo de estética que norteará a apresentação do prato – é fruto da decisão de “a quem dar poder”. Assim, se o comensal decide por cozinheiros profissionais que valorizam alimentos com fortes significados culturais, históricos e sociais, ele fortalece o que chamamos de *cozinha de resistência* frente ao encantamento das práticas modernas de cozinha que, em busca de uma suposta “criatividade”, arruína a essência natural das coisas, despreza legados históricos e condena a comida à inanidade.

Portanto, como parte da luta internacional pela defesa da *comida de verdade*, é imperiosa a pressão sobre as cozinhas profissionais de toda sorte, das mais simples e locais às mais qualificadas e premiadas. Não se justifica o foco na cozinha doméstica, se restaurantes e lanchonetes continuarem a oferecer uma alimentação culturalmente esvaziada, socialmente injusta, politicamente alienada e economicamente irresponsável.

Uma das primeiras ações é o reconhecimento dos produtos brasileiros tradicionais, desmistificando as supostas dificuldades de sua incorporação no cotidiano das cozinhas. Por meio dessa divulgação, será possível alcançar uma maior valorização da cultura alimentar do país. Por consequência, as economias locais, os camponeses e a agroecologia passarão a ter mais visibilidade e encontrarão mais apoio; os alimentos produzidos com ética, respeito ao meio ambiente e justiça social terão seu valor reconhecido.

Mas, para tanto, a divulgação pura e simples não é suficiente. É preciso, concomitantemente, admitir e enfrentar as modernas práticas predatórias de cultivo e comercialização de alimentos e o consequente impacto destrutivo destas práticas sobre a cultura alimentar e os produtos tradicionais. Cômicos, os chefs e cozinheiros profissionais serão capazes de subsidiar o processo de conscientização de consumidores, fornecedores e estudantes de gastronomia acerca da importância de uma atuação responsável, alinhada com os preceitos éticos de respeito aos ingredientes e aos produtores.

Cabe ressaltar a relevância da urgência, intelectual e política, de uma problematização crítica a respeito das formas contemporâneas de produção, comercialização, preparação e consumo de alimentos. Afinal, como já dito, comer é necessidade social primeira e comer com qualidade, segurança e conhecimento acerca do que se ingere, é direito de todos. Infelizmente, poucos têm sido os estudos acadêmicos sobre o tema em questão, especialmente no âmbito dos cursos de gastronomia, que, idealmente, deveriam ser os mais preparados para a promoção de

---

<sup>7</sup> Sobre isso ver Antunes (2009), Dal Rosso (2013), Fernández-Armesto (2004), Pereira-Pereira (2011).

discussões críticas a respeito da produção, distribuição e consumo de alimentos na atualidade. De acordo com Karam (2015, p. 10),

embora esta profissão tenha adquirido *status* e glamour, está-se pensando muito pouco na responsabilidade social, econômica e ambiental do tipo de comida que estes chefs estão produzindo, no tipo de ideologia e de teoria acrítica que as universidades de gastronomia estão ensinando. A origem e o impacto da produção moderna de comida não são discutidos amplamente nas universidades de gastronomia. A preocupação, única, tem sido como deixar o alimento esteticamente mais bonito e criativo (alimento este que atende a poucos).

Vive-se, hoje, em um período histórico caracterizado pelo desvirtuamento das noções sobre o que é e o que não é alimento, saúde, nutriente, sabor e qualidade; de corrosão das culturas alimentares tradicionais, substituídas pela comida *fusion*, "criativa", mundializada<sup>8</sup>; de rígida padronização da estética do alimento, que engessa e reprime os verdadeiros ímpetus criativos; de medo generalizado, que acomete significativo número dos profissionais de cozinha, de cair em "modismos" ou "tradicionalismos" ao optar pela elaboração de pratos com ingredientes locais; de adoecimento coletivo provocado pela falta ou excesso de comida.

Embora a atuação dos movimentos em defesa da comida de verdade esteja conquistando cada vez mais espaço e influenciando importantes ações no mundo da gastronomia, ainda há um longo caminho a percorrer. A opressão da prática ética e consciente na produção e consumo de alimentos é regra, e não exceção, como será visto a seguir.

## 2. Breves anotações sobre a alimentação na atualidade

Comer é uma necessidade humana básica objetiva e universal: seres humanos de todo o globo, em todos os tempos históricos e inseridos em toda e qualquer cultura precisam se alimentar para ter saúde e para participar ativamente da sociedade na qual estão inseridos (DOYAL; GOUGH, 1991). As formas e instrumentos utilizados na alimentação, os rituais de cada refeição, os horários e as companhias escolhidos para se alimentar e o tipo de comida a ser ingerido, no entanto, variam de acordo com a cultura; o período e os contextos históricos, políticos e econômicos; a fase da vida (infância, juventude, maturidade ou velhice); a classe social.

O sociólogo Norbert Elias, em seu célebre livro *O Processo Civilizador: uma história dos costumes* (1994), ilustra bem as transformações pelas quais passou o ato de comer. Em manuais escritos entre os séculos XIII e XVIII, os conselhos sobre maneiras cortesias, hoje, tão óbvias para a maioria, impressionam os comensais da atualidade pela sua necessidade de divulgação. São alguns exemplos: "um homem refinado não deve arrotar na colher quando acompanhado" (p. 96); "o homem que limpa a garganta pigarreando quando come e o que assoa na toalha da mesa são ambos mal-educados" (p.97); "não babes enquanto bebes, porque isto é um hábito vergonhoso" (p.98); "não limpes os dentes com a ponta da faca" (p. 98); "não é educado enfiar os dedos nas orelhas ou nos olhos, como fazem algumas pessoas, ou introduzi-los no nariz, quando estiveres comendo" (p.99); "que ninguém [...] durante ou após as refeições, suje as escadas, corredores ou armários com urina ou outras sujeiras, mas que vá para os locais prescritos e convenientes para se aliviar" (p.137);

---

<sup>8</sup> Entendida como globalização pelo alto (IANNI, 1997) ou globalização de imperialismo capitalista (HARVEY, 2005).

“não assoe o nariz com a mesma mão que usa para segurar a carne” (p.148); “não escarres sobre a mesa” (p.156). Orientações como essas, importantes a adultos nos referidos séculos, hoje talvez possam se destinar apenas às crianças. A etiqueta à mesa e a higiene no preparo e no consumo de alimentos já são consideradas práticas indispensáveis.

Da mesma maneira, a escolha do que comer passou por grandes mudanças. Há apenas algumas décadas, comiam-se alimentos; hoje, comemos, para citar Pollan (2008), produtos alimentícios. Do ser humano pré-histórico, passando pelas mulheres e homens medievais, até chegarmos aos comensais da primeira metade do século XX, o que se ingeria provinha da natureza: animais, frutas, verduras, legumes, grãos, sementes, castanhas. A partir da segunda metade do século XX, parte do que consumimos nasce em laboratórios e jamais seria reconhecido como comida pelos nossos ancestrais. Esta substituição de alimentos por produtos alimentícios tem se tornado tão intensa e hegemônica que Pollan (2008) sentiu a necessidade de escrever um manifesto com conselhos aparentemente tão óbvios, mas, ao mesmo tempo, tão negligenciados, que, tal qual os manuais de comportamento dos séculos XIII a XVIII, surpreendem pela sua necessidade de divulgação<sup>9</sup>: entre as recomendações estão a de comer uma variedade maior de alimentos, não consumir comida ultraprocessada e comer acompanhado.

De fato, essas são recomendações fundamentais para um contingente populacional que, como visto na introdução deste artigo, gosta cada vez menos de comer, come cada vez menos comida e mais “substâncias comestíveis com aparência de comida” (POLLAN, 2008, p.9) e adocece cada vez mais pelo excesso de produtos alimentícios e pela escassez de comida de verdade.

Contudo, pior do que os prejuízos à saúde de comensais individuais, fruto direto de más escolhas alimentares, conscientes ou não, escondem-se, neste processo de adoecimento humano, problemas mais coletivos e que extrapolam os danos à nossa espécie. A substituição, em escala mundial, de práticas alimentares tradicionais, com raízes históricas, com alma e sentido pela dieta pós-moderna<sup>10</sup> estadunidense, artificial, industrializada, vazia, a-histórica e insalubre arruína, por vezes de forma permanente, culturas e biomas, soberanias e protagonismos, democracias e liberdades substantivas.

Ícone no que concerne à alimentação rápida moderna, a empresa estadunidense McDonald’s está presente em 119 dos 195 países do mundo, possui 33.500 lanchonetes e serve cerca de 70 milhões de clientes por dia (MCDONALD’S, 2015). Algumas nações não abriram as portas a esta corporação alimentícia – como Cuba, Coréia do Norte, Islândia e Mongólia – mas o estilo *fast food* de alimentação e a comida ultra industrializada, originárias e típicas dos EUA, ultrapassaram todas as

---

<sup>9</sup> São eles: 1) não coma nada que sua bisavó não reconheceria como comida; 2) Evite produtos alimentícios que contenham ingredientes: desconhecidos, impronunciáveis, que passem de cinco ou que incluam xarope de milho com alto teor de frutose; 3) Evite produtos que contenham alegações quanto a benefícios para a saúde; 4) Compre nas prateleiras periféricas do supermercado e mantenha-se longe do meio; 5) Sempre que possível, saia do supermercado e compre comida em feiras ou mercadinhos hortifrútiis; 6) Pague mais, coma menos; 7) Coma uma variedade maior de alimentos; 8) Prefira produtos provenientes de animais que pastam; 9) Cozinhe e, se puder, plante alguns itens de seu cardápio; 10) Coma com ponderação, acompanhado, quando possível, e sempre com prazer.

<sup>10</sup> Pós-modernidade é uma concepção associada ao capitalismo tardio (globalizado), de extração neoliberal, segundo a qual o pragmatismo, o relativismo e o desprezo ao universalismo e às grandes narrativas, fundados nos ideais iluministas da igualdade, liberdade e fraternidade tornaram-se prevaletentes. Trata-se também de uma forma de sensibilidade, na qual a abstração, a fragmentação e provisoriidade se fazem presentes (HARVEY, 1996).

barreiras geográficas e ideológicas e, ainda que não tenham chegado em todos os mercados, esforçam-se para conquistar essa supremacia perene.

Resulta daí o consumo abusivo de gorduras, de açúcares, de conservantes e de uma variedade de produtos químicos desconhecidos ou, ao menos, não habituais nas mesas de muitas culturas. Ocorre, ao mesmo tempo, a substituição das mães, avós e/ou sogras como autoridades eruditas da cozinha e na determinação do cardápio por “cientistas e marqueteiros da alimentação (muitas vezes uma aliança malsã de ambos)” (POLLAN, 2008, p.11). Esta mundialização destrói, portanto, não apenas a saúde do povo anfitrião, mas seus ícones, hábitos, legados e tradições culinárias.

Para além dessas consequências, mais aparentes, há outra mais velada: a homogeneização do gosto. Se há algumas décadas éramos acostumados a paladares únicos, mais complexos, sutis e naturais, hoje grande parte da humanidade perdeu a capacidade de sentir e apreciar sabores e aromas não massificados. Não sabemos mais qual é o gosto de frutas e verduras locais, mas nos tornamos peritos no reconhecimento dos quimicamente acentuados sabores artificiais. Sobre isto e citando Nossiter, Santamaria ressalta:

Preocupado com a construção de uma sociedade de consumidores previsíveis, padronizados e carentes de ideias próprias, Nossiter afirma que o cidadão global converteu-se no consumidor universal de tudo aquilo que é simples e açucarado (SANTAMARIA, 2009, p.86).

A deterioração das habilidades sensoriais do gosto e do olfato é, ainda, ampliada pelo uso exagerado de realçadores de sabor (como o glutamato monossódico<sup>11</sup>), saborizantes, corantes e essências artificiais. Infelizmente, estas estratégias de manipulação de alimentos para, supostamente, torná-los mais apetitosos, não é exclusiva de indústrias ou redes de *fast food*: em renomadas cozinhas profissionais, ingredientes reais são contaminados por produtos alimentícios industriais (que não são comida) na tentativa de valorizá-los ou de deixar os preparos mais “criativos”. A manipulação do ingrediente, por vezes, altera de modo tão significativo a cor, a forma, a textura e o sabor de cada produto que é difícil reconhecê-lo no final. O uso de corantes, em especial, é um dos mais absurdos disfarces aplicados à comida: parafraseando Santamaria, é justo colorir um alimento para tornar apetitoso o incomível? Sem contar que, por vezes, a inserção exagerada de corantes e outros produtos químicos em preparos culinários pode causar prejuízos imediatos à saúde dos comensais<sup>12</sup>.

Em verdade,

na cozinha contemporânea [...] há uma guerra contra a essência natural das coisas, que é camuflada, disfarçada, adulterada e escondida. A sociedade moderna é construída comendo-se todos os

---

<sup>11</sup> Rico no “sabor” umami, considerado, por muitos, o quinto gosto básico ao lado do doce, salgado, ácido e amargo.

<sup>12</sup> Tornou-se usual a utilização do gelificante metil-celulose (ou apenas Metil), comercializado – sem nenhuma ressalva, vale salientar – para fins culinários pela marca de aditivos *Texturas Albert Y Ferrán Adriá*, de propriedade do chef Ferrán Adriá (eleito, por muitos anos, o melhor chef do mundo). Este produto, utilizado como sêmen falso em filmes pornográficos e como laxante para constipações intestinais, não deve ser consumido por crianças; para adultos, a dose recomendada não pode exceder 4g diárias (que precisam ser tomadas espaçadas e acompanhadas por 250ml de água, para não causar danos ao esôfago). Santamaria (2009), relata o caso em que um cozinheiro, aprendiz da escola molecular, inscreveu em um concurso de jovens cozinheiros, uma receita de falso aspargo de baunilha grelhado contendo 8g de metil-celulose.

dias grandes doses de mentira. Quase nada é o que parece ser. (SANTAMARIA, 2009, p.91).

Santamaria vai ainda além: chega a afirmar que o cozinheiro que faz uso de "produtos químicos, artificiais, sintéticos ou de laboratório é como um atleta que se dopa" (2009, p. 149). E mais: estas estratégias de (falsa) "valorização" do ingrediente, acabam por converter as cozinhas profissionais em cozinhas rápidas, sem identidade e sem respeito às características naturais dos ingredientes, tais como fazem as lanchonetes de *fast food*. Este processo, chamado por Santamaria de "macdonaldização das estrelas Michelin" é resumido por Alain Ducasse em uma frase: "esses restaurantes não servem linguado sem magia, mas magia sem linguado" (DUCASSE apud SANTAMARIA, 2009, p.149).

Entretanto, conforme Schlosser (2001, p.20), "uma cozinha de *fast food* é tão somente o estágio final de um vasto e altamente complexo sistema de produção em massa". Destarte, não só a dieta dos EUA é modelo hegemonicamente replicado em diversas nações, mas, também, as formas estadunidenses de produzir alimentos tornaram-se parâmetros globais.

A sanha de expansão sem limites do capital encontrou, na alimentação, a sua mais efetiva forma de realização. E sua propagação, sem limites, se dá de maneira monopolizada, concentrada na mão de vinte empresas que detém o poder de ditar o que devemos comer e quanto deve ser pago por isto. Na atualidade, dez corporações dominam 75% do mercado mundial de sementes (Monsanto, DuPont Pioneer, Syngenta, Vilmorin, WinField, KWS, Bayer Cropscience, Dow AgroSciences, Sakata e Takii) e outras 10 multinacionais controlam o mercado de produção e distribuição de alimentos (Kellogg Company; General Mills; ABF; Danone S.A.; Mars, Inc.; Mondelez International; Coca Cola Company; PepsiCo; Unilever; e Nestlé). Todas essas empresas, encabeçam as práticas nocivas de alimentação descritas neste artigo e, graças ao seu alto grau de perversidade em suas atuações e aos danos causados ao meio ambiente e aos seres humanos no geral, ocupam lugar de destaque na relação das corporações mais nefastas do planeta.

Surpreendente é vê-las ganhando espaço nas cozinhas profissionais; tornando-se fornecedoras fiéis de alimentos para restaurantes renomados; e promovendo sociedades com cozinheiros e chefs de cozinha. Para ilustrar, em 2011 foi firmada uma parceria inédita entre o conglomerado PepsiCo e o chef Ferrán Adriá. De acordo com a empresa, "Ferrán Adriá irá partilhar os seus princípios, métodos, procedimentos e técnicas criativas para ajudar a PepsiCo na criação de novos *snacks*". Sobre isso, Adriá afirmou:

É para mim uma honra e um desafio trabalhar de perto com uma empresa tão importante no ramo alimentar como a PepsiCo e, em particular, com as suas extraordinárias equipes de investigação e desenvolvimento espalhadas pelo mundo. Trata-se de uma experiência bastante enriquecedora para ambas as partes e esperamos conseguir resultados positivos com esta parceria, na qual o El Bulli contribuirá com a vasta experiência adquirida na alta cozinha e em outras áreas gastronômicas ao longo da sua história" (PEPSICO, 2011).

Na busca pela consolidação da cozinha de vanguarda, sob a máscara de um movimento progressista e libertário, criativo e tecnicamente superior, vão-se o pensamento crítico, o comprometimento com a comida real, a valorização do ingrediente, os princípios de justiça e de cidadania, o respeito à soberania alimentar e ao protagonismo de locais sobre a comida local, a ética. A cozinha, despolitizada e alienada, aparta-se de seu papel de "ser um momento de partilha, de se dar ao outro"

(BRAS, 2014) e vira palco da ação irresponsável de cozinheiros estranhados do processo de cozinhar, inseridos na economia de mercado como engrenagens de um "moinho satânico" (POLANYI, 1980), mas inconscientes de suas próprias serventias. Não se pode partilhar bons momentos e ser um "vendedor de felicidade", como defende o prestigiado chef Michel Bras (2014), se o que se oferece no prato é veneno, doença e barbárie.

Por sorte, há alternativas e "as melhores escolhas éticas e ambientais são também as mais saudáveis (POLLAN, 2008, p. 10). Diante destes impasses, grupos de cozinheiros, estudantes, professores de gastronomia, cientistas humanos e sociais, biólogos, ativistas, camponeses e movimentos sociais mobilizaram-se em prol do resgate da comida de verdade, da reconstrução de tradições e práticas culinárias abandonadas ou perdidas, da busca pela produção e consumo éticos de alimentos, da reeducação dos paladares para combater a homogeneização do gosto, contribuindo para o reconhecimento das sementes crioulas e promovendo a valorização de ingredientes em detrimento de pratos "criativos" e técnicas vazias.

Este último ponto merece maior reflexão. De fato, citando Carlos Dória,

a centralidade do ingrediente é vital. É ele que, pelo enraizamento nos hábitos de consumo local, resume a história e a cultura popular e nos permite dar cara a algo abstrato como "identidade", muito mais que as receitas dele decorrentes (DÓRIA apud SANTAMARIA, 2009, p.23).

Os ingredientes tradicionais brasileiros não são importantes apenas pelos seus potenciais culinários e seus sabores peculiares, mas também por terem sido impregnados de tradição e história, por representarem localidades e culturas, por identificarem hábitos e sociabilidades. Uma cozinha que opta pela valorização das matérias-primas da sociobiodiversidade de nosso país é uma *cozinha de resistência* em sua acepção mais literal: embora sejam claras a importância e a riqueza destes ingredientes não apenas para a gastronomia, mas para a história e a cultura brasileiras eles são essenciais para a subsistência de povoados tradicionais. De acordo com Santamaria (2009, p.47), "escolher determinados ingredientes e formas de tratá-los já é por si uma escolha em que a ética tem uma presença inquestionável". O reconhecimento dos ingredientes e das práticas culinárias brasileiras mais tradicionais e a sua valorização nas cozinhas profissionais são elementos de resistência de comunidades inteiras.

### 3. Conclusão

Vivemos, hoje, em uma época de deificação e de total dependência da tecnologia, de valorização da técnica sobre a essência, de fluidez, de abstração excessiva, de individualismo exacerbado, de substituição de tradições e hábitos por criatividade massificadas, de negação da história e de mundialização imperialista sobrepujando culturas milenares. Todas essas características trazem sérias consequências não apenas para a identidade e sociabilidade de homens e mulheres em todo o globo, mas afetam, diretamente, a vida em todas as suas facetas. A alimentação humana é uma das áreas mais atingidas, já que é necessidade objetiva primeira e diária de todos os habitantes deste planeta.

Assim, a cozinha doméstica, como antigo recinto de partilha e alegria, de comunhão familiar, de repasse de tradições entre gerações, está em vias de desaparecimento. As cozinhas profissionais, por seu turno, cedem ao fetiche da comida – apenas – como mercadoria a gerar lucro e encantamento, *status* e glamour. Cozinheiros e chefs de cozinha, elevados ao patamar de (semi)celebridades, despolitizam-se com orgulho

e reproduzem o individualismo, a fluidez, a perda de essência, a dependência da tecnologia, o tecnicismo em seus preparos artisticamente minimalistas, coloridos e "criativos", mas sem alma, sem história, sem respeito por quem come e quem produz. Ao utilizarem, aleatoriamente, uma gama de ingredientes "exóticos" ou de terras distantes em um prato de produtos alimentícios, brigadas de cozinha acreditam estar à frente de uma revolução inovadora, vanguardistas do novo comer. Esquecem-se que, aliadas ao mercado em sua forma mais vil, parceiras (mesmo que inconscientemente, subjetivamente) de grandes corporações multinacionais e alienadas de sua essencial utilidade na manutenção desse sistema que desumaniza, tornam-se porta-vozes das mais conservadoras e retrógradas práticas de exploração humana e do planeta.

A inovação, a revolução de práticas obsoletas e a verdadeira criatividade residem na autoconsciência como ser humano e profissional inserido em uma totalidade complexa e que, representante (merecido ou não) do bem comer, tem responsabilidades perante a sociedade. Mia Couto dizia que cozinhar é um ato de amor. Santamaria, explica melhor: "Amar a cozinha é aceitar um legado histórico que é patrimônio coletivo e transmiti-lo às futuras gerações, totalmente renovado e vivo, reconhecível e atual" (2009, p.73). Cozinhar com ingredientes locais, que carregam histórias, tradições e práticas longevas e oferecer aos comensais alimentos limpos, sem químicos, sem venenos, saudáveis e saborosos é a verdadeira revolução, é a vanguarda da cozinha em um mundo doente, artificial e mercantilizado.

## Referências

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. São Paulo: Boitempo, 2009.

BRAS, Michel. Não gosto do termo gastronomia. In: **Paladar**. Entrevista concedida em 05 de novembro de 2014. Disponível em <<http://blogs.estadao.com.br/paladar/michel-bras-nao-gosto-do-termo-gastronomia/>>. Acesso em 08 de novembro de 2015.

DAL ROSSO, Sadi. Crise socioeconômica e intensificação do trabalho. In: ANTUNES, Ricardo (Org.). **Riqueza e miséria do trabalho no Brasil II**. São Paulo: Boitempo, 2013.

DOYAL, Len; GOUGH, Ian. **A theory of human need**. London: Macmillan, 1991.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. Volume 1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FIESP; ITAL. **Brasil Food Trends 2020**. São Paulo, 2010.

HARVEY, David. **Condição Pós-Moderna**: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural. São Paulo: Loyola, 1996.

\_\_\_\_\_. **O Novo Imperialismo**. São Paulo: Loyola, 2005.

IANNI, Octávio. **A Era do Globalismo**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1997.

KARAM, Kátia. Orgânicos, agroecologia e soberania alimentar. In: NEPPOS/CEAM/UnB. **Politizando**: Boletim do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Política Social, ano 6, n.20. Brasília: ago. 2015. (entrevista)

MCDONALD's. A McDonald's. In: **Nossa História**. 2015. Disponível em <<https://www.mcdonalds.pt/mcdonalds/historia/>> Acesso em 21 de outubro de 2015.

PEPSICO. **PepsiCo e Ferrán Adriá criam parceria inovadora**. 17 de junho de 2011. Disponível em <<http://www.pepsico.pt/media/releases/view/pepsico-e-ferran-adrie-criam-parceria-inovadora.html>> Acesso em 23 de outubro de 2015.

PEREIRA-PEREIRA, Potyara Amazoneida. **Política Social**: temas & questões. São Paulo: Cortez, 2011.

POLANYI, Karl. **A Grande Transformação**: as origens de nossa época. Rio de Janeiro: Campus, 1980.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida**: um manifesto. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

SANTAMARIA, Santi. **A Cozinha a Nu**. São Paulo: SENAC, 2009.

SCHLOSSER, Eric. **País Fast Food**: o lado nocivo da comida norte-americana. São Paulo: Ática, 2001.

# Divino Culinário no Maranhão (Nordeste do Brasil): Bolos da Paixão de Cristo

*Divine Culinary in Maranhão (Northeastern Brazil): The Passion of Christ Cakes*

Neide Kazue Sakugawa Shinohara<sup>1</sup>, Maria do Rosário de Fátima Padilha<sup>1</sup>, Gisele Mine Shinohara<sup>2</sup>, Indira Maria Macedo Estolano<sup>2</sup>, Rodrigo Rossetti Veloso<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pernambuco - UFPE

<sup>3</sup>Instituto Federal de Pernambuco - IFPE

[neideshinohara@gmail.com](mailto:neideshinohara@gmail.com), [fatpadilha@ig.com.br](mailto:fatpadilha@ig.com.br), [giseleshinohara96@gmail.com](mailto:giseleshinohara96@gmail.com), [indiramacedo21@gmail.com](mailto:indiramacedo21@gmail.com), [rodrigo.rossetti@cabo.ifpe.edu.br](mailto:rodrigo.rossetti@cabo.ifpe.edu.br)

## RESUMO

A Semana Santa na mesorregião do Maranhão envolve a confecção de bolos religiosos que representam a importância litúrgica na celebração da Paixão de Cristo. Foi realizado uma pesquisa através de depoimentos orais e registros fotográficos sobre a importância dessa celebração cristã na comunidade do Poço Verde, no estado do Maranhão. Também foi observado o uso de ingredientes e técnicas culinárias típicas desta região nordeste do Brasil. Logo após o carnaval, as senhoras da comunidade começam a armazenar generosas quantidades de ovos de capoeira, óleo de babaçu e massa de mandioca, juntamente com muita dedicação para que as confecções dos bolos salgados e doces possam representar a fé da paixão de Cristo nesta região brasileira, para assim registrar uma prática cultural de forte significação de bondade e solidariedade em uma importante data do calendário cristão.

**Palavras-chave:** Bolos – Culinária - Goma de mandioca – Óleo de babaçu – Religião.

## ABSTRACT

*The Holy Week in the meso-region of Maranhão involves the making of religious cakes that represent liturgical importance in the celebration of the "Paixão de Cristo". A research was conducted through oral evidences and photographic records about the importance of this Christian celebration in Poço Verde, community in the state of Maranhão. It was also observed the use of ingredients and typical culinary techniques of the northeast region of Brazil. Right after the carnival, the ladies of the community begin to stock under refrigeration a generous amount of capoeira eggs, babassu oil and manioc mass with a lot of dedication so the salty and sweet cakes can represent the faith of the "Paixão de Cristo" in this Brazilian region and register a cultural practice of strong significance of goodness and solidarity on an important date of the Christian calendar.*

**Key words:** Babassu oil - Cakes – Culinary - Manioc gum - Religion.

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 6 no. 1 – Dezembro de 2018, São Paulo: Centro Universitário Senac  
ISSN 2238-4200

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

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

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

## 1. INTRODUÇÃO

A cozinha tem sido equiparada à linguagem: como esta, possui vocábulos (ingredientes), que são organizados segundo regras gramaticais onde as receitas dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos que compõem um cardápio. A analogia não funciona apenas no plano técnico-estrutural, mas também para os valores simbólicos dos quais ambos os sistemas são portadores. Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de auto-representação e de comunicação: não apenas instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, pois a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e modificações (MONTANARI, 2009).

Ao longo de mais de 500 anos de história, a culinária brasileira é resultante de uma grande mistura de tradições, ingredientes e alimentos que foram introduzidos não só pela população nativa indígena como por todas as correntes de imigração que ocorreram neste período. Cada região do país tem sua peculiaridade gastronômica e sua culinária está adaptada ao clima e à geografia. Além disso, o próprio descobrimento do Brasil remete à culinária, já que as caravelas portuguesas desembarcaram aqui em 1500 enquanto navegavam em busca das Índias e suas especiarias. Devido às diferenças de clima, relevo, tipo de solo, de vegetação, e povos habitando uma mesma região, é muito difícil estabelecer um prato típico brasileiro (PORTAL BRASIL, 2009).

O Maranhão é uma dessas regiões que por estar entre o norte e o nordeste do Brasil, com características das duas regiões, pode ser considerado um “estado de transição”. Na sua capital em São Luís está presente tanto a culinária típica amazônica quanto a nordestina. É forte a marca africana não apenas na cor de seu povo como nos temperos de sua comida. Mas o uso de pouco tempero e gordura e bem menos pimenta torna a culinária maranhense mais delicada do que a de seus vizinhos fronteiriços. Na capital e litoral maranhense as características amazônicas são evidentes na gastronomia, no interior esse panorama muda completamente, assumindo a culinária de base nordestina (FREIXA, CHAVES, 2009).

Quanto a Páscoa, antes de 1970, no Concílio Vaticano II, os católicos romanos deveriam praticar um jejum limitado – por exemplo, abstinência total de carne bovina, mas consumo limitado de peixe, carnes brancas e verduras. Em alguns lugares, a manhã do Sábado de Aleluia é dedicada à “Celebração das Dores de Maria”, onde se recorda a “Hora da Mãe”. É no Sábado de Aleluia que se faz a tradicional Malhação de Judas, representando a morte de Judas Iscariotes. No sábado santo ou sábado de aleluia, é celebrada a Vigília Pascal depois de anoitecer, dando início à Páscoa. É no dia em que acende o Círio Pascal, uma grande vela que simboliza a luz de Cristo que ilumina o mundo. Na vela, estão gravadas as letras gregas alfa e ômega, que significam “Deus é o princípio e o fim de tudo” (BONA, 2010).

Quando voltamos nossa atenção ao contexto de celebração da Semana Santa, que culmina nos dias da sexta-feira da Paixão, dia no qual se rememora a morte de Cristo, e no domingo de Páscoa, quando se celebra a sua ressurreição. Ainda que essa festa possua um caráter generalizado pela sua importância litúrgica, sendo considerado o ápice do calendário ritual católico, como o marco de fim e início de um ano-novo, essa generalidade é complementada, não obstante, pela variação dos modos de celebrar tal momento em contextos culturais particulares, com a singularidade que se observa nos modos “locais” de celebrar a Semana Santa e, conseqüentemente, com a maior ou menor ênfase que passa a ser dada a determinados personagens e fatos (PEREIRA, 2015).

O objetivo dessa pesquisa foi o de registrar o envolvimento da Comunidade do Poço Verde, sua forte influência cristã e de responsabilidade feminina, nessa importante festividade religiosa, também em atenção à culinária realizada na Semana Santa em uma cidade do médio sertão maranhense, para celebrar a Paixão de Cristo perpetuando assim a simbologia de união da Comunidade.

## **2. MATERIAIS E MÉTODOS**

### **2.1 Área de Estudo**

#### **Marco Histórico**

Em 1920, chegava ao local onde hoje se situa a cidade, o paraibano Antônio Brito Lira, acompanhado de seus familiares, em busca de melhores condições de vida, já que a seca assolava o estado de origem, a Paraíba. Ali, já encontrou o Sr. José Fernandes que residia só e se dizia dono das terras e de quem, mais tarde, Antônio Brito adquiriu a gleba. O novo proprietário, então, deu início à exploração agrícola, alcançando grande sucesso na produção com a chegada de novos moradores. O povoado foi progredindo e tomando outro aspecto, com a construção de casas de telha, abertura de estabelecimentos comerciais e crescimento elevado da produção agrícola, ao ponto de ter que exportar os produtos, até para outros Estados. Em 1952 foi elevado à categoria de município pela lei nº 841, com o nome de Paraibano, em homenagem a seu fundador (IBGE, 2016).

Paraibano é um município do nordeste brasileiro, localizado na região interiorana do Maranhão, nas coordenadas latitude -6.422704 e longitude -43.905807. A cidade encontra-se inserida em área de cerrado, extensão de 530,517 km<sup>2</sup>, cerca de 20.103 habitantes (IBGE, 2016). Está localizado no médio sertão do Maranhão conforme a Figura 1a e 1b abaixo:



Está localizado no médio sertão do Maranhão conforme a Figura 1a e 1b abaixo:  
Fonte: Google Maps

**Figura 1:** Localização do Brasil na América do Sul (1a), o estado do Maranhão e a cidade de Paraibano (1b).

O local escolhido foi a Comunidade de Poço Verde que abriga cerca de 50 famílias preservadas por laços de parentesco. O estudo foi registrado com o acompanhamento junto a 29 (vinte e nove) famílias, totalizando 121 membros na comunidade, de faixas etárias e classes sociais distintas, que esperam e se preparam o ano todo para celebrar esse divino ato religioso.

Foi realizado um levantamento bibliográfico, a partir de livros, sítios de acessos periódicos e da administração pública, que tratam de informações demográficas, culturais, sociais e econômicas do país. Foram promovidos registros fotográficos das preparações culinárias nos dias que antecedem e culminam na sexta-feira da Paixão de Cristo e Domingo de Ramos na comunidade.

As massas de mandioca ou puba como é conhecida no nordeste brasileiro, foram preparadas com antecedência pela própria comunidade através do trabalho coletivo das mulheres, geralmente comandadas pelas matriarcas, que transferem a tradição da confecção de bolos especiais para festejar a Semana Santa, tradição religiosa/católica, que celebra a Paixão, a Morte e a ressurreição de Jesus Cristo. Ela se inicia no Domingo de Ramos, que relembra a entrada triunfal de Jesus em Jerusalém e termina com a ressurreição de Jesus, que ocorre no domingo de Páscoa.

### **3. Resultados e Discussão**

#### **3.1 Brasil Culinário**

Comer é mais que ingerir um alimento, significa também as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas naquele ato. A cultura alimentar está diretamente ligada com a manifestação das pessoas na sociedade. Alimento é um dos requerimentos básicos para a existência de um povo, e a aquisição desta comida desempenha um papel importante na formação de qualquer cultura. Os métodos de procurar e processar estes alimentos estão intimamente ligados à expressão cultural e social de um povo. A comida é uma expressão cultural distinta que envolve aspectos relacionais e interação social no ato de ingestão de alguns alimentos (LEONARDO, 2009).

A padronização cultural da alimentação não reflete senão o fato básico de que a organização das relações sociais entre os homens e a satisfação de suas necessidades é regulada através de normas, símbolos e valores coletivamente partilhados. Do mesmo modo que o homem regulamenta a comunicação através de símbolos (o símbolo em si mesmo uma regra que estabelece como as coisas devem ser denominadas), estabelece normas para sua alimentação. A culinária, pois, do ponto de vista sociológico, mais não é senão um conjunto de preceitos referente à preparação de alimentos. Como ocorre com a linguagem, a consolidação da culinária de um povo não se faz senão ao cabo de longa experiência cultural. Não há dúvida que a culinária se trata de um dos mais sofisticados produtos da cultura. Imaginem a longa e paciente experiência de combinações, de aproveitamento novo da flora e da fauna tropical, de experimentação “alquímica” no Brasil, veio a resultar sua culinária própria (MAIOR, 2012).

A origem do nosso povo, acrescida de fatores como a geografia do país, fez com que a cozinha brasileira variasse bastante de um lugar para outro, embora existam características comuns a determinadas áreas. São esses traços característicos que determinam várias cozinhas regionais em nosso país, cozinhas essas que estão se trocando constantemente de norte a sul, com modificações e adaptações locais. Para se entender a culinária nordestina, é necessário compreender que no Brasil não existe um nordeste, mas sim vários cada um com a sua cultura, a cultura da heróica resistência às estiagens, ou da fartura do litoral com praias belíssimas e únicas (LEAL, 1998).

A culinária brasileira é produto da tradição cultural, dos valores da população, bem como da localização geográfica da região em questão. As diversificadas preparações surgiram em função da cultura indígena, africana, dos grupos europeus que colonizaram determinadas regiões, da proximidade com rios ou com o mar, e até mesmo das condições pluviométricas e do solo (PHILIPPI, 2006). Nesses cinco séculos, o Brasil cultivou a diversidade alimentar, à qual se conjugaram resquícios da cultura indígena com a superposição de etnias de diferentes culturas, fatores que se encarregaram de formar nossos hábitos alimentares. De norte a sul do país, encontramos uma riqueza culinária com influências indígenas, portuguesas e africanas somadas às diversas outras etnias que imigraram para o Brasil e contribuíram para a formação da culinária brasileira (ARAÚJO, TENSER, 2006).

Festa tem que ter comida e bebida. A festa será um sucesso se tiver quantidade e variedade de pratos. A festa é um bom motivo para as pessoas se reunirem e comer juntas, partilhar, celebrar, em torno de uma mesa, de uma esteira, em que lugar for, pois a comida une, aproxima e revive os traços mais antigos de todas as memórias. Fé religiosa, reunião de famílias, datas cívicas, grandes acontecimentos regionais, nacionais e internacionais; datas pessoais, particulares, têm sempre um ponto em

comum: a comida, comida própria para cada tipo, dia contexto em que se dá a comemoração (LODY, 2008).

A história registra que a elaboração de bolos exista desde o Egito Antigo na forma de pães adoçados com xarope de frutas, tâmaras, passas. Os antigos gregos e romanos o aperfeiçoaram. Ainda comenta – se que, Nero, por exemplo, os apreciava. A real diferença entre pães e bolos somente veio a ser caracterizada durante o Renascimento. A denominação teria vindo de bola e os bolos teriam formas associadas a lua e à cone. O bolo é um alimento à base de massa de farinha geralmente doce e cozido no forno. Ainda atualmente, os bolos são um dos componentes principais das festas, como as de aniversário e casamento, por vezes ornamentados artisticamente e ocupando o lugar central da mesa. No entanto, também são feitos para serem comidos em lanches ou no café-da-manhã (BARCELO et al., 2014).

### 3.2 Culinária Maranhense

Se a história do Brasil fosse contada por gastrônomos e cozinheiros, tudo que nós aprendemos na escola teria de ser estudado de novo. Como exemplo, o caso da invasão francesa no Maranhão do ponto de vista militar, essa tentativa de estabelecer a chamada França Equinocial no Brasil foi um rematado fracasso. Os franceses fundaram São Luís em 1612 e apenas dois anos mais tarde foram definitivamente desalojados de lá. Do ponto de vista gastronômico, no entanto, seu feito foi glorioso. Comandada por três aristocratas, Daniel de *la Touche*, senhor de *la Ravardière*; o almirante François de *Rasilly*, senhor de *Aumers*; e o financista Nicolas de *Sancy*, senhor de *La Motte* e de *Gros-Bois*, a expedição francesa incluía inúmeros amigos da boa mesa. Enquanto estiveram por aqui, comeram do bom e do melhor, explorando com método, gosto e uma maravilhosa ausência de preconceitos dos recursos culinários da região (CAVALCANTI, 2007).

O Maranhão sofreu influência de povos que tiveram grande importância na formação do estado: o negro, índio, árabe e o português. Os doces ou bolos de espécies são uma tradição portuguesa na época das festas natalinas. São doces preparados com especiarias, levada pelos árabes para a Ibéria. O óleo de babaçu é extraído das amêndoas do coco do babaçu (*Attalea speciosa*), palmeira nativa da região, como pode ser observado nas Figuras 2a, 2b e 2c. É um óleo finíssimo (FIGURA 4b) cujo sabor lembra levemente o do coco da Bahia (FERNANDES, 2005). No Maranhão em 1565, o padre português Antônio Vieira informava não haver em todo o estado “açogue, nem ribeira, nem horta, nem tendas, onde vendessem as coisas usuais para comer ordinário”, mostrando que a produção ainda era precária, mas que existiam produtos da terra bem explorada pelos indígenas (ORNELLAS, 2008).

A mandioca, o pão no Brasil, é originária da América do Sul e confundida inicialmente pelos portugueses com o inhame africano, logo foi reconhecido como alimento fundamental do índio, o que prevalece até os dias de hoje. Para grande parte da população do Norte e Nordeste do Brasil, é uma cultura de subsistência. Em regiões bem pobres, as populações se alimentam quase que exclusivamente de mandioca. São inúmeros os subprodutos da mandioca: goma, polvilho, farinhas de várias qualidades, beiju, puba ou massa de mandioca, tapioca, sagu. Puba ou massa de mandioca é uma massa úmida de cheiro e sabor azedo, obtidas através da fermentação da mandioca. As raízes são mergulhadas em água por alguns dias até entrarem em decomposição. Nesse estágio são colocadas em sacos de pano, friccionadas, muito bem lavadas em água corrente e transformadas em massa úmida. Usada em biscoitos, bolos e pudins, é o principal ingrediente do tradicional bolo Souza Leão, de Pernambuco, que ficou famoso desde a época em que a puba era a principal substituta da cara e escassa farinha de trigo (KOVESI et al., 2007).

Segundo Cascudo (2004), bolo de mandioca tem como ingredientes: massa de mandioca mole ou carimã, leite de coco, ovos, açúcar branco, sal, manteiga. Mistura-se bem e peneira-se a massa, levando-a ao forno em forma untada de manteiga. Estará pronto quando, metendo-se um palito, esta sai enxuto. Tira-se com cuidado da forma porque o bolo pode rachar. A ciência é conseguir a crosta bem assada e o conteúdo ligado, mas tenro por igual. É o mais prestigiado dos bolos de mandioca. Na grande festa oferecida ao Conde d'Eu e Princesa Isabel em outubro de 1889, quando das bodas de prata, lá estava o *gâteau manioca*.

Inventaram-se, nas casas grandes do Nordeste brasileiro, doces e bolos que tomaram nomes de família ou de engenhos: Souza Leão, Guararapes, Dr Constâncio, Cavalcanti, Tia Sinhá, Dona Dondon, cujas receitas se conservaram, por muito tempo, em segredo, às vezes passando de mãe para filha. Houve, no Brasil, uma maçonaria das mulheres ao lado da maçonaria dos homens, a das mulheres especializando-se em guardar segredo das receitas de doces e bolos de família (LIMA, 1999; SHINOHARA et al., 2013).

Ninguém sabe que prodígios teriam produzido a cozinha maranhense se os franceses tivessem conseguido se firmar na cidade de São Luís, entretanto a cozinha da região foi se enriquecendo através dos séculos com os temperos e os alimentos que iam chegando da África e da Europa, sem nunca perder o gosto indígena pela diversidade tropical. No interior do estado ainda se cultiva a arte dos ensopados de pacas, tatus, veados e capivaras, preparados no óleo de babaçu. No sertão, o mais comum a qualquer hora do dia é o bolo de macaxeira ou de tapioca, acompanhando as travessas de batata doce e fruta pão (CAVALCANTI, 2007).

No Nordeste, são peças regionais ou tradicionais ligadas ao preparo e à apresentação de doces e bolos: o pilão de pau, o grande para pilar milho, o pequeno para machucar os temperos; a colher de pau, a grande e pequena, consideradas insubstituíveis para mexer certos doces; o quengo de coco; o raspador de coco; o ralo; a urupema; a peneira de taquara; o abano. A folha de bananeira é indispensável na apresentação ortodoxa da tapioca molhada; já na apresentação da pamonha não pode faltar a palha do milho (LIMA, 1999).

Foram às mulheres as responsáveis pela formação do gosto brasileiro, detentoras do patrimônio culinário e da transmissão oral dessa cultura secular. As tradições familiares e a oralidade permitem a transmissão e a repetição de receitas, que correspondem ao elo de restauração da cozinha familiar e tocam o imaginário afetivo de cada indivíduo. A origem quase mítica de certos pratos tem uma dimensão afetiva que vai desde sua preparação até sua degustação, evocando a magia e o espírito do lugar (ARAÚJO, TENSER, 2006).

### **3.3 Comunidade do Poço Verde**

Na comunidade estudada, as pessoas sobrevivem de atividades agropecuária comercial e de subsistência, chamando carinhosamente de roçado, criando gado de corte e leite, galinha caipira, suínos e na agricultura principalmente arroz, macaxeira, mandioca (produção de puba), jerimum (abóbora), feijão, milho e pequi. As frutas como o caju, manga, bacuri, pitomba, cajá, seriguela, goiaba, banana, tem em todo quintal. As pessoas também participam de ações e programas governamentais, complementando a renda com programas de assistência governamental como bolsa família e aposentadoria rural.

Uma atividade bastante cultural é a coleta e processamento do coco de babaçu, observamos nas figuras 2a, 2b e 2c, desde o pé da palmeira até a quebra do coco para obtenção de um precioso líquido, que origina o óleo de babaçu para uso culinário e produção do sabão em barra; da palha para finalidade de artesanato: cestos, ábanos, peneiras e esteiras; na construção de casas: das folhas secas como telhados, janelas e

cercas nos quintais. O resultado da obtenção das amêndoas surge as cascas que irão alimentar os fogões e fornos de barro.



**Figuras 2:** 2a- palmeira de babaçu; 2b e 2c- extração das amêndoas.

Fonte: autoria própria

Segundo LUZ (2012), confirma que na produção extrativa vegetal do babaçu no Maranhão, os principais produtos são o carvão vegetal, lenha, madeira em tora e óleo. Segundo destaca-se a exploração da palmeira de babaçu, que além da amêndoa - maior parte é comercializada - as famílias rurais produzem azeite, utilizado na preparação de alimentos e comercialização em pequena escala; exploram ainda o endocarpo na produção de carvão. O autor destaca que a mão de obra feminina tem nessa atividade, sua principal fonte de renda. Segundo Welthem (2012), os aspectos materiais e imateriais não surgem mais como áreas separadas, mas como um conjunto único e coerente de manifestações múltiplas, complexas e interdependentes dos inúmeros componentes da cultura material de um grupo social, estruturando a sua produtividade, além de sua apreensão enquanto elemento patrimonial.

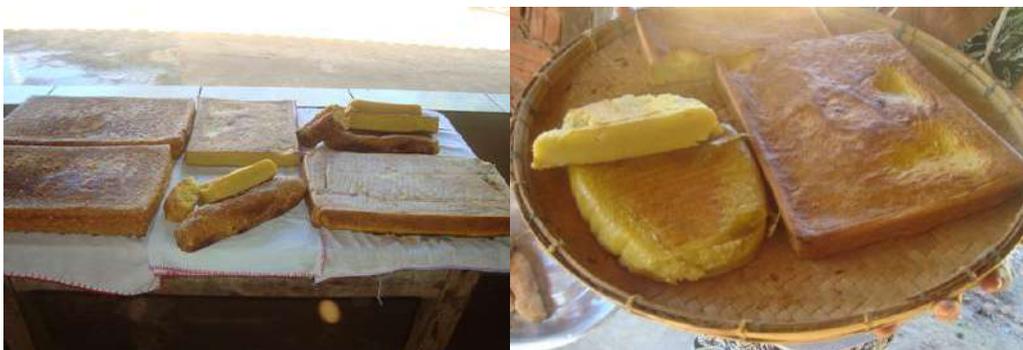
Antes do consumo dos bolos é realizada uma missa para reunir a Comunidade do Poço Verde quanto à importância da morte e ressurreição de Cristo, consagração e agradecimento pela fartura na agricultura e pecuária, vida longa para os idosos, bom parto para as grávidas e saúde para os enfermos (FIGURA 3).



**Figura 3:** Missa do encontro da comunidade na missa da Paixão de Cristo.

Fonte: autoria própria

Posteriormente todos são convidados para degustar os bolos produzidos (FIGURAS 4a e 4b) acompanhado de café, leite e sucos de frutas (bacuri, cajá e sapoti). As pessoas que não puderam comparecer são agraciadas com porções generosas de diferentes bolos, entregues em cestos de palha em suas residências. Esse ato de solidariedade é para que nenhum membro se sinta excluído no evento litúrgico, promovido pela comunidade do Poço Verde.



**Figuras 4a e 4b:** Mesa de degustação dos bolos após a missa.  
Fonte: autoria própria

### 3.4 Ficha Técnica dos Bolos da Comunidade do poço Verde

Na comunidade pesquisada, as senhoras começam após o carnaval a armazenar ovos de capoeira (FIGURA 5a), também conhecido como caipira, onde todas as famílias da comunidade têm a sua criação; óleo de babaçu (FIGURA 5b); massa de mandioca (FIGURA 5c), este último que após ser ralada é juntada e congelada.



**Figuras 5** - ovos de capoeira (5a); óleo de babaçu (5b) e massa de mandioca (5c)  
Fonte: autoria própria

**Quadro 1:** Roteiro de confecção do Bolo de Puba.

BOLO DE PUBA	
Ingredientes	Quantidade
Ovos de galinha caipira	40 unidades
Puba (massa de mandioca)	4kilogramas
Óleo de coco de babaçu	1 litro
Leite	Quanto baste
Sal	20gramas
Modo de Preparo	
Misture todos os ingredientes, não precisa fermento porque senão racha, fica igual a pele de idosa.	
Utilizar folhas de bananeira para forrar a forma e asse por 6-7h em um forno de barro.	

Fonte: autoria própria



**Figura 6:** Confeção e apresentação do Bolo de Puba.

Fonte: autoria própria

Na figura 6, observamos que pelo volume de massa a ser misturada, as senhoras fazem o esforço em conjunto. E no final colocam na mesa para degustação os bolos embrulhados nas folhas de bananeira.

**Quadro 2:** Roteiro de confecção para produção do Bolo Mangulão.

BOLO MANGULÃO	
Ingredientes	Quantidade
Polvilho doce	2 kilogramas
Ovos de galinha caipira	18 unidades
Óleo de coco de babaçu	500 mililitro
Leite	Quanto baste
Erva doce	Quanto baste
Sal	15gramas
Modo de Preparo	

Hidrate o polvilho com o leite, depois cozinhe até formar grumos e soltar da panela, junte todos os ingredientes restantes e leve ao forno de barro, até que o palito seja retirado da massa não esteja melado.

Fonte: autoria própria



**Figuras 7a e 7b:** Assamento do Bolo Manguilão (a) e Bolo Pau de Porteiro (b)

Fonte: autoria própria

De acordo com a Figura 7a, observamos que é utilizado forno de barro para cocção dos bolos, aquecido previamente com a queima das cascas do babaçu. Quando a temperatura atinge entre 200°C a 250°C é retirado o resíduo do carvão e colocado os bolos para assar. A destreza e agilidade com que as senhoras colocam e retiram as bandejas de bolo, a capacidade de observação na transformação da massa cru em ponto certo do assado, mostram a grande habilidade na arte da culinária local, Figuras 7a e 7b.

**Quadro 3:** Roteiro de confecção para produção do Bolo Manguilão.

<b>BOLO CACETE OU PAU DE PORTEIRO</b>	
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>
Tapioca	1Kilograma
Ovos de galinha caipira	6 unidades
Óleo de coco de babaçu	125mililitro
Leite quente	500 mililitro
Açúcar	400gramas
Sal	7gramas
<b>Modo de Preparo</b>	
Misture todos os ingredientes, dê o formado cilíndrico e alongado, enrole na folha de bananeira e leve ao forno de barro até que o palito quando espetado, saia sem estar melado.	

Fonte: autoria própria

O uso de folhas de bananeiras para envolver as preparações no processo de assamento dos alimentos na comunidade descende dos costumes dos índios brasileiros,

tão bem registrado por Câmara Cascudo (2004) em sua obra "História da Alimentação no Brasil".



**Figuras 8a e 8b:** Roteiro de confecção do Bolo Cacete ou pau de porteiro.  
Fonte: autoria própria

Segundo informações das mulheres da comunidade, o nome de pau de porteiro (Figuras 8a e 8b) é porque esta se parece com o pau que fecha a porteira, que é o portão de entrada das propriedades rurais. Na Figura 8a o bolo estava moldado para ir ao forno e na Figura 8b após a cocção no forno de barro.

Na culinária, tanto quem cozinha quanto quem come deve saber combinar tradição com criação. A tradição está no saber do povo, é ligada a terra e à exploração dos produtos da região e das estações. Já a criação está relacionada à invenção, a renovação e experimentações. Desse modo, toda cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação a qual pertence. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos e, também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos (LEAL, 1998).

Com certeza, a formação de calendários festivos é profundamente religiosa, unindo motivos sociais, econômicos, políticos, estéticos e lúdicos. Um ciclo importante é a semana santa, integrando o sábado de aleluia e a páscoa, conhecido como Quaresma. A semana santa assume forte significado em todo o país, apresentando maneiras regionais de comunidades, interpretando, trazendo memórias, atualizando os rituais sociais, expressando a nossa diversidade e a nossa multiculturalidade. Manifestações aproximam-se de um imaginário da Idade Média, outras trazem elementos étnicos, indígenas, povos africanos, de imigrantes europeus, do Oriente, construindo sempre "brasilidades", identidades de povo, de país, de nação (LODY, 2008).

Mesmo com todas as solicitações dos produtos industrializados, as famílias ainda guardam algumas tradições, que cingem o imaginário afetivo e se manifestam principalmente em comemorações como o Natal, a Páscoa e aniversários. Nessas comemorações é que vamos buscar nossas reminiscências de infância em analogias surpreendentes do olfato e do paladar. O patrimônio culinário expresso nas receitas tradicionais faz parte da memória afetiva de cada um de nós e sobrevive à modernidade (ARAÚJO, TENSER, 2006).

Segundo Gilberto Freyre, quando a culinária de um povo começa a se transformar, a se descaracterizar, pode ter certeza de que é a cultura toda que está se descaracterizando. As transformações culinárias, nos hábitos alimentares do povo, são a evidência da descaracterização cultural e não a causa. Pois os hábitos alimentares culturalmente formados são, entre os padrões culturais, dos mais arraigados no homem, quando as pessoas começam a admitir como natural a modificação desses

hábitos, podemos estar certos de que outras transformações mais profundas já se operaram na sua mente, no seu modo de ver o mundo, na sua maneira de encarar as coisas. Quando os homens mudam os seus valores e as suas normas, na prática da alimentação, é porque já mudaram as suas atitudes e o seu comportamento em outros setores da vida social (SOUTO MAIOR, 2012). Portanto, a preservação do patrimônio culinário é um fator de constante avaliação e reavaliação dos valores do pertencimento e assim influenciar as novas gerações da importância da tradição culinária religiosa, pois esta cultura alimentar deve ser protegida para manutenção da identidade e fé.

#### 4. Conclusão

Observa-se que os quintais da mesorregião do Maranhão, em especial a Comunidade de poço Verde, representam extensão cultural de tradições alimentares locais, revelam agro biodiversidade notavelmente rica, cuja conservação e proteção são algumas das diversas estratégias agroalimentares que comunidades tradicionais têm para manter e garantir a alimentação e a cultura religiosa local.

**Agradecimentos:** Família do patriarca Sr Pitó e Dona Dadá.

#### Referência Bibliográfica

- Araújo, W. M. C., Tenser, C. M. R. (2006) **Gastronomia: Cortes & Recortes**. Brasília: Senac, 2006.
- Barcelo, D.M.S., Antônio, L.C., Rodrigues, J.P.M., Oliveira L.F., Itamar Pereira de Oliveira, I.P. (2014). **Processamento e análise sensorial de bolo de chocolate com farelo de mandioca desidratado**. Revista Faculdade Montes Belos (FMB), v. 7, nº 1, 2014, p (114-129), ISSN 1808-8597.
- Bona, D. F. (2010). **O Céu na Boca**. Rio de Janeiro: Tinta Negra, 2010.
- Cascudo, L. C. (2004) **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- Cavalcanti, P. (2007) **A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira**. São Paulo: Senac, 2007.
- Fernandes, C. (2005). **Viagem Gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Senac, 2005.
- Freixa, D., Chaves, G. (2009). **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [IBGE]. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&codmun=210770&search=maranhao|paraibano|infograficos:-historico>. Acesso em 25 de outubro de 2017.
- Kovesi, B., Siffert, C., Crema, C., Martinoli, G. (2007). **400g: Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.
- Leal, M. L. M. S. (1998) **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 1998.
- Leonardo, M. (2009). **ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO**. ANTROPOS – Revista de Antropologia – Volume 3, Ano 2, Dezembro de 2009 – ISSN 1982-1050
- Lima, C. (1999) **Tachos e Panelas: Historiografia da Alimentação Brasileira**. Recife: Aurora, 1999.

- Lody, R. (2008). **Brasil Bom de Boca**. São Paulo: Senac, 2008.
- LUZ, D. S. (2012) **Programa de Ação Nacional de Combate à Desertificação e Mitigação dos Efeitos da Seca**. Disponível em: [www.mma.gov.br/estruturas/sedr\\_desertif/\\_.../panorama\\_maranhao.doc](http://www.mma.gov.br/estruturas/sedr_desertif/_.../panorama_maranhao.doc).
- Montanari, M. (2009) **O Mundo na Cozinha: História, Identidade e Trocas**. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.
- Ornellas, L. H. (2008). **A Alimentação através dos Tempos**. Florianópolis: UFSC, 2008.
- Pereira, E. (2015). **As mulheres por trás da face de Cristo: apropriações, performances e ambivalências da Verônica**. Revista Religião e Sociedade, Rio de Janeiro, v. 35, n. 1, p.193-215, June2015. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0100-85872015000100193&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-85872015000100193&lng=en&nrm=iso)>. Acessado em 24 July 2017.
- Philippi, S. T. (2006). **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole, 2006.
- Portal Brasil. <http://www.brasil.gov.br/cultura/2009/10/gastronomia>
- Shinohara, N. K. S., martins, C., oliveira, K. K. G., padilha, M. R. F., pinto, I. M. A. (2013) **O Bolo Souza Leão: Pernambuco dos Sabores Culturais**. Revista Contexto da Alimentação. v.1, n.1, 2013.
- Souto Maior, M. (2012) **Comes e Bebes do Nordeste**. Recife: Massangana, 2012.