

CONTEXTOS DA ALIMENTAÇÃO

COMPORTAMENTO,
CULTURA E SOCIEDADE

Volume 6 Número 2 Ano 2018

ISSN 2238-4200



Prezados leitores,

Contextos da Alimentação apresenta o seu sexto volume no qual se mantém a proposta inicial de divulgar trabalhos originais na área da alimentação na perspectiva interdisciplinar humanística de maneira que leve à discussão e vise a compreensão do ato de se alimentar como uma atitude comportamental, cultural, religiosa, biológica, filosófica, fisiológica e econômica, identificando e analisando suas distintas consequências no contexto da sociedade na qual está inserido.

Assim, perpassando por diversas regiões do Brasil, esta edição apresenta os aspectos culturais da alimentação caipira, caçara e das populações ribeirinhas, no estado do Pará, região norte. Em direção ao nordeste, o leitor acessará um estudo que analisou os aspectos da construção do gosto alimentar e das práticas alimentares na perspectiva das narrativas de consumidores em uma feira livre na região do recôncavo baiano.

Ainda na Bahia, na região de Valença, foi realizado um estudo sobre a cadeia produtiva dos mariscos, desde o contato inicial com as "marisqueiras", até a sua transformação em aplicações gastronômicas nos restaurantes locais. Partindo para a região sul do país, o artigo "Às margens dos rios: escolhas alimentares de pescadores de Foz do Iguaçu-PR" versará sobre as influências nas escolhas alimentares de pescadores que vivem às margens dos rios Paraná e Iguaçu. Ler os relatos dos pescadores, suas histórias e representações culturais é uma viagem à parte, em cada relato!

Um dos ramos das bebidas que tem sido destaque nos últimos anos é a cerveja, especialmente as artesanais e versões *premium*. Assim, o artigo "A cerveja no Brasil Holandês: notas sobre a instalação da primeira cervejaria do Brasil" é fundamental para conhecer a história sobre a produção de cerveja no Brasil, seus impactos sociais, econômicos e culturais.

Contemplando a diversidade de olhares desta publicação, na sessão introdução (destinada a projetos de iniciação científica ou trabalhos de conclusão de curso) você poderá acessar a pesquisa realizada por Daiane Alves da Silva que investigou, em uma população adulta, o consumo dos principais alimentos fonte de lipídios e os fatores que influenciam suas escolhas. As ações educativas para o consumo de alimentos de melhor qualidade devem considerar os achados dessa pesquisa, que estão bastante consistentes.

Nesta edição você poderá acessar ao vídeo de animação produzido pelo Professor Rafael Dourado que expressa os resultados da pesquisa realizada por Marina Romero Alvarenga que retrata a distração ao comer como um dos fatores de risco para o desenvolvimento da obesidade, visto que a atenção é fundamental para

garantir uma alimentação de qualidade na qual há o reconhecimento dos alimentos que estão sendo consumidos, percepção de sabores, texturas, características físicas e químicas dos alimentos.

Convidamos os nossos leitores que têm desenvolvido estudos na área da alimentação, nos seus diversos contextos, a submeterem suas pesquisas para que possam ser somadas ao arsenal já produzido por este veículo, a fim de contribuir para a fomentação e instigação de novos temas de pesquisa em alimentação.

Boa leitura!

Irene Coutinho de Macedo

Análise do consumo de alimentos fonte de gorduras e fatores que influenciam suas escolhas

Analysis of the consumption of food sources of fats and factors that influence their choices

Daiane Alves da Silva, Tatiane Vanessa de Oliveira
Centro Universitário Senac - Santo Amaro
Bacharelado em Nutrição
1991dalves@gmail.com, Tatiane.voliveira@sp.senac.com.br

Resumo. Compreender o processo de escolha de alimentos fonte de gorduras é necessário, uma vez que esse macronutriente, pode conferir benefícios e/ou malefícios ao organismo. Para tanto, realizou-se uma pesquisa de caráter exploratório para avaliar o consumo de alimentos fonte de gorduras e os fatores que influenciam suas escolhas. Os participantes do estudo são adultos, de ambos os sexos, de qualquer extrato social, sem formação profissional na área da Nutrição e usuários de redes sociais. O instrumento de pesquisa foi um questionário disponibilizado por meio de mídias sociais com alimentos fonte de gorduras monoinsaturadas (MUFA), poliinsaturadas (PUFA), saturadas (SAFA) e gorduras trans e questões que influenciavam o consumo desses alimentos. Os resultados da pesquisa, apontaram que o consumo de alimentos fonte de SAFA, MUFA, PUFA e trans, é influenciado pelo prazer que proporcionam, hábito de consumo e praticidade. O consumo de MUFA e PUFA dos participantes da pesquisa é significativo, assim como de SAFA e trans. Os dados científicos do trabalho são de livros acadêmicos e artigos científicos. Os resultados da pesquisa, podem gerar ações de promoção à saúde e prevenção de Doenças Crônicas não transmissíveis (DCNT).

Palavras-chave: Lipídios, comportamento alimentar, educação alimentar e nutricional, consumo alimentar, fontes alimentares.

Abstract. *Understand the fat resources food choice process, it's necessary once this macronutrient, can confere benefit and malice to organism. So, it was made a research with exploratory character to evaluate the fat food consumption and the factors that influences your choices. The integrants of this research were adults, of both sexes, af any social extract, with no knowledge of nutrition, and acces to social media. The tools used to this research was one quiz released in social media with fat food resources monounsaturated (MUFA), polyunsaturated (PUFA), saturated (SAFA) and trans fat and questions that influences those aliments consumption. The research results, apoint that the aliments resources os MUFA, SAFA, PUFA and trans, it's influenced by pleasure that it made people feel, habits of consumption and being practicality. The comsumption of PUFA and MUFA by the participants, the same way the SAFA and trans. The scientific data of this research came from academical books and articles. The results of this research can generate action of health promotion and prevention of chonical diseases not transmissible.*

Key words: *Lipids, food behavior, food and nutritional education, food consumption and food sources.*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 6 no 2 – Julho de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

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

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

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

1. Introdução

Os alimentos são compostos de macro e micronutrientes que são metabolizados pelo organismo humano e fornecem meios para o funcionamento do corpo. Dentre os macronutrientes, existem os lipídios, que são pequenas moléculas presentes nas membranas e organelas das células animais e vegetais (MARTINS; BASÍLIO; SILVA, 2014).

Os lipídios, além de compor as membranas biológicas, fornecem energia de forma concentrada para o organismo, já que a cada 1 grama proporciona 9 quilocalorias, e poupam as proteínas de serem utilizadas como fonte energética. Participam da formação de hormônios e sais biliares e do transporte das vitaminas lipossolúveis. Quando não são utilizados para essas funções no organismo, são depositados no tecido adiposo sendo responsáveis pela proteção térmica do corpo e de possíveis choques mecânicos e, quando em excesso, podem favorecer para o desenvolvimento da obesidade (GROPPER; SMITH; GROFF, 2011).

Os lipídios incluem os triglicerídeos (gorduras e óleos), os fosfolipídios e os esteróis. Dentre os ácidos graxos há os monoinsaturados (MUFA), que possuem apenas uma ligação dupla na cadeia carbônica, os poliinsaturados (PUFA) que incluem os ácidos graxos ômega 3 e 6 (essenciais ao organismo) com duas duplas insaturações, os saturados (SAFA) que não possuem nenhuma insaturação nos carbonos e os ácidos graxos trans com configuração de moléculas em trans que são encontrados principalmente na gordura vegetal parcialmente hidrogenada. Com larga utilização nos alimentos industrializados, os ácidos graxos trans, realçam o sabor, preservam a textura e proporcionam uma maior durabilidade aos alimentos nas prateleiras dos supermercados (WANG; HU, 2017).

Apesar dos lipídios serem essenciais para o adequado funcionamento do organismo, o consumo desse macronutriente de forma exacerbada pode desencadear doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como doenças cardiovasculares (DCV), obesidade, hipertensão arterial sistêmica (HAS), diabetes mellitus (DM) e hipertrigliceridemia (HTG) (SANTOS et al., 2016).

Segundo a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) (IBGE, 2011), entre as grandes regiões do Brasil, a qualidade nutricional dos lipídios consumidos varia. No norte do país registrou-se maior ingestão de ácidos graxos poliinsaturados por participantes da pesquisa do sexo masculino. O nordeste apresentou os menores índices do consumo de lipídios na dieta da população estudada. Sul e Sudeste tem uma média elevada no consumo de ácidos graxos principalmente de SAFA, MUFA e trans.

Diversos fatores podem influenciar o processo de escolha do consumidor sobre os tipos de alimentos que farão parte de sua dieta. Nesse contexto, a alimentação acaba sendo uma atividade não simplesmente mecânica, mas com envolvimento biológico, sócio cultural e antropológico, bem como econômico e psicológico. Esses fatores acabam tendo um peso determinante no momento da escolha alimentar (LIMA; FERREIRA; FARIAS, 2015).

Descobrir esses fatores de interferência no processo do consumo de alimentos fontes de gorduras é um dado importante uma vez que esse macronutriente, conforme as proporções e características nutricionais, podem beneficiar ou prejudicar o organismo humano. É também através desse tipo de monitoramento que políticas de prevenção de DCNT e práticas de promoção à saúde podem ser planejadas (MALTA et al., 2017).

Considerando a importância de compreender a funcionalidade das gorduras da alimentação no organismo humano e os diversos fatores que motivam o consumo dos alimentos fonte dessas gorduras, torna-se relevante realizar um estudo que investigue o consumo e os fatores que influenciam o processo de escolha desses alimentos para que sirvam de base para eventuais intervenções educativas.

2. Objetivos

Objetivo geral

- Identificar o consumo de alimentos fonte de gorduras e os fatores que influenciam suas escolhas.

Objetivos específicos

- Caracterizar a população estudada;
- Identificar os fatores de interferência no processo de escolha dos alimentos fonte de gorduras;
- Verificar as propriedades nutricionais dos tipos de gordura consumidas e os possíveis efeitos no organismo humano.

3. Metodologia

A presente pesquisa de campo tem caráter exploratório com o objetivo de avaliar qualitativamente o consumo de alimentos fonte de gorduras e os fatores que interferem no processo de escolha. Foram convidados a participar da pesquisa, por meio do contato da pesquisadora, em redes sociais (*Facebook*®, *Linkedin*® e *e-mail*) adultos com idades entre 19 e 59 anos de idade, de ambos os sexos, de qualquer estrato social, que não possuam formação na área da nutrição, sendo ela de graduação ou técnica.

O material de pesquisa foi um questionário disponibilizado por meio do aplicativo de desenvolvimento de pesquisas, *Survey Monkey*®. O preenchimento foi totalmente virtual. O questionário contou com 2 perguntas para identificação do entrevistado, 4 questões para a análise de informações econômicas e demográficas e 12 questões para detectar o consumo de fontes alimentares de lipídios. A aplicação do questionário ocorreu entre 27 de julho de 2018 e 26 de agosto de 2018.

As 12 questões para detectar o consumo diário de lipídios abordavam alimentos fontes de gordura PUFA, MUFA, SAFA e trans, típicos de cada refeição, como café da manhã, lanches, almoço e jantar; o motivo que influencia a escolha desses alimentos, com alternativas focadas em saúde (controle de peso e controle e prevenção de doenças), aspectos sensoriais (odor, sabor e aparência), preço (fator econômico), tempo (praticidade no preparo), familiaridades (hábitos alimentares), fator estético cultural (controle de peso, alimentos *fitness*, que melhoram a aparência da pele ou cabelos, entre outros) conforme Jomori, Proença e Calvo (2008), e uma opção em aberto na qual os participantes da pesquisa pudessem colocar as possíveis influências não citadas nas alternativas disponíveis; o método de cocção mais utilizado no preparo das refeições e a fonte de informação que o entrevistado utilizava para formação de opinião sobre o tema nutrição, em todas as questões o entrevistado poderia assinalar apenas 1 resposta.

Para a análise dos resultados os alimentos foram agrupados de forma adaptada conforme a I Diretriz sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular (SBC 2013), onde os alimentos fonte de gorduras são classificados MUFA (azeite de oliva e óleo de canola), PUFA (margarina, óleo de milho, óleo de soja, óleo de semente de uva, óleo de girassol, óleo de linhaça, óleo de semente de algodão, sardinha, atum, arenque, salmão, pescada, maionese, frutos do mar, camarão e tilápia), SAFA (manteiga, azeite de dendê, óleo de palma, óleo de coco, banha de porco, queijo minas frescal, ricota/*cottage*, requeijão, *cream-cheese*, ovos, carne de boi, carne de frango, carne de porco, embutidos e queijos amarelos) e trans (pipoca de micro-ondas, alimentos de redes de *fast-food*, creme vegetal, maionese, sorvete de massa, biscoito recheado,

macarrão instantâneo, rosquinha, bolos industrializados, salgadinho de pacote, biscoitos salgados, pão de bisnaguinha e batata frita tipo *chip* 's).

Os dados foram tabulados em percentuais e foi calculado o desvio padrão da faixa etária dos participantes. Os dados tabulados em percentuais foram apresentados em gráficos confeccionados no *Software Excel* ®.

As pesquisas científicas foram realizadas em plataformas de pesquisas acadêmicas como *Scielo* (*Scientific Electronic Library Online*), Google acadêmico e a Biblioteca Virtual em Saúde (BVS). As palavras chave coletadas nos DeCS (BVS, 2018), foram hiperlipidêmicas, lipídios de membrana, gordura alimentar e metabolismo. As demais palavras chave utilizadas para pesquisa nas plataformas de pesquisa foram dieta, lipídios, gordura dietética, colesterol, síndrome metabólica, comportamento alimentar, educação alimentar e nutricional, doenças crônicas e dieta do mediterrâneo.

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. A pesquisa foi aprovada pelo protocolo 103.87.14 do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Senac e os participantes concordaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

4. Resultados e discussão

Participaram do preenchimento do questionário 114 pessoas de ambos os sexos usuárias de redes sociais (*Facebook* ®, *Linkedin* ® e *e-mail*). A maioria dos participantes da pesquisa (71,05%) era do sexo feminino, com faixa etária entre 19 e 29 anos, renda de até 5 salários mínimos e ensino superior. O quadro 1 demonstra as características dos participantes da pesquisa de forma detalhada.

Quadro 1- Caracterização do público estudado segundo fatores econômicos e demográficos.

Variáveis		Percentual (%)
Sexo	Feminino	71,05
	Masculino	28,95
Faixa etária	19 a 29 anos	60,53
	30 a 49 anos	34,21
	50 a 59 anos	5,26
Renda domiciliar	Até 5 salários mínimos	70,18
	Mais de 5 salários mínimos	22,8
	Não quer responder	7,02
Escolaridade	Ensino fundamental	2,63
	Ensino Médio	26,32
	Ensino Superior	57,89
	Pós-graduação	13,16

Fonte: Autora, 2018.

Os resultados da pesquisa foram abordados de forma unificada, sem distinção, já que as respostas dos participantes não obtiveram grandes diferenças entre os sexos. A

média e desvio padrão da idade dos participantes foram de 36 e 25,72 anos respectivamente.

No café da manhã e lanches intermediários, detectou-se com maior frequência o consumo de alimentos fonte de gorduras saturadas, como manteiga, requeijão, embutidos, queijo minas frescal, ricota, *cottage* e etc, totalizando 64,91% dos entrevistados. Desse total, apenas 4,38% dos entrevistados, optaram pelo queijo minas frescal, ricota e *cottage*, que tem uma melhor qualidade nutricional, devido a redução de gordura em sua fabricação, entre as opções de alimentos fonte de gordura saturada para o café da manhã (SILVA; FERREIRA, 2010).

O gráfico 1 apresenta o percentual de cada tipo de gordura consumida no café da manhã por meio de alimentos fonte.

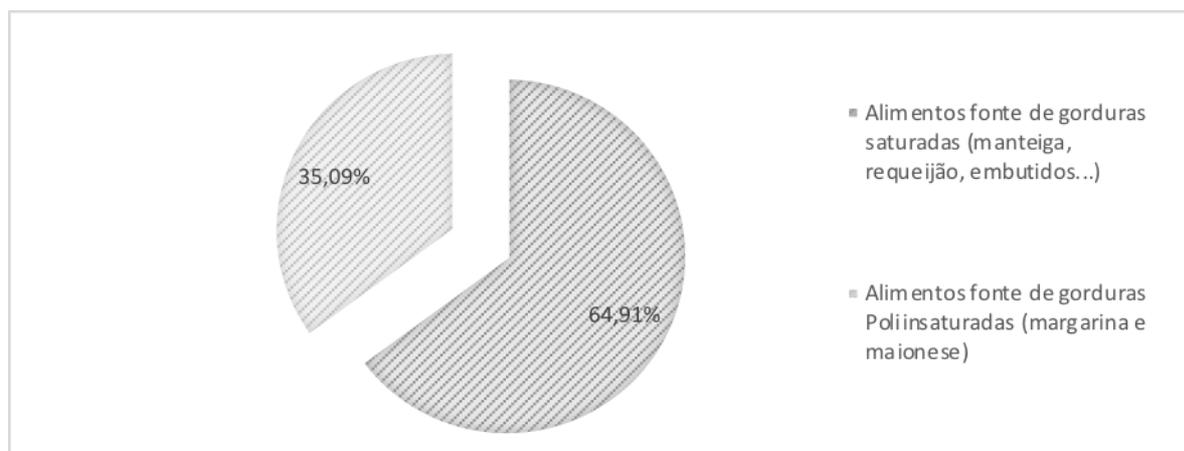


Gráfico 1. Percentual de fontes alimentares de gorduras mais consumidas no café da manhã pelos participantes da pesquisa (n=114). São Paulo, 2018

Fonte: Autora, 2018.

A gordura poliinsaturada foi a segunda gordura mais consumida no café da manhã por meio de alimentos fonte (margarina e maionese), sendo citada por 35,09% dos entrevistados.

Dentre os alimentos fonte de gorduras poliinsaturadas consumidas no café da manhã está a margarina. A margarina é um alimento fonte de gordura poliinsaturada fabricada pelo processo de hidrogenação (PINHO; SUAREZ, 2013).

A hidrogenação consiste na mistura do óleo vegetal com hidrogênio e um catalisador, geralmente o Níquel. Existem duas formas de hidrogenação, parcial e total, as características do produto final são definidas por essas características no processo de hidrogenação, pela temperatura, pressão, agitação, tipo de concentração e catalisador utilizados no processo; o catalisador pode variar e não ser o Níquel. Dessa forma a indústria consegue produtos como a margarina e gordura vegetal. Ao final desse processo de hidrogenação, a gordura vegetal se torna gordura trans, então, dependendo do processo de fabricação a que essa gordura foi submetida para se transformar em margarina, o comensal pode vir a ingerir não uma gordura poliinsaturada e sim uma gordura trans (MERÇON, 2010).

Segundo Hissanaga, Proença e Block (2012), a ingestão elevada de ácidos graxos trans aumenta os níveis da lipoproteína de baixa densidade colesterol (LDL-c) de maneira similar aos ácidos graxos saturados. Adicionalmente reduzem os níveis de lipoproteína

de alta densidade colesterol (HDL-c), dessa forma altera significativamente a razão entre o LDL-c e o HDL-c, sendo uma importante associação para o desenvolvimento de DCV. Além disso é apontada como um fator importante para o surgimento de doenças materno-infantis, inflamatórias, câncer entre outras doenças degenerativas.

Na questão voltada para a avaliação do uso de óleos e gorduras utilizados para a cocção de alimentos, os óleos fonte de gorduras poliinsaturadas (ômega 6) (óleo de milho, óleo de soja, óleo de girassol e margarina), são os mais utilizados pelos participantes da pesquisa (61,40%).

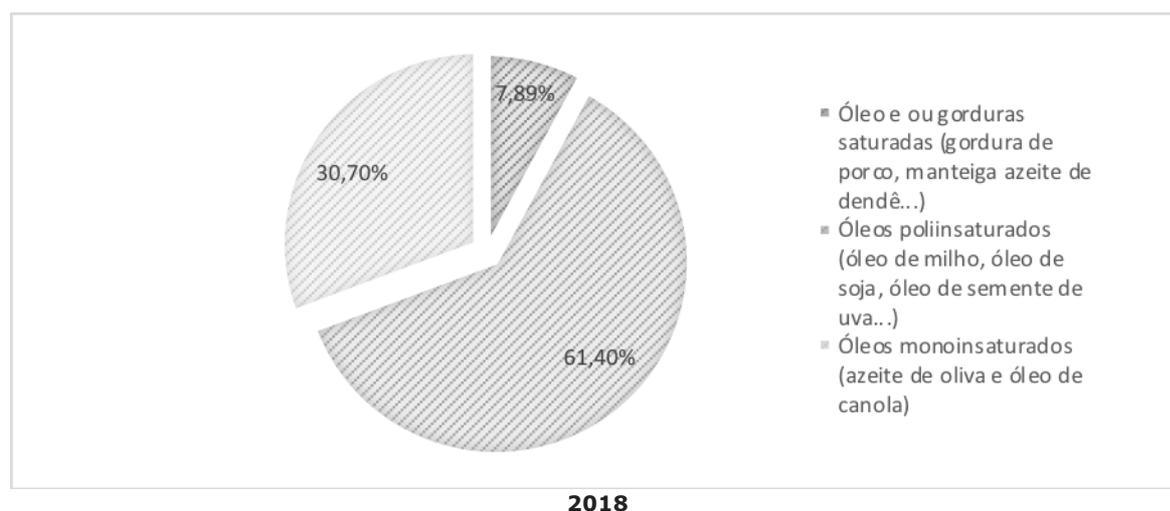
Os ácidos graxos ômega 6 e 3, devem ser consumidos em proporções que favoreçam a relação entre esses dois ácidos graxos poliinsaturados, já que essa relação fundamenta-se na competição entre os ácidos linoleico (ômega 6) e alfa-linolênico (ômega 3) pela ação da enzima delta-6 dessaturase, que converte ambos ácidos graxos em diferentes subespécies (SBC, 2013). A proporção de consumo desses ácidos graxos em uma dieta balanceada e nas proporções saudáveis, é indicado por Martin et al. (2006), em 3 partes de ômega 6 para 1 de ômega 3, até 5 partes de ômega 6 por 1 de ômega 3, essas proporções de consumo trazem benefícios à saúde.

Os lipídios fonte de ômega 3 (EPA e DHA) e ômega 6, quando consumidos nas proporções adequadas, são apontados por pesquisas como benéficos à saúde corporal por contribuírem com o não surgimento e ou tratamento de doenças crônicas (SBC 2013).

O consumo de ácidos graxos ômegas 6 e 3, pode diminuir o colesterol total, triglicérides, pressão arterial sistólica e diastólica, além de atuar na expressão gênica e diminuir a secreção do fator de necrose tumoral alfa (TNF-alfa), que são um grupo de citocinas capazes de provocar a morte de células (apoptose tumorais), e que possuem uma vasta gama de ações pró-inflamatórias, ou seja, proporcionam o surgimento do processo de aterosclerose e problemas circulatórios em geral (MORAES; COLLA, 2006).

O gráfico 2 apresenta esse percentual de óleos ou gorduras utilizadas pelos participantes para cocção.

Gráfico 2. Percentual da utilização de óleos fontes de gorduras saturadas, monoinsaturadas e poliinsaturadas para a cocção de alimentos pelos participantes da pesquisa (n =114). São Paulo,



Fonte: Autora, 2018

Quanto aos óleos e gorduras mais utilizados para temperar saladas, as monoinsaturadas (azeite de oliva), foram as mais citadas, sendo mencionadas por 81,58% dos entrevistados, seguida das poliinsaturadas, mencionadas por 15,79% do público pesquisado.

O hábito do consumo de azeite, segundo Leonardo (2009) pelos brasileiros, pode ser explicado pela herança de consumo dos portugueses. O azeite de oliva contém vários compostos bioativos, entre eles os polifenóis que possuem atividades antioxidantes. Constitui uma das mais importantes fontes de gorduras com efeito protetor contra DCV devido à presença de fatores antioxidantes e antiinflamatórias (CAMPOS; ARAÚJO; ARAÚJO, 2016)

Os ácidos graxos monoinsaturados, segundo Santos et al. (2006), preservam as partículas de LDL-c tornando-as menos propensas a oxidação e contribuem ajudando a evitar o processo de surgimento de doenças metabólicas, pois afetam favoravelmente fatores relacionados a trombogênese, suscetibilidade oxidativa do LDL in vitro, sensibilidade a insulina e processos inflamatórios.

O consumo regular de alimentos fonte de gorduras monoinsaturadas e poliinsaturadas foram reconhecidos através de evidências científicas observadas nos países da zona do mediterrâneo, onde a população é adepta da chamada dieta do mediterrâneo. A dieta do mediterrâneo é composta de alimentos que diminuem o risco para o desenvolvimento de doenças coronarianas (ROCHA et al., 2017).

Esse fator de prevenção cardiovascular, observado nos consumidores da dieta do mediterrâneo, está associado ao elevado consumo de gorduras, por volta de 37% do valor calórico total das calorias diárias, das quais apenas 7% vem de gorduras saturadas, e o percentual restante provém de gorduras monoinsaturadas e poliinsaturadas como o ômega 3 e 6 (THOMAZELLA, 2010).

O consumo de gorduras poliinsaturadas e monoinsaturadas em dietas com foco na prevenção de DCNT, tem apresentado bons resultados no quesito perda de peso e consequente diminuição e controle dos níveis de pressão arterial, além da potencial diminuição de riscos de doenças cardiovasculares (NOBRE et al., 2010).

Quando os participantes foram questionados sobre o consumo diário das carnes mais consumidas no almoço e jantar, a carne vermelha (52,63%) e a carne de frango (36,84%) foram as mais mencionadas pelos entrevistados. A carne vermelha e de frango são fonte de gorduras saturadas, ao todo 97,37% mencionam o consumo desse tipo de carne, enquanto que os que costumam consumir mais carnes fonte de gorduras poliinsaturadas (sardinha e tilápia) é de 1,75%; 0,88% dos entrevistados relatou não consumir nenhuma fonte de proteína animal nas refeições.

A carne vermelha é um alimento fonte de gordura saturada. No Brasil seu consumo é uma construção histórico-social, está relacionada a exibição do poder econômico e está intimamente ligada aos eventos comemorativos. Nesse contexto a carne vermelha tem uma função biológica e social para a cultura brasileira (RIBEIRO; CORÇÃO, 2013).

Estudos realizados com ratos, segundo Leite, Jamar e Caranti (2014), demonstraram que uma dieta rica em gorduras saturadas, que está presente na carne vermelha e de frango, aumenta as concentrações séricas de colesterol, assim como o acúmulo no fígado e no hipocampo, relacionado com maior estresse oxidativo, resultando em prejuízo da função neural. O consumo de uma dieta hiperlipídica rica em gordura saturada, se mostrou capaz de alterar mais de 1523 genes relacionados a obesidade e a lipogênese, que agravam ainda mais os riscos associados a síndrome metabólica.

Os ácidos graxos saturados, têm sido relacionados ainda com o aumento do risco de DCV, pois favorecem a diminuição do *clearance* das frações de LDL-c e as concentrações plasmáticas de colesterol aumentam, de modo a constituir risco aterogênico, além de

serem responsabilizados como principal fator de risco para a obesidade e outras DCNT (BARBOSA et al., 2015).

As carnes fonte de ômega 3 (sardinha e tilápia), são consumidas diariamente por 1,75% dos entrevistados, apresentando o menor percentual de consumo de carnes pelos entrevistados dentro da pesquisa. Segundo Sartori e Amancio (2012), a carne de pescados é benéfica ao organismo. Dentre os possíveis benefícios do consumo desse alimento duas a três vezes por semana, está a redução do risco de AVC, depressão, mal de Alzheimer e de morte por doença cardíaca justamente pela presença de ácidos graxos ômega 3.

Em relação ao consumo de gorduras trans foi identificado que 99,12% dos entrevistados realizam o consumo de algum alimento contendo ácidos graxos trans (batatas *chip's*, bolos industrializados, *fast-food*, pão tipo bisnaguinha...).

As gorduras trans assim como as saturadas, segundo Rocha et al. (2017), também favorecem a lipogênese e o processo inflamatório e conseqüentemente a obesidade, DCNT, como a aterosclerose, problemas cardiovasculares, o processo de diminuição de sensibilidade à insulina e o surgimento de alguns tipos de câncer.

As DCNT segundo Wang e Hu (2017), aumentam a agressão do endotélio vascular, ocasionando o aumento da permeabilidade de lipídeos pela íntima do endotélio. O aumento de lipídeos na camada subendotelial levará a uma série de alterações vasculares que serão responsáveis pelo aumento da captação de lipoproteínas modificadas pela íntima da artéria, aumentando a inflamação sistêmica e caracterizando o surgimento do processo de aterosclerose.

No momento das refeições, o comensal prioriza, na escolha de sua alimentação, sentimentos, valores e costumes que esse alimento representa em sua vida, sem necessariamente, levar em consideração a qualidade nutricional do que está ingerindo (LIMA, FERREIRA, FARIAS, 2015).

De forma inconsciente e automática, realiza suas escolhas alimentares e desenha a sua identidade alimentar por meio da estrutura de valores, hábitos e sua história pessoal. As pesquisas, no Brasil a respeito dos alimentos geralmente englobam o aspecto do consumo de nutrientes, mas não se aprofunda nas razões pelas quais o comportamento alimentar é praticado pelas pessoas. (ESTIMA; PHILIPPI; ALVARENGA, 2009).

A avaliação do questionário sobre os fatores de interferência na escolha dos alimentos fonte de gorduras, apontou para três principais causas que são levadas em consideração pelos participantes da pesquisa no momento da escolha desses alimentos, o quesito sabor (37,97%), costume alimentar (20,53%) e praticidade no preparo e consumo (21,15%) foram as respostas que mais se repetiram nas justificativas da escolha de alimentos fonte de gorduras.

O consumo de óleos fonte de gorduras poliinsaturados para a cocção dos alimentos (28,07%) e monoinsaturados para temperar saladas (31,58%), obtiveram uma resposta diferenciada dos demais grupos de alimentos pesquisados, a principal justificativa dada para o consumo desses, foi de serem saudáveis, seguida das respostas já citadas acima.

O consumo de óleos vegetais fonte de gorduras poliinsaturadas e monoinsaturadas segundo Vidal et al. (2012), é preferível se comparado as opções de fonte de gorduras saturadas, pois são gorduras que agem reduzindo processos inflamatórios, evitam o surgimento de coágulos, reduzindo danos vasculares e desempenhando importante papel em alergias, enquanto que a gordura saturada tem propriedades que contribuem para o surgimento de problemas de saúde (LOUZADA et al., 2015).

A justificativa do sabor para o consumo dos alimentos da pesquisa é apresentada por Estima, Philippi e Alvarenga (2009) como um fator biológico e determinante para o consumo alimentar, que é transmitido ao comensal quando as características

organolépticas que são próprias do alimento e o tornam saboroso são evidentes. As propriedades sensoriais são os principais fatores que predispõem a escolha humana no momento da refeição.

Alimentos fonte de gorduras, são considerados saborosos pelos consumidores pois uma das funções desse macronutriente é de justamente conferir sabor aos alimentos (GARCIA, 2003).

Quando o entrevistado foca a escolha de seus alimentos principalmente no sabor, o seu comportamento pode ser encarado como hedonista. Segundo Ouwehand e Ridder (2008), o hedonismo é uma filosofia que leva em consideração sempre o prazer no momento das escolhas humanas, nesse contexto o prazer pode ser considerado como determinante no ato de se alimentar com alimentos fonte de gorduras, principalmente as gorduras saturadas e trans que obtiveram esse quesito como o principal fator para o consumo de seus alimentos fonte.

Alimentos com gorduras saturadas e trans geralmente são de boa palatabilidade e são consumidos em excesso, mesmo que as necessidades energéticas já tenham sido atingidas, esse consumo se deve principalmente à agradabilidade dos alimentos que geram um sistema de recompensa pela liberação de neurotransmissores opióides. Dessa forma os mecanismos homeostáticos da fome, leptina, grelina e insulina dão lugar a mecanismos de recompensa cerebral e motivam o indivíduo a procurar esse tipo de alimento. Esse comportamento alimentar pode se sobrepor ao sistema homeostático da fome e induzir à obesidade o comensal (RIBEIRO; SANTOS, 2013).

O costume alimentar também foi apontado como justificativa para o consumo de alimentos fonte de gorduras. Existem hábitos de vida e práticas alimentares que são prejudiciais à saúde assim como aqueles que são benéficos e auxiliam na manutenção da saúde e prevenção de patologias. Para Vaz e Bennemann (2014), o hábito alimentar é definido como um comportamento adquirido pela repetição, já o comportamento, pelo conjunto de informações recebidas e relacionadas a valores socioculturais, próprios da coletividade no qual a pessoa esteja envolvida. Comportamentos alimentares benéficos devem ser mantidos dentro das recomendações, como o consumo de óleos fonte de gorduras poliinsaturadas para a cocção e tempero de saladas, e os maus hábitos alimentares como o consumo excessivo de alimentos fonte de gorduras saturadas e o consumo de alimentos fonte de gorduras trans, aprimorados, pela mudança de novos comportamentos (SBC, 2013).

A praticidade foi outro fator apresentado como justificativa no momento da escolha desses alimentos fonte de gorduras citados pelos participantes, principalmente os alimentos fonte de gorduras trans (biscoitos recheados, alimentos de redes de *fast-food*, sorvetes de massa, batata frita tipo *chip's*, bolo industrializado, salgadinho de pacote, biscoitos salgados industrializados, macarrão instantâneo, rosquinhas-tipo biscoito, pipoca de micro-ondas, pão tipo *bisnaga* industrializada). Essa, escolha segundo Garcia (2003), deve-se principalmente as novas demandas geradas pelo modo de vida urbana com pouco tempo para as refeições e para a periodicidade de compras. Para driblar esse novo cenário, o consumidor foca sua alimentação em alimentos práticos, de longa durabilidade que geralmente são saborosos e possuem concentrações elevadas de gorduras, dentre elas as trans, e açúcares.

Dos participantes da pesquisa, apenas 14,91% baseia suas opiniões acerca do conceito nutrição em uma orientação dada por um profissional Nutricionista, enquanto que 78,08% dos entrevistados, buscam informações sobre o assunto em fontes de pouca confiabilidade como sites, amigos, programas de Tv e mídias sociais conforme aparece no gráfico 3.

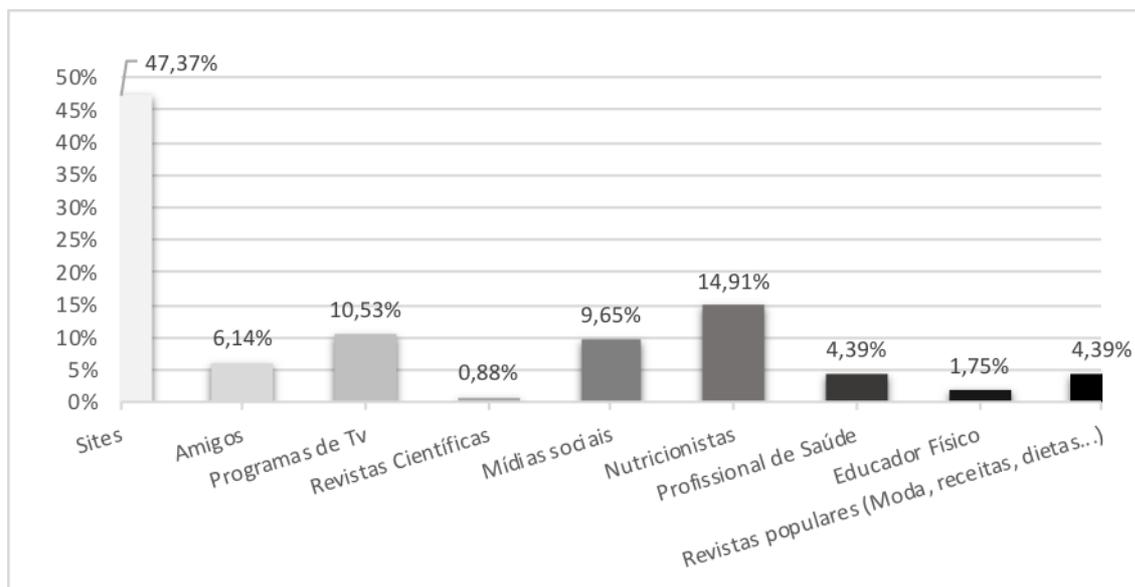


Gráfico 3. Percentual de fontes de informação consultadas sobre nutrição pelos participantes da pesquisa (n=114). São Paulo, 2018.

Fonte: Autora, 2018

As escolhas dos alimentos fonte de gorduras e os fatores que interferem nesse processo de escolha, podem estar ligadas as fontes de informação que os participantes buscam para se manterem informados a respeito do conceito alimentação. Segundo Cash et al. (2014) uma criticidade maior sobre os meios de informação, pode proporcionar uma postura diferente no consumo alimentar e influenciar na prevenção e autogerenciamento de doenças crônicas, dessa forma comportamentos alimentares nocivos podem ser modificados e os benéficos mantidos quando há uma conscientização, com fundamentos científicos, sobre um comportamento alimentar saudável.

5. Conclusão

As principais justificativas para o consumo dos alimentos fonte de gorduras, estão ligadas ao hedonismo, ou seja, o prazer que eles oferecem no momento do consumo, aos hábitos alimentares, ou seja a cultura de consumo desses alimentos e a praticidade, quanto menos trabalho o preparo do alimento oferecer para o comensal, melhor, uma vez que o tempo se tornou um fator de importante consideração no momento da alimentação.

Apesar do consumo de óleos fonte de gorduras monoinsaturadas e poliinsaturadas apresentar um percentual significativo por parte dos participantes da pesquisa, existem escolhas alimentares ainda nocivas à saúde como o consumo frequente de alimentos fonte de SAFA e alimentos ultraprocessados fonte de gorduras trans.

A conscientização do indivíduo a respeito da qualidade dos alimentos e das consequências que seu consumo pode desencadear na saúde, deve ser realizado por meio da educação alimentar e nutricional, por profissionais capacitados que reproduzam informações fidedignas que repercutam na diminuição do consumo de gorduras

saturadas e trans que são prejudiciais à saúde e favoreçam o consumo de alimentos benéficos nas quantidades saudáveis.

Referências

BARBOSA, Lhais de Paula et al. Estudo aponta alto consumo de gorduras saturadas em Campinas. **Jornal da Unicamp**. Campinas, p. 09-09. 2015.

BVS. **Descritores em ciência da Saúde**. 2018. Disponível em: <<http://decs.bvs.br/cgi-bin/wxis1660.exe/decserver/>>. Acesso em: 29 out. 2018.

CAMPOS, Clélia de Moura Fé; ARAÚJO, Marcos Antônio da Mota; ARAÚJO, Regilda Saraiva dos Reis Moreira. CONSUMO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS POR USUÁRIOS DE SELF SERVICES. **Higiene Alimentar**, Teresina, v. 261, n. 30, p.34-37, 2016.

CASH, Tracee et al. Utilization and preference of nutrition information sources in Australia. **Health Expectations**, [s.l.], v. 18, n. 6, p.2288-2295, 2014.

ESTIMA, Camilla de Chermont Prochnik; PHILIPPI, Sonia Tucunduva; ALVARENGA, Marle dos Santos. Fatores determinantes de consumo alimentar: por que os indivíduos comem o que comem? **Revista Brasileira de Nutrição Clínica**, Porto Alegre, v. 24, n. 4, p.263-268, 2009.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição de Campinas**, Campinas, v. 16, n. 4, p.483-492, 2003.

GROPPER, Sareen S.; SMITH, Jack L.; GROFF, James L.. Lipídios: Estrutura e importância biológica. In: GROPPER, Sareen S.; SMITH, Jack L.; GROFF, James L. **Nutrição avançada e metabolismo humano**. 5. ed. São Paulo: Lis, 2011. Cap. 5. p. 131-175.

HISSANAGA, Vanessa Martins; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; BLOCK, Jane Mara. Ácidos graxos trans em produtos alimentícios brasileiros: uma revisão sobre aspectos relacionados à saúde e à rotulagem nutricional. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 25, n. 4, p.517-530, 2012.

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

JOMORI, Manuela Mika; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; CALVO, Maria Cristina Marino. Determinantes de escolha alimentar. **Revista de Nutrição Campinas**, Campinas, v. 1, n. 21, p.63-74, 2008.

LEITE, Beatriz Figueiredo; JAMAR, Giovana; CARANTI, Danielle Arisa. Efeito dos ácidos graxos na Síndrome Metabólica: uma revisão de literatura. **Nutrire**, [s.l.], v. 39, n. 1, p.113-129, 2014.

LEONARDO, Maria. Antropologia da alimentação. **Revista Antropos**, Brasília, v. 3, n. 2, p.1-6, dez. 2009.

LIMA, Romilda de Souza; FERREIRA, José Ambrósio Neto; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: O exercício da comensalidade. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [s.l.], v. 10, n. 3, p.507-522, 2015.

LOUZADA, Maria Laura da Costa et al. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. **Revista de Saúde Pública**, [s.l.], v. 49, p.1-11, 2015. MALTA, Deborah Carvalho et al. Noncommunicable diseases and the use of health services: analysis of the National Health Survey in Brazil. **Revista de Saúde Pública**, [s.l.], v. 51, n. 1, p.1-10, 2017.

MARTINS, Beatriz Tenuta; BASÍLIO, Márcia Cristina; SILVA, Marcos Aurélio. Princípios da nutrição humana: Nutrientes. In: MARTINS, Beatriz Tenuta; BASÍLIO, Márcia Cristina; SILVA, Marcos Aurélio. **Nutrição aplicada e alimentação saudável**. São Paulo: Senac, 2014. Cap. 1. p. 12-18.

MARTINS, Ana Paula Bortoletto et al. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 47, n. 4, p.656-665, 2013.

MARTIN, Clayton Antunes et al. Ácidos graxos poliinsaturados ômega-3 e ômega-6: importância e ocorrência em alimentos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 19, n. 6, p.761-770, 2006.

MATTOS, Luiz Alberto Piva e et al. I diretriz sobre o consumo e gorduras e saúde cardiovascular. **Revista Brasileira de Cardiologia: Arquivos brasileiros de cardiologia**, Rio de Janeiro, v. 100, n. 1, p.04-32, 2013.

MERÇON, Fábio. O que é uma gordura trans? **Química Nova na Escola**, Rio de Janeiro, v. 32, n. 2, p.78-83, maio 2010.

MORAES, Fernanda P.; COLLA, Luciane M. Alimentos funcionais e nutracêuticos: definições, legislação e benefícios à saúde. **Revista Eletrônica de Farmácia**, Passo Fundo, v. 3, n. 2, p.109-122, nov. 2006.

NOBRE, Fernando et al. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, [s.l.], v. 95, n. 1, p.1-51, 2010.

OUWEHAND, Carolijn; RIDDER, Denise T.d. de. Effects of Temptation and Weight on Hedonics and Motivation to Eat in Women. **Obesity**, [s.l.], v. 16, n. 8, p.1788-1793, 2008.

PINHO, D. M. M.; SUAREZ, P. A. Z.. The Chemistry of Hydrogenation of Oils and Fats and their Applicability in Industry. **Revista Virtual de Química**, [s.l.], v. 5, n. 1, p.47-62, 2013.

RIBEIRO, Gabriela; SANTOS, Osvaldo. Recompensa alimentar: mecanismos envolvidos e implicações para a obesidade. **Revista Portuguesa de Endocrinologia, Diabetes e Metabolismo**, [s.l.], v. 8, n. 2, p.82-88, 2013.

ROCHA, Naruna Pereira et al. Association between dietary pattern and cardiometabolic risk in children and adolescents: a systematic review. **Jornal de Pediatria**, [s.l.], v. 93, n. 3, p.214-222, 2017.

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes; CORÇÃO, Mariana. O consumo de carne no Brasil: entre valores socioculturais e nutricionais. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**, Curitiba, v. 3, n. 8, p.425-438, 2013.

SANTOS, Cláudia Roberta Bocca et al. Fatores dietéticos na prevenção e tratamento de comorbidades associadas à síndrome metabólica. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 3, n. 19, p.389-401, jun. 2016.

SARTORI, Alan Giovanini de Oliveira; AMANCIO, Rodrigo Dantas. Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 19, n. 2, p.83-93, ago. 2012.

SILVA, Luiz Fernando Miranda da; FERREIRA, Karla Silva. Avaliação de rotulagem nutricional, composição química e valor energético de queijo minas frescal, queijo minas frescal "light" e ricota. **Alimentação e Nutrição**, Araraquara, v. 21, n. 3, p.437-441, 2010.

SBC. Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz sobre o consumo de gorduras e saúde cardiovascular: A relação ômega 6 / ômega 3. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, Rio de Janeiro, v. 100, n. 1, jan. 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0066782X201300090001> Acesso em: 18 nov. 2018.

SBC. Sociedade Brasileira de Cardiologia. V Diretriz brasileira de dislipidemias e prevenção da aterosclerose: Tratamento não medicamentosos das dislipidemias. Rio de Janeiro, **Arquivos Brasileiros de Cardiologia** v. 101, n. 4, out. 2013. Disponível em: <http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2013/V_Diretriz_Brasileira_de_Dislipidemias.pdf>. Acesso em: 30 abr. 2018.

THOMAZELLA, Maria Cristina Dias. **Efeito da dieta tipo Mediterrânea na função endotelial e inflamação da aterosclerose: estudo comparativo com a dieta TLC**. 2010. 144 f. Tese (Doutorado) - Curso de Medicina, Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo-usp, São Paulo, 2010. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/5/5131/tde-24062010-143245/pt-br.php>>. Acesso em: 13 abr. 2018.

VAZ, Diana Souza Santos; BENNEMANN, Rose Mari. COMPORTAMENTO ALIMENTAR E HÁBITO ALIMENTAR: UMA REVISÃO. **Revista Uningá Review**, Maringá, v. 20, n. 1, p.108-112, 2014.

VERLY JUNIOR, Eliseu et al. Adesão ao guia alimentar para população brasileira. **Revista de Saúde Pública**, [s.l.], v. 47, n. 6, p.1021-1027, 2013.

VIDAL, Andressa Meirelles et al. A ingestão de alimentos funcionais e sua contribuição para a diminuição da incidência de doenças. **Caderno de Graduação: Ciências biológicas e saúde**, Aracajú, v. 1, n. 15, p.43-52, 2012.

WANG, Dong D.; HU, Frank B.. Dietary Fat and Risk of Cardiovascular Disease: Recent Controversies and Advances. **Annual Review Of Nutrition**, [s.l.], v. 37, n. 1, p.423-446, 21 ago. 2017.

WHITNEY, Ellie; ROLFES, Sharon Rady. **Nutrição 1: Entendendo os nutrientes**. 10. ed. São Paulo: Lis, 2017. 332 f.

NO LINEAR DA TRADIÇÃO E MODERNIDADE: a cultura alimentar caipira, caiçara e das populações ribeirinhas paraenses

IN THE LINEAR OF TRADITION AND MODERNITY: food culture of caipira, caiçara and riverine populations of Pará

Ana Alice Silveira Corrêa, Suely Sani Pereira Quinzani, Daniela Vilela Peixoto, Vinicius Martini Capovilla

analicecorrea@gmail.com, Suely.quinzani@gmail.com, dv.peixoto@uol.com.br, vinicius@saperian.com.br

Resumo. Este trabalho faz uma análise da cultura alimentar do caipira, do caiçara e do caboclo ribeirinho paraense. Ao se analisar essas populações, desde a sua constituição até os dias de hoje, percebe-se como os tempos modernos descaracterizam a relação do homem com seu meio ambiente, desvirtuando as novas gerações da sua cultura e dos seus hábitos alimentares. Os caipiras não existem mais, os caiçaras quase não existem mais; ainda resistem as populações ribeirinhas sitiadas mais afastadas dos centros urbanos amazônicos e que ainda não foram corrompidas totalmente pelas modernidades atuais.

Palavras-chave: Cultura; Cultura Alimentar; Caipira; Caiçara; Caboclo Ribeirinho; Modernidade.

Abstract. This work makes an analysis of the food culture of the caipira, caiçara and caboclo riverside Pará. When analyzing these populations, from their constitution to the present day, one can see how modern times deprive the relationship of man to his environment, distorting the new generations of his culture and his eating habits. The caipiras and caiçaras almost no longer exist; still resist the besieged riverside populations furthest from urban centers that have not yet been corrupted by today modernities.

Keywords: Culture; Food Culture; Caipira; Caiçara; Caboclo Ribeirinho; Modernity.

1. INTRODUÇÃO

“a cultura é uma lente através da qual o homem vê o mundo”

Ruth Benedict

Este estudo busca compreender o conceito de cultura entre os povos acima citados. Em muitos casos, sociólogos, antropólogos e historiadores ao relatar os movimentos culturais populares descobrem apenas o que estão procurando, não o que já está esperando por eles. O reconhecimento desses movimentos se deu apenas porque alguém questionou algo e depois sondou desesperadamente em busca de alguma maneira ou qualquer forma de respondê-la (HOBBSAWM, 2014).

Levando-se ainda em conta o conceito da expressão “cultura”, Clifford Geertz (2008) afirma “o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu”, ou seja, o homem possui padrões complexos de comportamentos e um conjunto de

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 6 no 2 – Julho de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

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

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

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

 A parte da imagem com identificação de relação não foi encontrada no arquivo.

controles, porque a cultura é inerente ao homem. Ela resulta do processo educativo e de aprendizagem onde o homem é sujeito ao aprender. Essa aprendizagem constitui uma construção do ser humano como um ser pensável, um ser que formula ideias, concepções, adquire hábitos ao longo do tempo, costumes e vivências (GEERTZ, 2008).

Roque Laraia (2009) estabelece que os comportamentos individuais dependem de um processo de aprendizado denominado endoculturação. Sem homens certamente não haveria cultura, mas, de certa forma semelhante e muito significativa, sem cultura não haveria homem.

A pergunta então que se estabelece é como certas culturas, como as abordadas neste artigo, perdem o seu saber local e a interpretação de sua cultura? Essas são as indagações teóricas levantadas no que concerne a essas culturas rústicas brasileiras e a busca pela melhor maneira de preservá-las e estudá-las: que homem caipira, por exemplo, existiu ou existe ainda no estado de São Paulo? Ou ainda: qual será o destino das populações ribeirinhas com a chegada de novos costumes advindos das teias tecnológicas?

Mas, o que significa o termo cultura?

Etimologicamente, cultura é palavra de origem latina que deriva do verbo *colare* (cultivar ou instruir) e do substantivo *cultus* (cultivo, instrução). A palavra tem também correlação com a terra e o ambiente agrário, com o plantar a terra e cultivar para dar frutos. Pode ser entendida também com o fato de a pessoa ser culta ou inculta, no sentido de ser letrada, ter educação e instrução (HOUAISS, 2001).

Porém, pode-se afirmar ser um termo vasto que engloba vários aspectos da vida humana assim como o jeito comum, a vida cotidiana por parte de um grupo de pessoas. Isto inclui comportamentos, conhecimentos, crenças, artes, moral, leis, costumes, hábitos, aptidões, tanto herdadas como adquiridas (MASSENZIO, 2005).

De acordo com Laraia (2009) a cultura é o resultado da inserção do ser humano em determinados contextos sociais. Através da cultura o ser humano vence obstáculos, supera situações e adapta-se ao seu *habitat*. Dessa forma, a cultura pode ser entendida e definida como algo adquirido, aprendido e acumulativo que resulta da experiência de várias gerações.

O ser humano pode sempre criar, inventar, mudar. Não é apenas um receptor, mas também um criador de cultura. Por isso, a cultura está sempre em mutação, podendo muitas vezes ser modificada com rapidez e violência dependendo do processo a que for submetida; desta forma, o ser humano não é somente produto da cultura, mas também, produtor de uma cultura (LARAIA, 2009).

Este trabalho se dispõe a estudar certas culturas regionais brasileiras que se assemelham e se modificam

Este trabalho se dispõe a estudar, sob o aspecto das mudanças e inovações, algumas culturas regionais brasileiras que se assemelham e se modificaram como a cultura caipira e a caçara e a que tende a se modificar, dos caboclos ribeirinhos amazônicos, provocando perda de ligações culturais e com meio ambiente.

Essa mutação cultural, ambiental somadas aos novos hábitos de consumo de alimentos industrializados desconfigura o homem na sua cultura de origem, provocando a perda de seus valores culturais originais e de hábitos históricos alimentares.

Utilizando-se de experiências junto a comunidades ribeirinhas na região do Pará e de experiências junto a comunidades caçaras em Peruíbe, SP, percebe-se ainda haver uma resistência em se preservar tradições que aos poucos, porém, vão se mesclando com inevitáveis modernidades como a energia elétrica, celulares e outros contextos da vida moderna que descaracterizam e desorganizam culturas de tradição indígena no território nacional.

Certos povos se distinguem pela criatividade alimentar adquirida no sistema ecológico em que vivem. É o meio ambiente condicionando o homem e sua alimentação, numa simbiose perfeita que estabelece a fórmula: homem + natureza + espaço que difere, entre outras atribuições, como língua falada, trajes, usos e costumes, danças, etc.

E o meio ambiente, o local onde vivem esses indivíduos que peso tem nesse sistema cultural alimentar?

A alimentação humana é submetida a duas séries de condicionantes mais ou menos flexíveis. As primeiras são referentes ao estatuto de onívoro e impostas aos "comedores" por mecanismos bioquímicos relativos à nutrição e às capacidades do sistema digestivo, deixando um espaço de liberdade largamente utilizado pelo cultural e contribuindo, assim, para a socialização dos corpos e para a construção das organizações sociais como estabelecem Poulain e Proença (2013).

Onívoros são todos os seres que se alimentam de vegetais e carnes de outros animais; para tanto, possuem o organismo adaptado para digerir tais alimentos. A palavra deriva do latim, "*omni+vorus, a um*", e significa "que come tudo ou de tudo".

A segunda série de condicionantes é representada pela ecológica do biótopo no qual está instalado o grupo de indivíduos; essas condicionantes também oferecem uma zona de liberdade na gestão da dependência do meio natural (POULAIN; PROENÇA, 2013).

É o que se pretende estabelecer, com este estudo, sobre essas populações rurais brasileiras que possuem culturas determinadas pelo meio em que vivem.

De acordo com Antônio Candido (1971) a cultura rural de um povo é aquela que está ligada ao "rústico" sem ser tosco e que exprime um tipo social e cultural brasileiro daquele homem que vive no campo. Esse universo do homem no campo pode ser traduzido pela palavra **caboclo**, que forma a **cultura cabocla**, designando aquele homem mestiço, próximo ou remoto ao homem branco e índio e que formam a maioria das populações tradicionais.

Assim podem-se utilizar termos regionais como caboclo ribeirinho, sertanejo e no caso paulista caipira e caiçara que designam um modo de ser, um tipo de vida e nunca um tipo racial (CANDIDO, 1971).

Desta forma se contextualizará os três tipos, que orientam este estudo e sua cultura. Para tanto, utilizou-se amplo material bibliográfico, análise dos aspectos históricos que formam esses tipos rurais, complementando-se o estudo com análise *in loco*, com pesquisa etnográfica, do caboclo ribeirinho no Pará e do caiçara em Peruíbe, SP.

Desta forma, ao abordarmos o meio ambiente e o homem, como afirmado nos parágrafos anteriores desta introdução, e a questão das mutações das culturas pelo tempo, pelas mestiçagens, pelas contaminações e pelas questões de modernidade este homem se transformará.

Porém as tradições, a história e os costumes nunca deveriam ser esquecidos para que as futuras gerações saibam quem fomos e para onde iremos. Ao se estudar estes três tipos de populações rurais e tradicionais brasileiras nota-se que ainda é possível manter o ribeirinho em seu estágio atual, bastando para tal, **re-envolvê-lo** em suas tradições sem negar as adaptações à modernidade, bastando para isso o estudo e o reconhecimento dessas tradições para a sua manutenção.

Pretende-se também traçar um paralelo entre essas populações identificando as perdas ocorridas em conhecimento e tradição através dos tempos.

2. A cultura alimentar caipira e seu representante ícone, o caipira

O que é ser caipira?

Para se entender este homem rural dos campos paulistas, deve-se retornar aos primeiros tempos da colonização de São Paulo de Piratininga e ao bandeirantismo. Com a conquista dos sertões paulistas e a miscigenação racial do índio com o colonizador vai se formando um tipo peculiar que começa a habitar esses espaços conquistados pelo bandeirantismo.

O ascendente do caipira é o mameluco, aquele homem mestiço branco com índia que nos primórdios da colonização não era um homem estigmatizado em relação à sua origem racial. Detentor dos conhecimentos europeus e indígenas era bem quisto na sociedade daquele tempo. Possuía acesso à educação e à terra como herdeiro de seu pai.

Já o termo **caipira** surgiu mais tarde e era específico para o homem que habitava os "sertões" da Paulistânia. Para o paulistano, o cidadão da vila de São Paulo, caipira era aquele que habitava o interior, não se utilizando o termo para quem habitava a cidade. Entretanto, para o resto do Brasil, o termo caipira designava todo e qualquer habitante de São Paulo.

As primeiras narrativas feitas pelo naturalista e botânico francês Auguste de Saint-Hilaire no século XIX em sua viagem à Província de São Paulo, descrevem ser a região habitada por um tipo humano de poucas falas, em geral malvestido e que habitava moradias muito precárias. Esse tipo era o caipira, o homem rural dos campos paulistas que gera uma cultura, a cultura caipira, ou seja, um estilo de ser, viver e pensar deste homem que era simples e que vivia na simplicidade.

Outros autores foram ao longo dos tempos definindo este tipo social até ser caricaturado por Monteiro Lobato na figura do Jeca Tatu no século XX.

Candido (1971) define caipira como o tipo que se formou nas camadas inferiores de cultivadores da terra que, em razão de deslocamentos constantes devidos à posse irregular da terra, mantinha vida simples, casa simples e meios de subsistência fáceis e mínimos, apenas o suficiente para manter a vida. Era uma população "dispersa, móvel, livre, branca ou mestiça, geralmente de branco e índio, com pouco sangue negro" (CANDIDO, 1971, p.81). Para o autor o termo caipira exprime um modo de ser, um tipo de vida e não, propriamente, um tipo racial.

Porém, é Cornélio Pires que o define com muita exatidão em seu livro "Conversas ao pé do fogo":

Nascidos fora das cidades, criados em plena natureza, infelizmente tolhidos pelo analfabetismo, agem mais pelo coração que pela cabeça. Tímidos e desconfiados ao entrar em contato com os habitantes da cidade, no seu meio são expansivos e alegres, folgazões e francos; mais francos e folgazões que nós outros, os da cidade. De rara inteligência – não vai nisto exagero – são, incontestavelmente, mais argutos, mais finos que os camponeses estrangeiros. Compreendem e aprendem com maior facilidade: fato, aliás, observado por estrangeiros que com eles têm tido ocasião de privar (PIRES, 2002, p.20).

O fato é que ser caipira inclui estilos de ser e pensar. Considerados preguiçosos e indolentes, despojados de terras e de seus direitos de trabalho, se isolavam fora dos centros urbanos, em razão da frágil posse sobre a terra que os obrigava a uma vida

muito simples, limitada ao que o meio ambiente lhes oferecia e ao pequeno cultivo da terra. Ir até a cidade significava ter precisão de três elementos básicos para a sua vida: ter necessidade do sal, ir à igreja pelas questões da alma e procurar justiça quando esta se fazia necessária. Fora isso, nada lhes faltava, nem mesmo dinheiro pois o sal era adquirido através de troca como ovos e galinhas.

Por outro lado, lhes sobravam lazer: pescar, caçar, cantar, tocar moda de viola e ser extremamente religiosos alicerçavam sua vida e jeito de ser. Possuíam modos típicos de se vestir: algodão grosseiro colhido e fiado na própria casa (VIEIRA, 1903, p.24). Seus utensílios domésticos eram simples feitos de barro, ferro, madeira rústica.

Seu linguajar próprio, com acentuada troca do "l" pelo "r" passa a ser marca registrada deste dialeto que permeia a poesia, a música e a prosa caipira: "se os ôtro fais...proque não hi de fazê!...Não agaranto munto, mas vô exprementá" (PIRES, 2002, p.20).

De acordo com Amaral (1955) o linguajar próprio do caipira é espontâneo e pertinente à sua cultura. Estabelece também que os linguistas orientam que se trata de uma maneira diferente de falar e não uma maneira errada; portanto o dialeto caipira foi uma das mais importantes contribuições dessa cultura.

Holanda (1975) explica que os nossos caipiras se agregavam lentamente à terra, constituindo-se primeiramente como colonos e depois como pequenos proprietários. É o resultado da cultura híbrida entre português e índio, princípio esse que também norteou a sua culinária.

Sua base alimentar estava no feijão, milho, mandioca. O arroz entrou em sua alimentação mais tarde. O feijão completou o cardápio português, juntando-se ao toucinho e a carne de porco. O milho era comido assado assim que colhido e do seu suco preparavam-se a pamonha e o curau. Ao lado desses alimentos básicos utilizava-se a abóbora, a batata doce, o cará e verduras com o almeirão, a chicória e a serralha.

Apreciava-se a carne de aves caseiras como frangos e galinhas e carne de porco. A pesca artesanal era um hábito constante assim como o hábito de caçar animais como pacas, tatus, capivaras, porcos do mato e outros animais. Muitas frutas faziam parte dos alimentos do caipira, goiabas, laranja e bananas além das frutas do mato como jabuticaba, uvaia, gabirola, jaracatiá, pitanga e amora.

Ressalta-se também o hábito de beber jacuba: água, pó de café, rapadura e farinha de milho.

Pelo exposto observa-se que o milho é sempre uma constante na alimentação paulista junto com a mandioca e que foi encantando o colonizador e os viajantes que aqui passavam sobretudo o de pipoca, que virava "flor" quando jogado no fogo.

Ao lado desses ingredientes que compõem a mesa dos paulistas, encontramos o que alguns estudiosos denominam "comida de bugre" (FLORENÇANO; ABREU, 1987, p.30) destacando-se as içás. Esses insetos, muito abundantes em São Paulo, têm na região do vale do Rio Paraíba seu reduto alimentar na dieta caipira. Note-se, entretanto, que comida de bugre é um termo muito mais abrangente do que propriamente o consumo de içás. Esse estilo de se alimentar é originário dos índios guaranis que habitavam toda essa região denominada Paulistânia no início da colonização. Os guaranis tinham no milho seu alimento base além da utilização de abóboras e carás e logicamente da mandioca. Esses alimentos também eram utilizados pelos índios tapuias, termo este que se referia à época às várias etnias indígenas que não pertencessem o ramo dos guaranis.

Holanda (1975) afirma que a içá torrada venceu todas as resistências entrando completamente para o cardápio como a mandioca, o feijão, o milho e a pimenta. O incentivo dos jesuítas para livrar as lavouras das formigas saúvas contribuiu para disseminar entre os paulistas o gosto por essa iguaria.

Para Candido (1971) o caipira e sua cultura não foram feitos para o progresso: este, levou à derrocada essa forma de cultura condicionada a este tipo rural brasileiro.

Nos tempos de hoje o caipira não existe mais, nem na cidade de São Paulo e nem no interior do estado. Em recente curso com o prof. Carlos Alberto Dória, na Escola do Gosto, cujo tema foi " O caipira que existe dentro de nós", realizado nos dias 9 e 10 de março de 2018, o caipira e sua cultura **desaparecem** totalmente do estado de São Paulo a partir do século XX com a cultura do café e a industrialização crescente que se instala no estado. Corroborar com esta opinião, baseada em dados históricos, o historiador e prof. João Máximo da Silva. Neste momento histórico, esse tipo rural passa a ser trabalhador rural assalariado adaptando-se aos novos latifúndios cafeeiros.

A crescente urbanização e industrialização da cidade de São Paulo e conseqüentemente seu progresso mudam os hábitos de seus habitantes que se tornam pessoas urbanas e que vão se desvinculando de suas raízes tradicionais.

Hoje, com muito esforço temos pessoas e lugares que tentam trabalhar esta tradição perdida como algumas fazendas históricas do interior paulista que tentam manter a tradição e a comida dos tempos de outrora.^{1 2}

O caipira dos tempos de ontem é hoje um cidadão urbano, industrializado e que esqueceu suas origens.

3. A cultura alimentar caiçara

O termo caiçara tem origem no tupi-guarani, *caá-içara*, que significa o homem do litoral. Para esses povos a palavra "caiçara" era usada inicialmente para denominar estacas colocadas em volta das tabas ou aldeias e o curral feito de galhos de árvores fincados na água para cercar os peixes. Com o passar do tempo passou a ser o nome dado às palhoças construídas nas praias para abrigar as canoas e utensílios de pesca. Só mais tarde passou a identificar os moradores do litoral dos estados do Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro (DIEGUES, 1988).

A população indígena, de origem tupi-guarani, era nômade, vivia da pesca, caça, extração de frutos e plantas nativas. Plantava alguma roça de subsistência, principalmente de mandioca. Com a mandioca preparava a farinha e com esta os bijus e os mingaus. Neste ponto, diferem do caipira por terem junto ao litoral alimentos mais próximos como o mar, bananas e palmitos; já os caipiras eram obrigados a avançar os sertões e manterem suas roças de subsistência.

As roças iam sendo abertas à medida que necessitassem, desmatando áreas e abrindo clareiras. As terras eram utilizadas até se tornarem inférteis. Nesse momento, novas áreas eram desmatadas para novos espaços cultiváveis.

Essa população nômade indígena de roceiros e pescadores passou por transformações e adaptações com a mestiçagem com brancos de origem européia, principalmente

¹ Fazenda Concordia em Itu, SP, datada provavelmente de 1595, serviu de ponto de apoio e pousada às bandeiras que saíam da Vila de Piratininga em direção ao interior. Passou por diversos ciclos: captura de indígenas para trabalho escravo, ciclo da cana, café, policulturismo, pecuária e atualmente o turismo.

² Fazenda Capoava em Itu, SP: construída no século XVIII durante o ciclo da cana de açúcar. A região fazia parte do quadrilátero do Açúcar e a produção e engenho da fazenda tiveram expressão considerável nessa época. Atualmente é dedicada ao turismo, mantendo a raiz no caboclo e toda a história regional desde a época dos bandeirantes em sua culinária e acolhimento. Dispõe de pequeno museu contando a história da fazenda, cultura alimentar do período dos bandeirantes.

portugueses e espanhóis, dando origem aos caiçaras (D´ALESSIO; PASCALICCHIO, 2006).

As comunidades caiçaras passaram por diversas fases socioeconômicas. Até meados do século XIX houve prosperidade econômica com a exportação de café e arroz através dos portos de Santos e Ubatuba. Além disso, havia muita produção de pescado para consumo interno (AFONSO, 2010). Posteriormente, as exportações passaram a ser feitas unicamente pelo porto de Santos, trazendo estagnação para outras áreas do litoral paulista.

Os ciclos agrícolas da cana-de-açúcar, do arroz e do café provocaram a ocupação das terras férteis do litoral, favorecendo a ocupação de áreas, muitas vezes de difícil acesso, formando pequenos núcleos de mestiços caiçaras. Muitas vezes, esses núcleos converteram-se em comunidades com pouca comunicação entre si ou com o exterior, devido à dificuldade de comunicação por terra (Adams, 2000). Durante longo tempo, as populações caiçaras dessas áreas litorâneas, pescadores e camponeses pobres, ficaram praticamente isoladas, provavelmente pela dificuldade de comunicação com o sertão, separado do litoral pela Serra do Mar. O acesso era feito a pé em caminhos no meio da floresta que iam sendo abertos pelos indígenas.

Nesses locais, desenvolveu-se a agricultura de subsistência, que abastecia inclusive grandes engenhos de aguardente e açúcar, garantindo a sobrevivência das populações locais.

Diegues (2003) acredita que as comunidades caiçaras formaram-se nos intervalos dos grandes ciclos econômicos do período colonial, fortalecendo-se quando as atividades voltadas para a exportação entravam em declínio.

De acordo com Schmidt (1958) e Mussolini (1980), em meados do século XX, a pequena pesca costeira foi incorporada à cultura caiçara, perpetuando-se até os dias de hoje, com suas características portuguesas e indígenas, ou seja, utilizando barreiras de varas para aprisionar os peixes (técnica indígena) ou anzóis de metal (técnica portuguesa).

Da cultura indígena, os caiçaras herdaram as técnicas de preparo do peixe, usando o moquéim tanto para cozinhar como para secar a carne e obter farinha, além das técnicas para confecção das canoas e das flexas e arpões. Dos portugueses herdaram técnicas de uso e confecção de anzóis de metal, além de alterações no preparo dos alimentos, incluindo mais sal e condimentos.

De acordo com os autores Schmidt (1958) e Mussolini (1980), as comunidades caiçaras mantiveram-se relativamente isoladas em sua forma de vida até a década de 1950, quando as primeiras estradas ligaram o litoral ao planalto paulista, iniciando diversos fluxos migratórios. A especulação imobiliária e o turismo trouxeram grandes mudanças à organização social do caiçara (DIEGUES, 2003). Muitos foram desalojados e mudaram-se para longe do mar, para os centros urbanos e periferias, dificultando ou mesmo inibindo o acesso à pesca.

Atualmente, restam poucos indígenas das tribos do tempo da colonização. Muitos foram extintos, outros migraram para novas regiões devido à violência da colonização e mais tarde pelo surgimento de novas estradas. Mas alguns ainda se encontram bem vivos, no sangue que corre nas veias das populações de beira-mar, os caiçaras. Mesmo com muita mudança pelo passar do tempo, é possível identificar costumes indígenas e dentre eles a cozinha, representada pelos pratos da cozinha caiçara. Raízes deliciosas como a mandioca, a batata-doce, o cará, o cará-moela, o cará-espinho, o inhame, frutos como o cambuci, gabioba, pratos como moqueca, e a inseparável farinha de mandioca. Os pratos caiçaras sempre trazem um toque indígena inconfundível.

O caiçara desenvolveu uma identidade culinária própria diferente de outros povos do nosso litoral, não centralizando suas atividades exclusivamente no mar, mas, mesclando a pesca com a agricultura de subsistência e a extração de recursos da Mata

Atlântica. Para Diegues (2007), as principais características da cultura caiçara estão na associação entre pesca e agricultura, na importância da farinha de mandioca, na sociabilidade através dos trabalhos em mutirões e na pouca importância que dão à religião oficial.

Para Brandão (1983), os caiçaras são considerados os caipiras do litoral e tanto os caiçaras como os caipiras só começaram a ser descobertos por alguns estudiosos no final do século XIX: "foi então que deixaram de ser uma gente miserável de cultura invisível para se tornarem agentes da cultura popular do Estado" (BRANDÃO, 1983, p.24).

Porém, para Diegues (2007), apesar de terem uma base comum, a cultura caiçara se distingue da caipira por ter desenvolvido práticas materiais e imateriais ligadas ao mesmo tempo ao mar e à terra, enquanto o caipira tem a cultura baseada na agricultura e em atividades ligadas à mata, sem ter contato com o ambiente marinho. O gênero de vida caiçara combina a agricultura de subsistência, baseada na mandioca, com a pesca.

O caiçara viveu isolado no litoral, com pouco contato com o mundo de fora e seus produtos. Não tinha poder aquisitivo e, portanto, aproveitou-se ao máximo dos recursos do meio desenvolvendo intimidade com o seu habitat. Além disso, o caiçara conhece muito bem as propriedades das plantas que o cercam: para remédios, para a alimentação, para construção de habitações, utensílios e canoas. Conhece também os fenômenos naturais presos à terra e ao mar e que os norteia nas atividades de pesca e agricultura. Conhece os ventos e os movimentos das águas, os hábitos dos peixes, as épocas da lua adequadas para derrubar uma árvore, semear ou colher o que plantou (MUSSOLINI, 1980).

Adams (2000) comenta que o mar foi o principal meio de comunicação e provedor de meios de subsistência, porém, que a maior fonte de subsistência não estava no mar, mas, na exploração da terra.

O calendário agrícola caiçara era baseado na tradição indígena e dos primeiros colonizadores europeus (...) No sistema agrícola caiçara havia uma relação estreita entre o que se cultivava e o que se consumia: os produtos agrícolas indicavam as necessidades do grupo doméstico e seus hábitos alimentares (ADAMS, 2000, p.139).

Mas, antes de se falar sobre o que comiam os caiçaras, é importante que se saiba um pouco sobre a casa do caiçara e sua cozinha.

Viviam em casas simples como a do caipira do interior paulista, as paredes de pau a pique, telhados de sapê de duas águas, algumas vezes caiadas. O chão era de terra batida e os móveis escassos (CARVALHO, 1940 apud ADAMS, 2000).

Sobre a cozinha, Diegues (2007) menciona que ficava situada no centro da casa, com fogão a lenha, com porta dando para o quintal, a horta e o pomar. Usavam fogão a lenha, embora, atualmente, cozinhas caiçaras contem com fogão a gás.

E havia ainda os costumes sociais, uma espécie de etiqueta: "convite para participar da refeição na cozinha, lugar central da casa, só é feito a parentes e amigos enquanto que os visitantes são servidos na sala" (DIEGUES, 2007, p.47).

Adams (2000) comenta que qualquer habitação caiçara, mesmo as abandonadas, eram circundadas por árvores frutíferas: bananeiras, mangueiras, jaqueiras, goiabeiras, laranjeiras, pitangueiras, abacateiros, abricoterios, jambeiros, cajueiros, pés de pinha, coqueiros, cacauzeiros, frutas-pão.

No litoral sul paulista, além da farinha branca, fabrica-se, até os dias atuais, uma farinha mais grossa e mais escura, a farinha manema, usada principalmente no café da manhã. Vários produtos são feitos a partir da mandioca, ou da farinha de mandioca ou do

polvilho, como por exemplo, o bolo de roda, muito comum na região, feito com a goma; a coruja, feito com farinha de mandioca e indaiá, enrolado na folha de bananeira e assado. Havia também o cuscuz de arroz, feito com farinha de arroz, consumido com café e servido principalmente em festas.

A culinária caiçara é simples utilizando muito peixe e produtos frescos dos quintais e das roças, ou ainda obtidos na mata. O uso da mandioca na alimentação foi herdado dos índios. Da mandioca também fazem o biju com a massa que se deposita no fundo da gamela a partir da mandioca ralada. Essa massa é assada depois de seca, formando os bijus. As farinhas de mandioca se tornaram companheiras inseparáveis dos pratos à base de peixe, consumidas puras ou na forma de farofa ou pirão.

Diniz, um dos caiçaras entrevistados, também relatou o consumo diário de peixe com farinha, dizendo que o prato típico do caiçara, no dia a dia é o peixe seco defumado, com farinha manema. Essa farinha também é comida no café da manhã, no lugar do pão. Segundo ele, o caiçara utiliza tudo o que tem à sua volta: o peixe, que normalmente come frito ou seco; as verduras e frutas que colhe na floresta; a banana verde, que normalmente come cozida; o coentro do mato além de alguns alimentos cultivados como a couve, temperos para consumo diário, batata-doce e mandioca para preparar a farinha manema (informação verbal).³

A preparação dos pratos caiçaras, diferentemente da comida indígena, sofreu influência europeia, sobretudo no uso de condimentos como coentro, pimentão, cebola e limão, além de sal. A pimenta já era consumida pelos indígenas, mas, por influência portuguesa, passou a ser usada como tempero, cozida juntamente com os demais alimentos.

Além do peixe, outras carnes também são utilizadas como a galinha, o pato e o porco. A carne de caça como a de tatu, porco do mato e de pequenos pássaros deixou de ser consumida. Devido às leis de proteção ambiental (lei 11.428 de 2006 e lei estadual 5.649/87 implantação da Estação Ecológica de Jureia-Itatins), o uso de árvores, a pesca e a caça de animais silvestres passaram a ser proibidos. O desmatamento de áreas para instalação de roças também foi proibido.

A simplicidade da culinária caiçara pode ser resumida em três ingredientes principais: o peixe, a farinha de mandioca e a banana, preparados sempre com muito pouco tempero.

Toda essa cultura alimentar e de ser caiçara, entretanto, está se perdendo com as novas gerações. Vieram os caiçaras para as vilas, tendo sido expulsos de seu *habitat*, a floresta. A dificuldade na obtenção dos ingredientes que estavam acostumados aliados à facilidade de produtos industrializados, as novas tecnologias disponíveis, forçam a mudança de seus costumes, principalmente pelos descendentes. Os mais velhos procuram manter as tradições: em nossas visitas a caiçaras de litoral paulista, era comum terem em seus pequenos quintais ou em vasinhos temperos como o coentrão, a alfavaca, a hortelã pimenta plantados para consumo, além de ervas medicinais que estavam acostumados a utilizar. Todos esses conhecimentos de ingredientes da floresta, técnicas de preparo, técnicas de pesca, ervas medicinais estão se perdendo com as novas gerações que não têm contato e nem interesse nesse aprendizado.

³ Entrevista concedida por Diniz, E.G. (2013).

4. A cultura alimentar do caboclo ribeirinho

Tendo-se compreendido os conceitos expostos na introdução deste trabalho, compreende-se a alimentação cabocla ribeirinha do estado do Pará. Tendo por base a cultura e o sistema alimentar indígena e condicionada pela biodiversidade da maior floresta tropical, a Floresta Amazônica, poderemos entender como vivem esses indivíduos e o que culturalmente lhes pertence.

Quem é este homem, como vive e se alimenta tendo como biótopo uma floresta densa e cuja biodiversidade é uma das maiores do planeta Terra?

De acordo com os autores Fisberg; Webba et al (2002), os hábitos alimentares dos paraenses formaram-se muito cedo e resultam da interação de diversos fatores sociais, econômicos, ecológicos e do próprio processo de adaptação do homem ao meio em que vive. Torna-se importante, portanto, resgatar alguns pontos relevantes da alimentação paraense.

O aspecto fisiográfico e a grande diversidade de ecossistemas que formam a Amazônia e, em particular, o estado do Pará, onde se encontram várzea, terra firme, mangue e vegetação costeira, determinam a coexistência de diferentes identidades e hábitos alimentares.

Tocantins (1982) estabelece que a expansão humana no espaço geográfico a que se convencionou chamar Amazônia, antigo Estado do Grão-Pará e Rio Negro, está muito ligada à crônica das plantas e dos animais em que ela se apoiou para a sobrevivência do homem, gerando uma série de inter-relações. Essas inter-relações entrelaçam-se na paisagem, na vida e nos tipos humanos representativos da colonização europeia e dos agrupamentos indígenas. O autor vai mais longe quando estabelece que, a não ser no Nordeste, inexistem outras áreas brasileiras onde o empreendimento colonizador tenha o sentido ecológico tão acentuado quanto na Amazônia. Plantas, animais, criaturas humanas desenvolvem-se juntas, dependendo extremamente uns dos outros.

No ambiente amazônico, operam harmoniosamente vários sistemas vivos, o vegetal, o animal, o humano. A floresta, os rios, os igapós, os paranás, os igarapés, os lagos, com seus povoados vegetais ou animais envolvem o homem numa teia de interesses, de necessidades e competição e que são os alicerces da sociedade amazônica, organizada em redor da floresta e das águas (TOCANTINS, 1982).

De acordo com Chabenat (2002), há dois tipos de habitação na bacia amazônica: "a terra firme" que é um espaço que fica fora d'água o ano todo e a "várzea" que é o espaço inundado durante a estação da chuva, fenômeno da "enchente". Desta forma o "espaço" se transforma nessa região. O elemento água é preponderante, é a causa e a consequência desta transformação. A vida neste lugar muda de acordo com a estação e transforma este espaço em lama, terra e água.

Quem é este homem que habita este espaço e é denominado caboclo ribeirinho?

Na realidade ele é o homem que habita o "interior" do espaço amazônico; é aquele homem que convive com essa natureza e que dependem um do outro, transformando-se numa simbiose: homem, natureza e espaço.

Grande parte das comunidades ribeirinhas tem origem no ciclo da borracha, no final do século XIX, quando cerca de meio milhão de pessoas, a maioria nordestinos, fugindo da seca, mudaram-se para a região Norte para trabalhar na extração do látex das seringueiras. A maioria preferiu a proximidade com os rios para levantar palafitas. Mas o ciclo da borracha entrou em decadência, e muitos deixaram a região. Alguns povoados cresceram e se tornaram municípios. Outros, menores, não passaram de aldeias isoladas que resistem até hoje — sempre à beira dos rios.

A alimentação do ribeirinho, apesar de farta, especialmente em relação a peixes e farinha, é pouco variada. Sua base alimentar está sedimentada em peixe, farinha e açaí. As plantações nem sempre são possíveis em razão das inundações, e a ausência de energia elétrica na maioria das comunidades impede a estocagem de alimentos. A produção excedente, normalmente de peixe, é a principal fonte de renda.

Na Amazônia é possível encontrar, ao longo dos rios, tais populações, as quais são vistas como ainda vivendo em modo de vida "primitivo", principalmente pelas populações citadinas, pelo fato de sobreviverem a partir da pesca, extrativismo vegetal e pequenas plantações de subsistência, onde a vida e dinâmicas são regidas pelo tempo da natureza, o rio.

A população amazônica é constituída basicamente por negros, indígenas e brancos, predominando o "caboclo amazônico", fruto da miscigenação das raças, que em tupi significa "tirado da mata". A população ribeirinha é composta por trabalhadores que se ocupam do extrativismo do açaí, buriti cacau e castanha-do-pará, da pesca, da confecção de produtos artesanais como a peneira e da olaria, na fabricação de telhas de barro e vasos de cerâmicas. O rio também é elemento central na definição da vida econômica, social e cultural das mesmas.

Na época das grandes enchentes é a população que mais sofre pela cheia que invade suas casas. Para isso usam o recurso de subir o piso das casas de palafita com tábuas para que as águas não os alcancem. Por conta dos aspectos geográficos do país, é na Amazônia que está a maior parte dessa população. Além das populações nativas, somam-se a esta categoria descendentes de migrantes do Nordeste do país. Por residirem em um ambiente onde a força da natureza se faz presente, os ribeirinhos aprenderam a viver em um meio repleto de limitações e desafios impostos pelo rio e pela floresta.

Suas moradias são construídas utilizando a madeira como principal alternativa de construção. Construídas a alguns metros acima do nível do rio para evitar que sejam invadidas pelas águas durante as enchentes, as palafitas ainda possuem a tecnologia de uso de tábuas para subir o piso nos períodos de cheia.

O rio possui um papel fundamental na vida dos ribeirinhos. É através dele que são estabelecidas as ligações entre as localidades com a utilização de canoas e barcos, únicos meios de transporte. O rio é sua rua. É nele também que os ribeirinhos executam uma das principais atividades que lhes proporciona fonte de renda e de sobrevivência: a pesca.

Com esses poucos recursos constitui-se o tipo de alimentação do homem da Amazônia. Alimentação pouco trabalhada e pouco atraente, apresentando até hoje em suas características uma predominância manifesta da influência cultural indígena sobre a das outras culturas, a portuguesa e a negra, que também participaram da sua formação (CASTRO, 2007).

Conhecido como lavrador-pescador, o caboclo é tido como o "guardião da floresta", sendo aquele que detém os saberes nativos sobre a região, reconstituindo-se assim, como originário do lugar, herdeiro dos antepassados indígenas e totalmente adaptado à natureza. Desse modo, é nesses limites e fronteiras conceituais, políticas e étnicas, que se abre o espaço para pensar a questão do caboclo ou ribeirinho como uma identidade ou uma cultura de "resistência". Posto que seja sobrevivente de um processo aniquilador, mas que não se destruiu ainda por inteiro.

Estas populações que estão mais próximas a centros urbanos como Belém, tendem a se descaracterizar. Dada a dificuldades de locomoção, carência de energia elétrica, poluição dos igarapés e do assoreamento dos rios, tendem a se transferir para os centros urbanos a procura de oportunidades melhores. São as populações que mais sofrem com a poluição dos igarapés e seu assoreamento dificultando a pesca de peixes e camarão de água doce do tipo regional.

Essa proximidade com a cidade também vem modificando sua alimentação. Produtos industrializados, principalmente bolachas, substituem pratos tradicionais como mingau de leite de castanha-do-pará, mingau de crueira e outras identidades alimentares. Isto, além de desvirtuar essa cultura, vem trazendo à região um processo de aumento de peso corporal dessa população.

Já para os que estão mais no "interior" existe, uma certa marginalização. Os moradores do "interior" estão acostumados a ir à cidade de vez em quando. Em geral chegam de manhã, às vezes depois de 5 horas ou mais de viagem de barco; retornam no mesmo dia, e navegam durante o mesmo tempo da ida para chegar às comunidades.

De acordo com Chabenat (2002), essas populações percebem o seu isolamento. Os jovens partem para a cidade que aparece como uma alternativa para uma vida melhor, mais fácil para estudar, na busca de emprego e de lazeres como prostituição e drogas: os "males da cidade".

Neste contexto vale ressaltar ainda, alguns aspectos sociais inerentes a essas pessoas e que identificam também essa cultura ribeirinha.

De acordo com Furtado e Nascimento (2002) em pesquisa realizada na comunidade de Tamaruteua, no município de Marapanim, no Pará, que integra o projeto RENAS (Recursos Naturais e Antropologia das Populações Ribeirinhas e Lacustres da Amazônia) observam-se algumas informações interessantes de carácter social e antropológico sobre essas populações:

- Nas populações ribeirinhas mais distantes, a falta de energia elétrica e, portanto, a não possibilidade da televisão para a transformações mais aceleradas, faz com que algumas populações ainda tenham características primárias de formação;
- As crianças ainda brincam de roda e outras brincadeiras tradicionais;
- A casa e a rua são espaços limitantes: a casa é um espaço feminino e a rua um espaço masculino. Dentro de casa a mulher é a responsável por todos os afazeres domésticos nos espaços caracterizados como lugar de mulher: a cozinha, o terreiro para dar de comer às criações, varrer e queimar lixo e quando chega uma visita, a mulher está sempre à retaguarda do marido nas interlocuções com o visitante ou no sentar à mesa;
- A rua é o espaço masculino e deste modo se elaboram as atividades do ser feminino e masculino perpetuados entre meninos e meninas desde a sua infância, adolescência e juventude; outros espaços específicos como tabernas, não são apropriados para meninas e é sempre de bom tom se mandar um pirlhalho à taberna comprar qualquer coisa;
- O homem recebe os cuidados e as atenções na qualidade de pai de família que trabalha para sustentá-la. O sustentar a família é um valor que mensura qualitativamente a reputação do homem como um bom partido para se casar ou juntar;
- O casamento, em geral, nas comunidades caboclas é consensual. Os pares se juntam e vão viver fora da casa paterna mantendo estreitos laços afetivos com as famílias de origem. Existe também a forma formal ou legal de casamento. O núcleo familiar varia de 5 a 7 pessoas e as mulheres podem ter de 5 a 7 filhos;
- Em casa a autoridade máxima é do homem, mas a mulher compartilha dessa autoridade especialmente se "o homem estiver pra pesca";
- O porto à beira do igarapé é o ponto de embarque e desembarque de pescadores; é o local onde as mulheres vão esperar os maridos voltarem das pescarias; é o local das transações comerciais, da troca de peixe por trabalho, repartição do "quinhão de boia", acertos para viagens, contratação de fretes de barcos, reparos e calafetagem de barcos;
- O campo de futebol está presente na vida da comunidade ribeirinha;
- A religiosidade é presente nessas comunidades. Em geral as paredes das casas são ornamentadas com fotografias de familiares e imagens de santos, o que vem

revelar a religiosidade dessas populações que tem na fé a forma de amenizar ou resolver aflições e problemas.

Esses são alguns aspectos dessas populações denominadas ribeirinhas.

Tendo-se em vista entender essas populações é interessante analisar o aspecto das que estão mais próximas aos grandes centros do Pará como a cidade de Belém. São populações que dispõem de energia elétrica. Neste caso, os costumes e os valores da cidade passam a ser inseridos na comunidade devido à televisão, que muitos compram na cidade, e pelas viagens à cidade para estudo ou trabalho que muitos da comunidade realizam.

A outra questão é ecológica e vem do lixo que as correntezas dos rios amazônicos levam, vindo das grandes cidades, para a região das ilhas e pelo próprio lixo produzido na comunidade já que não há coleta sustentável de dejetos sólidos como plástico, material de difícil decomposição nas áreas de várzea que vão sendo depositados pela subida e descida da maré.

Em visita a essas comunidades, principalmente às próximas a Belém, nota-se paulatinamente a perda da cultura original em razão do avanço da energia elétrica, da motorização de barcos, da industrialização de alimentos e da poluição dos rios amazônicos que levam essas pessoas a se descaracterizarem e perderem sua relação com o ambiente.

Em similaridade ao que ocorreu com as populações rurais paulistas (caipira e caçara) e verificando-se *in loco* as questões aqui levantadas quanto aos ribeirinhos amazônicos, percebe-se que em pouco tempo haverá perda quase total dessas tradições locais e de seu modo de viver.

1. CONCLUSÃO

As culturas caipira, caçara e cabocla ribeirinha têm semelhanças como a vida simples, casa modesta e rústica, descendência e costumes indígenas, sistema alimentar simples baseado em recursos disponíveis nas florestas e quintais, uso de ervas medicinais, caça e pesca, trabalhos em mutirões.

No caso do caipira, a modernidade e a multiculturalidade do estado de São Paulo transformaram esse morador do interior paulista. As populações do interior aumentaram, as cidades cresceram e os quintais diminuíram ou desapareceram. Não existe mais o homem simples que preparava sua alimentação com ingredientes dos quintais ou que estavam à sua volta. Os alimentos processados passaram a fazer parte da rotina diária da alimentação. Comer fora de casa também passou a ser uma constante na vida dos paulistas do interior. No caso do caçara, o caipira do litoral, também a modernidade influenciou para o desaparecimento quase total de sua cultura. Com o aumento do turismo e a especulação imobiliária, não vivem mais junto às florestas; vivem nas vilas em contato direto com alimentos processados e industrializados. Vivem em espaços pequenos, sem as ervas medicinais e quase sempre sem os temperos que estavam acostumados: hortelã-pimenta, coentro-do mato, sempre disponíveis nos quintais de outrora. A pesca, principal atividade do caçara, passou a ser inviável devido à concorrência desleal com os grandes pescadores nacionais e internacionais. Quanto ao ribeirinho, a mesma temática se apresenta; a modernidade, a luz elétrica, a televisão e outros meios de comunicação, o contato com alimentos processados e industrializados vão transformando a vida dessas pessoas que aos poucos estão abandonando a sua cultura.

A intenção deste trabalho é alertar que a influência das questões modernas, retiram das populações rurais e tradicionais seus bens culturais maiores. Quem não mantém sua tradição e sua história perde a sua conexão com o passado, se desorientando no espaço e deixando para trás toda a herança familiar e típica da sua região.

A evolução e inclusão de recursos modernos como eletricidade, comunicação, são inevitáveis e benéficos no sentido de trazer mais conforto, segurança e prosperidade a essas populações. Isso não significa que os costumes e saberes devam ser desprezados, substituídos e esquecidos. São riquezas que podem e devem continuar a ser utilizadas e devem ser mantidas como questão de orgulho por representar as características de cada população: os trabalhos em mutirão, os conhecimentos das ervas medicinais, da vegetação, o comportamento dos rios, das mares, do clima adequado para plantações. Os recursos modernos devem ser somados para melhoria da cultura e não substitutivos de todos os costumes. No caso dos ribeirinhos, um bom exemplo seria orientar no uso de melhores técnicas agrícolas, viabilizando meios para que subsistam recursos tirados do meio em que vivem.

Um bom exemplo que podemos mencionar é o trabalho do Instituto Atá do chef Alex Atala junto às comunidades indígenas Baniwa e o cultivo das pimentas muito utilizadas em sua alimentação.

Hoje, as pimentas são produzidas para que os índios retirem os recursos necessários para sua sobrevivência sem deixarem de lado a aldeia e principalmente suas tradições.

A solução para este problema pode estar na sociobiodiversidade ou seja, inclusão dos aspectos sociais na diversidade biológica de modo sustentável. A chave para o sucesso será defender a cultura alimentar, valorizando o trabalho dessas pessoas e o consumo consciente e sustentável. Este é o momento de reenvolvimento dessas pessoas com sua cultura e o seu espaço. Para isso deve-se lutar para **manter o conhecimento para as futuras gerações e reeducá-los a isso**.

Onde há vida popular articulada e estável, há sempre uma cultura, tanto material como simbólica com um mínimo de espontaneidade, coerência e sentimento, sendo o consenso de sua identidade (BOSSI, 1993).

É tudo uma questão de se manter as reminiscências de quem fomos no passado.

Portanto, este trabalho é uma reflexão para que não se perca por completo as tradições alimentares e os modos de ser e pensar desses brasileiros.

REFERÊNCIAS

ADAMS, C.. **Caíçaras na Mata Atlântica**: pesquisa científica versus planejamento e gestão ambiental. São Paulo: Annablume, 2000.

AFONSO, M. **As ciências dos pescadores**: as (r)evoluções técnicas na pesca do litoral de São Paulo. Disponível em: <http://www.leituraeescritura.com/revista/le_03h.htm>. Acesso em: 12 jun. 2013.

AMARAL, A. **O dialeto caipira**. São Paulo: Editora Anhembi, 1955.

BRANDÃO, C.R. **Os caipiras de São Paulo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

BOSSI, A. **Dialética da colonização**. São Paulo, Companhia das Letras, 1993.

CANDIDO, A. **Os parceiros do rio Bonito**. 2º ed. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1971.

CARVALHO, M.C.V. **O pescador no litoral do estado de São Paulo**. Congresso brasileiro de geografia,9. Rio de Janeiro: Conselho Nacional de Geografia, 1940.

CASTRO, J. **Geografia da Fome e o Dilema Brasileiro: Pão ou Aço.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

CHABENAT, Gérard. **Pescadores caboclos:** antropologia fluvial do rio Rhône ao rio Amazonas. IN: FURTADO, Lourdes Gonçalves; QUARESMA, Helena Dóris A. Barbosa (orgs). **Gente e ambiente no mundo da pesca artesanal.** Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2002.

DIEGUES, A.C.S. **Diversidade biológica e culturas tradicionais litorâneas:** o caso das comunidades caiçaras. São Paulo: NUPAUB-USP, 1988.

_____. **Aspectos sociais e culturais do uso dos recursos florestais da Mata Atlântica.** In: Simões L.L.; Lino, C.F. (Orgs). **Sustentável Mata Atlântica.** São Paulo: Senac, 2003.

_____. **O Vale do Ribeira e litoral de São Paulo:** meio ambiente, história e população. 2007. Disponível em <<http://nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/color/cenpec.pdf>>. Acesso em: 10 jan. 2014.

D'ALESSIO, V.; PASCALICCHIO, D. **Dias de caiçara:** Parati, Ubatuba, São Sebastião. São Paulo: Dialeto, 2006.

FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. **Um dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de Norte a Sul.** São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

FLORENÇANO, P.C.; ABREU, M.M.de. **Culinária tradicional do Vale do Paraíba.** Taubaté (SP): CERED: Centro de Recursos Educacionais, 1987.

FURTADO, Lourdes Gonçalves; NASCIMENTO, Ivete Herculano. **Traços de uma comunidade pesqueira do litoral amazônico:** relato sobre organização haliêutica. IN: FURTADO, Lourdes Gonçalves; QUARESMA, Helena Dóris A. Barbosa. **Gente e ambiente no mundo da pesca artesanal.** Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2002.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: LTC, 2008.

HOLANDA, S.B. **Caminhos e fronteiras.** 2ªed. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1975.

HOUAISS, A. **Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa.** Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 2001.

HOBSBAWM, E. **A invenção das tradições.** 9ªed. São Paulo: Paz e Terra, 2014.

LARAIA, R. **Cultura um conceito antropológico.** 21ªed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

MASSENZIO, M. **A história das religiões na cultura moderna.** São Paulo: Hedra, 2005.

MUSSOLINI, G. **Ensaio de antropologia indígena e caiçara.** Rio de Janeiro: Paz e terra, 1980.

PIRES, C. **Conversas ao pé- do- fogo: estudinhos-costumes-contos-anedotas-cenas da escravidão.** Itu (SP): Ottoni Editora, 2002.

POULAIN, Jean- Pierre; PROENÇA, Rosana Pacheco da Costa. **O espaço social alimentar:** um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista de Nutrição.* Campinas, jul./set., 2013.

SCHMIDT, C. B. **Lavoura caiçara.** Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura - Serviço de Informação Agrícola, 1958.

TOCANTINS, Leandro. **Amazônia: natureza, homem e tempo.** 2ªed. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército Ed. Civilização Brasileira, 1982.

VIEIRA, F de A. B. **A cidade de São Paulo.** Revista do Centro de Ciências, Letras e Artes de Campinas, ano II, nº 1. Campinas, 1903.

Gosto se discute: a construção do gosto alimentar no contexto de uma feira livre no Nordeste do Brasil

Taste is discussing: construction of food taste in the context of an open market in northeast Brazil

Jasilaine Andrade Passos¹, Maria do Carmo Soares de Freitas², Ligia Amparo da Silva Santos³, Micheli Dantas Soares⁴

¹ Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca – ENSP/FIOCRUZ
Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública

E-mail: jasilainePASSOS@yahoo.com.br

^{2,3} Universidade Federal da Bahia - Escola de Nutrição

Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura – NEPAC

Email: carmofreitas@uol.com.br, ligiamparo@gmail.com

⁴ Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Centro de Ciências da Saúde

Email: michelid@ufrb.edu.br

Resumo. Este artigo apresenta uma análise dos aspectos envolvidos na construção do gosto alimentar em uma feira livre no Nordeste do Brasil. Foi realizada pesquisa bibliográfica e documental sobre os aspectos históricos das práticas alimentares da região e desenvolvido um estudo de cunho etnográfico com registro de observações sobre as práticas alimentares, além de análise das narrativas de consumidores. Foi observado que o universo da feira agrega aspectos intersubjetivos e simbólicos refletidos no gosto dos comensais. A construção do gosto está relacionada à representação que os alimentos assumem naquele universo sociocultural e no imaginário de cada sujeito. Este estudo contribuiu para construir arsenais teóricos para subsidiar ações de alimentação e saúde pública socioculturalmente contextualizadas.

Palavras-chave: Feira livre; Gosto; Preferencias alimentares; Aspectos culturais.

Abstract: This article presents an analysis of the aspects involved in the construction of food taste in a free market in northeastern Brazil. A bibliographical and documentary research on the historical aspects of the food practices of the region. Was carried out and an ethnographic study with record of observations on the alimentary practices was developed, besides analysis of the narratives of consumers. It was observed that the universe of the fair adds intersubjective and symbolic aspects reflected in the taste of subjects. The construction of the taste is related to the representation that the foods assume in that sociocultural universe and in the imaginary of each subject. This study contributed to build theoretical arsenals to subsidize socio-culturally contextualized food and political health action

Key words: Fair; Food preferences; Taste; Cultural Characteristics.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 6 no 2 – Julho de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

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

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

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

1. Introdução

A noção histórica do gosto é objeto de intensas investigações que abrangem a afirmação de identidades culinárias. É também um objeto científico de disciplinas como história e antropologia. Mas, antes disso, o gosto constitui uma atividade prática e um saber empírico (CARNEIRO, 2003). A temática do gosto também pode ser compreendida a partir de disciplinas como gastronomia, filosofia e sociologia, (Korsmeyer, 2002), bem como no campo da Nutrição e, mais recentemente, pela Neurociência (PALAZZO et al, 2019). Nesse sentido, o gosto figura como um tema interdisciplinar, mas, apesar disso, ainda tem sido objeto pouco explorado em pesquisas empíricas na contemporaneidade, ou ainda, utilizando os termos de Shapin (2013, p. 121): "a remoção das experiências de gosto das práticas de produção de conhecimento confiável do mundo e de nossos corpos tornou o gosto um órfão científico e filosófico".

Korsmeyer (2002) analisa o gosto buscando explicar como este assume lugar inferior na hierarquia dos sentidos, bem como nas investigações científicas e porque merece maior atenção enquanto objeto de estudo. A autora traz uma perspectiva tanto social quanto biológica, e direciona o olhar, especialmente, para a comida e a bebida enquanto objetos do gosto. No campo científico, os sentidos mais ligados ao corpo como o olfato, o tato e o paladar são tidos historicamente como inferiores à visão e audição. Estes últimos e, especialmente a visão, estabeleceriam maior relação com habilidades humanas mais valorizadas e ligadas ao intelecto como o conhecimento, a moral e a arte e, por isso, seriam superiores.

Michel Onfray (1999) vai de encontro a essa desvalorização do gosto e põe em evidência todos os sentidos corporais, colocando-os como fontes de prazeres imediatos que devem ser valorizados durante a vida. Alimentos como vinhos e comidas são estudados sob uma associação hedônica. Onfray (1999) salienta que o valor hedônico atribuído a uma sensação de gosto é constantemente reavaliada em relação ao contexto social e subjetivo em que o gosto é experimentado. Como exemplo, podemos citar o prazer proporcionado por determinado alimento em uma situação de fome, que tem valor hedônico diferenciado após a saciedade.

Apesar de muitas vezes ser considerado como próprio ou inato, o gosto alimentar envolve fenômenos de extrema complexidade. Tão complexos quanto os processos da linguagem (BOUTAUD, 1999). Nas escolhas alimentares estão envolvidos idiosincrasias identitárias e fatores como gênero, idade, nacionalidade, religião, grau de instrução, nível de renda, origens sociais e patrimônio cultural como um todo (FRANCO, 2001; PIRASTU e ROBINO, 2015).

Desde meados do século XVII, o significado de gosto deixou de ser exclusivamente relacionado ao sentido do paladar, campo da alimentação. Nos dicionários franceses do final do século XVII, sua significação é bem mais diversificada (PILLA, 2005). Antagonicamente, o desgosto, nas línguas latinas, apresenta-se mais relacionado ao campo semântico de termos sobre o desafeto que propriamente ao alimento.

Para Grignaffini (1998) a noção de gosto abrange pelo menos três dimensões diferentes. A primeira está ligada aos sentidos corporais juntamente com o olfato, tato, audição e visão. A segunda diz respeito ao julgamento estético. Nesse sentido, o gosto se configura como uma manifestação dos preconceitos idiosincráticos de um sujeito para com determinado objeto. A terceira, por sua vez, refere-se à dimensão social segundo a qual o gosto significa uma preferência específica de determinado grupo ou classe social. Apesar da primeira perspectiva estar especificamente relacionada ao gosto alimentar, as demais noções sobre o gosto também podem ser expressas a partir da relação com os alimentos.

Outra diferenciação metonímica do termo "gosto" é desenvolvida por Korsmeyer (2002) ao nomear gosto literal (ligado ao sabor de comidas e bebidas) e gosto estético (relacionado às questões socioculturais). Essa segunda qualidade remete à análises

feitas por Pierre Bourdieu (2015) sobre gostos de classe e estilos de vida. De acordo com este autor, o gosto é constituído socialmente e tem função importante na diferenciação social, na medida em que por meio dele formam-se estratégias de distinção, que exprimem estilos de vida e posições hierárquicas na estrutura de classe. Nessa estrutura, o *habitus* atua enquanto um conjunto de predisposições, propensões e tendências sobre o pensar, comportar-se e agir, de maneira que os membros pertencentes a uma determinada classe social se comuniquem e se reconheçam a partir de referenciais simbólicos comuns. Nesse sentido, o *habitus* é um elemento que condiciona gostos e escolhas individuais.

Ressalta-se que as respostas sensoriais sozinhas não prevêm o consumo de determinados alimentos, entretanto, as características biológicas também desempenham seus papéis na experiência sensorial (McCrickerd e Forde, 2016). Os sujeitos tem individualidades genéticas que os tornam únicos em termos de necessidades, do metabolismo e das capacidades sensoriais (PIRASTU, ROBINO, 2015). Em parte, influenciam nossas condutas alimentares, sem que o indivíduo tenha poder de escolha neste nível.

Apesar das diferenças individuais temos a impressão de falar de uma mesma linguagem sensorial, em apreciar no interior de um determinado grupo social os mesmos sabores, odores e gostos. Entretanto, *“todo alimento comporta uma conotação de prazer ou desgosto elaborada tanto a partir de dados inatos, inscritos no organismo como através de múltiplas aprendizagens que tem lugar ao longo de toda a vida”* (CHIVA, 1997 pg. 378). Nesses termos, o ser humano nasce em estado semifetal e necessita de um longo período de aprendizado, ao integrar-se no contexto sociocultural. Tal processo compreende a formação do gosto e dos hábitos alimentares, os quais são moldados cultural e socialmente (FRANCO, 2001). Diante disso, estratégias de educação nutricional e de intervenção, por exemplo, que visem melhorar o perfil alimentar da população devem considerar como resposta o prazer sensorial dos alimentos, além de uma ampla gama de variáveis demográficas e socioculturais que estão relacionadas com a formação do gosto (PIRASTU, ROBINO, 2015).

Dessa perspectiva, as respostas socioculturais e sensoriais para o gosto das comidas de uma feira no Nordeste do Brasil estão envoltas em uma série de fatores que concorrem para determinação de preferências e de hábitos alimentares. O conhecimento dessas informações pode ser utilizado como subsídio para a construção de políticas públicas em alimentação e nutrição. Nesse sentido, este trabalho teve como objetivo analisar aspectos sociais e culturais envolvidos na construção do gosto alimentar no universo sociocultural de uma feira livre.

2. Material e métodos

A estratégia metodológica desse trabalho se apoiou, inicialmente, numa investigação bibliográfica e documental sobre aspectos históricos das práticas alimentares na região do Recôncavo da Bahia, no Brasil e, especialmente, em Santo Antonio de Jesus e sua feira livre. Tais informações foram consideradas fundamentais para contextualização deste objeto de estudo. Desse modo, foi realizada uma investigação com fragmentos da historicidade sobre escolhas e acesso aos alimentos nesta na região. Ademais destas informações, somaram-se os registros da observação participante e da produção e análise de narrativas de sujeitos que vivenciam o cotidiano da feira livre.

A segunda etapa metodológica da pesquisa se configurou como um estudo de cunho etnográfico, com registro de observações sobre o comer na feira e análise das narrativas dos sujeitos entrevistados sobre significados do gosto.

As primeiras incursões em campo ocorreram nos últimos três meses de 2010. O trabalho de campo foi realizado entre janeiro e setembro de 2013. Para fundamentação metodológica desta pesquisa e aprimoramento das atividades inerentes ao exercício

etnográfico - olhar, ouvir e escrever - foi necessário aproximar-se de estudos como os de Roberto Cardoso de Oliveira (1998), Francois Laplantine (2004) e Geertz (2010).

A observação participante permitiu ver, registrar e descrever o cotidiano alimentar, as distintas maneiras de estar na feira e os objetos que mais chamaram a atenção do pesquisador. Nesse percurso de aproximação da realidade, realizou-se refeições junto aos comensais da feira em diversos dias e horários, partilhando de suas companhias e conversas, bem como estabeleceu-se contato com feirantes. A seleção dos entrevistados se deu a partir dessa aproximação.

O universo empírico das falas foi composto com a colaboração de sete entrevistados (cinco homens e duas mulheres de idades entre 22 e 67 anos). A escolaridade destes informantes variou entre ensino médio completo e analfabetismo. Os entrevistados se consideraram negros, pardos ou morenos, e quanto a ocupação, quatro são feirantes, um pequeno empresário, um babalorixá (pai de santo) e um vendedor autônomo que não trabalha na feira. Quanto à crença religiosa, referiram ser católicos, evangélicos, do candomblé e sem religião. Os sujeitos da pesquisa eram moradores da zona urbana do município Santo Antonio de Jesus, entretanto, tem suas origens rurais do mesmo município, ou circunvizinhos, sendo um entrevistado proveniente da cidade de Salvador, na Bahia, e morador de Santo Antonio de Jesus há dez anos.

Os entrevistados foram convidados a contar sobre seu percurso histórico junto à feira e suas práticas alimentares cotidianas nesse espaço. Tais informações referentes às histórias pessoais estão relacionadas a questões identitárias profundas e subjetivas sobre o gosto, e sensações associadas como: cheiro, tato e valores afetivos (CONTRERAS, 2011; HARRIS, 1999).

As entrevistas foram gravadas e transcritas registrando aspectos linguísticos e extralinguísticos (BARTHES, 2012), ademais, obteve-se o registro das observações sobre o contexto (RICOEUR, 2009; GEERTZ, 2010). Para análise das narrativas foram sistematizadas as seguintes categorias de análise: "A feira: "isso aqui é outro mundo""; "a construção do gosto: identidade como *ethos*"; "construção do gosto: sensações, sentidos e apropriação" e suas subcategorias: "Aqui sai mais churrasco e feijoada". Tais sentenças e termos foram tidos reveladores do objeto de estudo e analisados à luz de referenciais teóricos ligados à socioantropologia da alimentação.

Esta pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA, sob parecer 07/2010, em 24 de maio de 2010, de acordo com a Resolução 196/1996 do Ministério da Saúde. Os colaboradores do estudo foram inicialmente esclarecidos sobre a natureza e objetivos da pesquisa e posteriormente decidiram pela assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE). Suas identidades foram preservadas e utilizou-se nomes fictícios para fazer referência às narrativas dos sujeitos.

3. Resultados e discussão

A construção do gosto: possibilidades de produção, aquisição e acesso aos alimentos

As forças que condicionam aceitação do gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra. As pessoas utilizam, por exemplo, alimentos que a geografia lhes permite ter acesso, refletindo na identidade cultural por meio de suas preferências e aversões, identificações e discriminações. Quando imigram levam consigo esta identidade, reforçando seu sentido de pertencimento do lugar que deixaram. Assim, cria-se uma cozinha de caráter étnico (SCHLUTER, 2003). Nessa perspectiva, importa contextualizar os processos sócio-históricos envolvidos na disponibilidade de alimentos do Recôncavo da Bahia.

O Recôncavo da Bahia foi um dos primeiros espaços ocupados pelos portugueses logo que chegaram em solo americano (COSTA PINTO, 1998). Fisiograficamente, esse lugar corresponde à região localizada em torno da Baía de Todos os Santos. Para Milton Santos (1998) todo tecido urbano do Recôncavo passou a ser mais histórico que geográfico. Atualmente, essa região é compreendida politicamente enquanto um Território de Identidades (SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA, 2010), embora tal classificação seja alvo de debate nos espaços acadêmico e político em função da diversidade da região (BRANDÃO, 2007).

O perfil produtivo do município de Santo Antonio de Jesus (SAJ), situado no Recôncavo da Bahia, ainda expressa heranças do período colonial, bem como de suas possibilidades no que tange clima e solo adequados para determinados cultivos. Muitos produtos provenientes de excedentes da agricultura de subsistência são comercializados na feira livre da cidade. Além disso, o município apresenta produção comercial importante na agricultura¹ e na pecuária².

De modo geral, a feira expressa o panorama agropecuário do município, pela grande quantidade de carne bovina comercializada, bem como carne suína e de frango, além de frutas e verduras regionais. As frutas oriundas de outras regiões, geralmente, são comercializadas em uma parte específica da feira e, comumente, tem maior custo, sendo menos consumidas.

A feira: "isso aqui é outro mundo!"

A estética alimentar refere-se não apenas ao gosto ou a apresentação dos alimentos, mas também à recursos técnicos ligados ao gesto e ao rito da alimentação (CARNEIRO, 2003). Nesse sentido, as circunstâncias que rodeiam o consumo dos alimentos também interferem na experiência sensorial e construção de (des)gostos.

A feira livre de SAJ é a única do município e possui importância econômica e cultural, com mercadorias periódicas, populares, destinadas à comercialização, geralmente regionais, para o abastecimento da população urbana e rural e, ainda, dos municípios circunvizinhos. Os aspectos socioculturais revelam a força da tradição popular do comer na região. É possível observar reflexos das mudanças e permanências alimentares a partir do gosto alimentar revelado em escolhas e práticas culinárias da feira (PILLA, 2005).

Desde os últimos trinta anos, o desenvolvimento industrial, administrativo, comercial e cultural da cidade tem acompanhado o movimento global, com sua dinâmica específica. Segundo informações de feirantes, essa dinamização econômica propiciou, também, mudanças alimentares, com a introdução de alimentos signícos da modernização, como lanches (pastéis, coxinhas, banana real e outras frituras) e, outros alimentos que não são de origem regional como frutas e verduras provenientes de outros locais do país (ameixa, kiwi, peras, uvas, maçãs, dentre outras). De modo geral, a comercialização de alimentos industrializados não é comum nos estabelecimentos comerciais da feira.

Os processos de modernização são agregados a essas práticas ainda que se observe a predominância de um paladar arraigado de valores ligados a uma culinária própria da região, com expressivo uso de temperos. Sobre isso, Cascudo (2011) se refere à fidelidade do paladar enquanto propriedade íntima da pessoa podendo ser comparada a uma característica biológica para exprimir a dificuldade em mudar o sentido do sabor. Sidney Mintz (2001), por sua vez, assinala que os comportamentos relativos à comida podem ser os mais flexíveis e os mais arraigados entre todos os hábitos, a depender dos sujeitos e de seus contextos.

^a Principais produtos: mandioca, 27.000t; tangerina, 5.760t; laranja 5.120t; cana-de-açúcar 960t; feijão 110t; milho 96t (IBGE, 2012).

^b Bovinos 18.262 cabeças; galinhas, 8.460 cabeças; galos, frangas, frangos e pintos, 8.794 cabeças; ovinos 1.873 cabeças, suínos, 1.806 cabeças (IBGE, 2012).

Mesmo diante da emergência do processo industrial, é possível supor que em relação a dimensão agrícola tradicional as estruturas se mantêm no cenário estudado. As feiras, em geral, apresentam-se como um lugar de resistência do gosto em relação às preconizações biomédicas da alimentação saudável. Neste espaço social figura certa liberdade de comer motivada pela resistência ao formalismo das relações, à rapidez do comer contemporâneo e ao individualismo. Essa resistência dialoga com os modos de vida da feira onde se brinca, conversa, pilhereia, “espera-se o tempo passar” (consumidor da feira de SAJ). As feiras, ainda, alojam excluídos da sociedade, e que encontram neste espaço refúgio para mendigar e manter o alcoolismo; mantendo também o povo cigano como coadjuvante nas relações ali tecidas (ALMEIDA; PENA, 2011).

Os alimentos são consumidos num contexto social e afetivo que interfere nas sensações gustativas. Corroborando nesta dinâmica o modo de arrumação das mesas, a recepção dos clientes e as formas de servir refeições, movimentos que estimulam a comensalidade, pois as mesas são agrupadas de modo a acomodar grandes grupos. Os indivíduos parecem apreciar o cardápio servido, a conversa e a camaradagem, conforme sinaliza o entrevistado:

Aqui geralmente eu venho só, porém é aquela coisa: eu estou aqui sentado e de repente já estou conversando com você. Então é assim. Nunca faço minhas refeições sozinho. Sempre tem alguém. São encontros casuais. Adoro! (Vicente, 22 anos)

A feira é um não-lugar para a solidão à mesa. Independentemente de uma escolha alimentar específica, a sociabilidade em torno do comer se apresenta de forma eloquente. O comer só causa estranheza em um cenário no qual além de produtos, mercadorias, alimentos e comida, estima-se mimos e cuidados com o outro:

Ah, Zilda! Não venho mais aqui. Você não está cuidando de mim! (Comensal da feira referindo-se a uma atendente que o deixa tomando cerveja sozinho, Diário de Campo XX, 2010).

Eu gosto muito da feira, não passo um dia-de-feira sem vir aqui. Na feira a gente fica mimado, mais alegre. É uma distração. Conheço todo mundo aqui. Vejo muitos colegas. (Antonio, 67 anos)

A comida da feira é parte de uma cultura que promove o prazer de comer e o prazer à mesa. Brillat-Savarin (2017) diferencia tais expressões considerando que a primeira se refere ao atendimento às demandas corporais de saciar a fome e agradar o paladar, enquanto a segunda remete ao prazer de partilhar o alimento e o sentimento de pertencimento social. Na feira, o tilintar de talheres, conversas em alto e bom-tom, brigas e brincadeiras fazem parte da sonozização socioculturalmente harmônica em meio a qual o cardápio é apreciado.

Algumas características referentes às práticas alimentares descritas por Norberto Elias (2011), como maneiras à mesa e a representação sobre determinados alimentos, deixam claro a herança histórica dos portugueses. É comum a utilização das mãos para levar alimentos à boca. Até mesmo os utensílios utilizados fogem aos modelos modernos. Utiliza-se fogareiros à carvão, algumas vezes artesanais e dificilmente há microondas, por exemplo.

Mesmo diante dessas características singulares de resistência, o enfraquecimento comercial da feira é alvo de preocupação de alguns entrevistados. Alguns relatos exprimem esse sentimento:

Em termos de organização melhorou. Mas reduziu o fluxo de pessoas na feira por causa do aumento de mercados de bairro. Tem também a questão dos transportes, do estacionamento. Aqui na feira fica difícil estacionar. (Mas a feira não vai acabar) porque essa feira a maioria é sustentada pelo pessoal da zona rural. (Mário, 32 anos)

O João completa e faz ressalvas sobre a sobrevivência da feira:

Feira é um lugar de barganha. Se você chega no mercado, não tem direito de barganhar. Aqui você pode escolher. Quem ainda tem costume da feira – porque a feira tá perdendo um pouquinho da freguesia. A feira tá caindo. Então a gente tem fazer aquele referencial com aquele preço aqui, senão a gente não mantém a feira. E na zona rural hoje há muitos mercadinhos abrindo. Cesta básica indo pra Zona rural. Então muitas pessoas que vinham para feira já não vêm mais. Aqui da cidade poucas pessoas vêm para a feira. Se a gente dependesse hoje da cidade pra sobreviver, a gente não sobrevivia. O mercado tem facilidade de cartão de crédito. As pessoas mais conceituadas usam mais cartão de crédito. E também tem tudo ao seu alcance. (João, 33 anos)

O historiador Braudel (1998) traz uma argumentação favorável à sobrevivência das feiras registrando que se este mercado elementar se mantém através dos séculos é porque, certamente, sua simplicidade robusta é imbatível, dado ao frescor dos gêneros perecíveis que fornece, trazidos diretamente das hortas e dos campos das redondezas. Também por seus preços baixos, pois esse mercado elementar, onde se vende, sobretudo, “sem intermediários” seria a forma mais direta. Características também prevalentes em feiras brasileiras (ARAÚJO e RIBEIRO, 2015). Em realidade, as feiras são formas de resistência da oficialidade, modos informais de viver no meio da rua, na praça entre outros semelhantes.

Forman (1979), por seu turno, já argumentava, na década de 70, que as feiras livres tendem a desaparecer, influenciadas pela ação dos comerciantes permanentes com estabelecimentos próprios, embora, conforme o autor, a feira seja um fenômeno social e econômico viável, está compelida a ser substituída por outros valores culturais que invadem a tradição.

Considerando o estudo realizado, argumenta-se que mesmo face o enfraquecimento aludido acima, os espaços sociais de comercialização informal e comensalidade devem resistir. Ainda que assumam formas mais modernizadas, a convivialidade e contextos permissivos para liberdades e para infringir determinadas regras de controle social que se atualizam.

A construção do gosto: identidade como *ethos*

As características da feira e das pessoas que vivem e experimentam as coisas mundanas “no meio da gente” dialogam com os diversos temas do cotidiano dentre os quais o comer inevitavelmente se insere. O próprio fato de terem nascido e crescido nessa região, serem parentes, especialmente filhos de feirantes, há relação com modos de estar no mundo de forma concreta e, sem dúvidas, de se relacionarem com os alimentos. A farinha exposta no saco aberto é para ser tocada, provada, cuja textura indica a procedência e qualidade. As frutas penduradas são para serem apreciadas pelo consumidor. Tudo está ao alcance dos olhos, mãos, nariz e boca de quem passa para tocar e provar, escolher e comprar.

Os saberes e práticas desses frequentadores e comerciantes geram determinados campos de compreensão mediados por significados. Assim, os sujeitos “*inventam seu cotidiano*” (CERTEAU, 2013). E ao buscar apoio na perspectiva teórica de Pierre Bourdieu (2015), apesar de terem o *habitus* como predisposição, o mesmo é mutável, estruturante.

De modo geral, os entrevistados deste estudo são frequentadores da feira de SAJ e alguns tiveram uma aproximação com este espaço social desde a infância. A esse lugar (AUGÉ, 2007), atribui-se sentido de pertencimento e se configura como fonte de alimentos e renda para os que vão fazer-feira e para os que comercializam seus produtos. Fato que caracteriza a função social da feira desde muito, conforme suas próprias narrativas.

As experiências sobre as atividades da feira apresentam o comer como uma prática inerente a este comércio. Falar sobre as práticas alimentares, passa por uma forte ligação com suas existências pois, geralmente, se referem ao passado: "*Frequento essa feira desde que eu me entendo por gente*", ou "*desde pequenininha*". Esse contato é mediado por relações de parentesco que permanecem na feira mantendo o lugar familiar, doméstico, íntimo, biográfico. É nesse espaço da experiência de ser feirante e frequentador da feira que aprendem sobre o comer, relacionando-o à necessidade, prazer e saúde, enquanto alimentação que sustenta o corpo, o imaginário, os valores simbólicos que envolvem o corpo, o comer e a comida.

Terem sido criados e habituados a frequentar a feira, comer alimentos comercializados e/ou produzidos na feira imprime um determinado universo de possibilidades alimentares para esses indivíduos, influenciando a construção de um gosto domesticado. Assim, a comida da feira dialoga com códigos culturais da casa e da rua, enquanto categorias sociológicas descritas por Roberto DaMatta, (1997), e é referenciada pelos consumidores enquanto comida caseira, de sabor familiar ou reconhecido, valorizado por muitos indivíduos, como se observa em algumas narrativas: "*Sempre me alimentei na feira porque a gente está aqui direto, é perto. A comida é mais barata, e o tempero parece de casa (...). Comidas caseiras, muito boas!*" (José, 30 anos).

A gastro-anomia característica da modernização, dissertada por Fischler (2001), pode ser observada no cenário sociocultural, mas parece não assumir protagonismo onde refeição fora de casa não deixa de ser produzida por mãos conhecidas, nem foge a certa domesticidade e espontaneidade permitida no lar.

O conjunto de comidas disponíveis, apesar de construído historicamente, é como se, na visão dos entrevistados, compreendesse todas as possibilidades alimentares do (seu) mundo, pois, "*na feira tem de tudo. Tudo que você procurar aqui na feira você encontra. Só não tem comida japonesa*" (Vicente). Mesmo havendo opções objetivamente dadas, há um universo construído por indivíduos para dar lugar ao hábito alimentar, como confere a expressão "*tem de tudo!*" que significa o mundo cotidiano, esse lugar repleto de referências.

A experiência de comer na feira refere-se a um modo de sedimentação de saberes herdados pelo consumidor. Esta é a maneira de manter a conduta, a prática alimentar, os valores sobre o gosto, como uma tipicidade que pertence ao cotidiano dessa população. Assim, as diversas experiências dos atores sociais entrevistados conformam-se na motivação de buscar um cardápio prescrito que mantém e controla o gosto e o desejo de comer o que se reconhece como saboroso.

As experiências mostram que é necessário uma comida "*que sustente o corpo*", como se fosse esta interpretação a motivação ou referência que assegura uma realidade estável, estruturada e imaginada para a continuidade dos dias. A cultura do cardápio é um ritual que reúne e agrega pessoas. Segundo Bourdieu (2015), a cultura age como um intermédio de comunicação e, ao mesmo tempo, separa, ao ser designada como subcultura, ao ocorrer um distanciamento entre as classes sociais (BOURDIEU, 2015). Desse modo, é possível que os mesmos gostos que aproximam os consumidores da feira podem separá-los de outros grupamentos sociais.

As escolhas alimentares nesta feira não têm uma dimensão necessariamente subjetiva, mas, intersubjetiva, pois compõem o coletivo do hábito alimentar. E, apesar da existência de vários estabelecimentos comerciais, praticamente não há variedade expressiva entre os cardápios. O tempero atua como um ícone diferenciador do gosto diante de uma mesma preparação, o que é tido como variedade de sabores. Salienta-se que para um dos entrevistados, a feira de SAJ oferece apenas o "*básico*" e a comida tem um sabor "*razoável*", mas que ele aprecia, pois "*está acostumado*".

Sobre a pouca variação de cardápios, Silva (2005) chama atenção para a pouca variedade de alimentos característicos no Brasil Colonial, quando não havia meios para isso. É possível que desta tradição, tenha sido construído um receituário de poucas opções no dia-dia. Comer na feira atende a praticidade do cotidiano de quem trabalha naquelas imediações. E o gosto, o sabor da comida, depende das contingências da vida ordinária dos sujeitos e seus "*estados de espírito*". O trabalhador chega na feira com fome e tem seu prato feito, cheio, por exemplo, sente, a partir da comida, um prazer diferenciado de quem a aprecia sem a mesma urgência.

Podemos assumir que a cozinha que ali se pratica comunga o cotidiano e o modo de vida dos indivíduos que dela fazem parte e é expressiva de um patrimônio gustativo particular da cultura da feira, destacando-a como uma categoria histórica (SANTOS, 2011)

A construção do gosto: sensações, sentidos e apropriação

As feiras livres, nos diferentes lugares do mundo, são espaços ricos em manifestações culturais. Inclusive vem sendo palco de investimentos turísticos em âmbito nacional e internacional. Nesse contexto, alimentos e, especialmente, comidas comercializadas, simbolizam características identitárias do lugar.

Na perspectiva de Roberto da Matta (1988) há uma distinção entre os termos alimento e comida, segundo a qual o primeiro assume uma dimensão universal e constitui tudo que pode ser ingerido para sobrevivência dos indivíduos. A comida, por sua vez, é valorizada e socioculturalmente referenciada, definidora de caráter e identidade social.

Na feira, dentre as principais comidas comercializadas, encontra-se o tradicional prato brasileiro (feijão com arroz e carnes - boi, carneiro, frango, porco e calabresa), além de outros: dobradinha, rabada, buchada de bode e feijoada. Esta última é a preparação mais apreciada pelos comensais, mas é alvo de restrições, em virtude do excesso de gorduras, ficando seu consumo muitas vezes reservado aos finais de semana, especialmente dias de sábado, em meio aos rituais de comensalidade.

As carnes geralmente ficam expostas ao lado de cada estabelecimento comercial enquanto são assadas nas churrasqueiras - periodicamente alimentadas com carvão - por mulheres que administram os estabelecimentos. Os sacos de carvão ficam dispostos no chão, logo ao lado do fogareiro, como se ornamentassem o espaço. A fumaça, o cheiro da carne e a alta temperatura se espalham por todo o ambiente. A disposição das carnes permite aos clientes a escolha do pedaço de sua preferência. É comum os espetos serem levados até o cliente, facultando-lhe escolhas ao prato.

Nesse contexto, os recursos para escolha dos alimentos parecem não demandar, necessariamente, o conhecimento das propriedades químicas dos carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas e minerais. A leitura de rótulos para que se "conheça" o alimento que será incorporado é substituída pelo uso dos sentidos. E nesse espaço evidencia-se, inclusive, a utilização do olfato, paladar e tato - sentidos físicos -, tidos historicamente como primários, conforme sinalizado por Korsmeyer, (2002), mas que nem por isso seriam menos importantes. Nesses termos, estes assumem papel fundamental nas escolhas alimentares, em que o próprio corpo atua como fonte de referenciais do gosto construído pela experiência. Salienta-se que a sensibilidade que rege as escolhas dos indivíduos (não necessariamente as escolhas alimentares), não fogem a seu caráter histórico e político ideológico. Rodrigues (1999) afirma que quando se trabalha com sensibilidades evocam-se mentalidades e ideias. Assim, a sensibilidade que temos hoje tem história e, especialmente, significação social e cultural.

Além das comidas supracitadas, outros alimentos, consumidos principalmente no café da manhã e entre as principais refeições, as chamadas "merendas" também são comercializadas, conforme esclarece uma consumidora da feira:

Para tomar no café da manhã muitas lanchonetes aqui vendem pão com queijo, com manteiga, bolo, quibe, pastel, sonho, empanada, banana-real - pra quem gosta de comer pela manhã - bolacha, café com beiju. Tem opções para você comer o que quiser. Às vezes eu como lanche, mingau, caldo de aipim, comida. (...) Eu não acho caro. A gente vai pechinchando [...] (Maria, 25 anos).

Além das estratégias econômicas que favorecem o acesso ao alimento na feira, a narrativa expressa a mesclagem entre alimentos tradicionalmente consumidos no café da manhã e os que estão sendo agregados a essa refeição.

Outra característica presente no universo sociocultural da feira é a possibilidade de acompanhar o processo produtivo dos alimentos durante as práticas do comer. Enquanto se almoça um frango assado, pode se observar o animal à espera para ser abatido, ali próximo, como parte do mesmo cenário. Campo e a cidade, produção e consumo estão presentes na feira:

Tudo é comprado aqui. As pessoas trazem do campo tudo fresco da hora, o tempero. Então a gente sabe de onde vem. Tudo orgânico. Tudo fresco! Então a qualidade da comida vai ser melhor do que os demais lugares que não tem essa facilidade. Aqui, quando falta alguma coisa, elas (as feirantes) compram aqui, compram ali. (Vicente, 22 anos)

O distanciamento do animal que é consumido, chamado por Massimo Montanari (2008) de desanimalização do comer, é uma aproximação da civilidade a partir do afastamento de tudo que remete ao selvagem, não é expressivo na feira. Os *boxs* (termos usado para fazer referência aos estabelecimentos comerciais) são expressivos de uma cozinha característica da Feira. Cozinha que dá sentido ao que se come, demarca e contrói a distinção do gosto, e confere àquele espaço um sistema alimentar complexo (MACIEL; CASTRO, 2013). Os *boxs* são como uma cozinha aberta e comunicam a rede e natureza de relações constituintes daquele contexto sociocultural. Em alguns deles o pré-preparo dos alimentos é realizado sobre mesas nas quais os comensais são servidos, e se comportam com naturalidade enquanto conversam com as cozinheiras. Nesse contexto, o comer também atua como dispositivo para paqueras, envolvimento sexual e afetivos.

No sistema de significação da feira, o papel atribuído ao churrasco é da alimentação cotidiana, sendo a comida mais característica do lugar. Quando fala-se em comida da feira de SAJ, remete-se logo ao churrasco. O termo "churrasco" é utilizado para referenciar não apenas as porções de carne, mas também seus acompanhamentos.

Churrasco e feijoada é o que eu gosto. Quando pede churrasco vem calabresa (assada), carne de porco (assada), frango (assado), Feijão tropeiro e salada. A feijoada, eu peço completa. Feijoada completa é com todos os tipos de carne - mocotó, pé de porco, toucinho - tudo de porco moqueado. Botando carne defumada inclui tudo. E vem acompanhamento. Eu mesma gosto de comer com macarrão (risos). Eu gosto de feijoada com macarrão e arroz e salada de verdura. Às vezes eu boto até maionese pra completar a gordura, para ficar mais gordinha (risos). (Vânia, 51 anos)

Apesar da "difícil digestão" a feijoada é um dos pratos preferidos dos comensais. Mesmo estando disponível diariamente em poucos *boxs* na feira, é mais comum encontrá-la nos dias de feira e, especialmente, aos sábados.

A feijoada é tida como representação oficial da miscigenação no Brasil, e reflete e uma mestiçagem de culturas, de raças, e paladares (SILVA, 2005). Flandrin e Montanari (2004, pg. 340) corroboram com essa perspectiva designando a feijoada enquanto uma "obra-secular" na qual se verifica a presença constante de todos os elementos colaborantes na cultura popular brasileira: carne de gado europeu; verduras e legumes africanos, asiáticos, ameríndios, formando uma mistura que reflete. Apesar desses aspectos identitários se fazerem relevantes nessa contextualização e estarem presentes no cotidiano dos sujeitos, os mesmos não parecem ter mérito reflexivo. Comer a feijoada tem uma conotação prática e funcional enquanto um alimento forte e, como tal, traz força para o corpo e para as relações sociais. Os contextos de conversas

também são expressivamente alimentados por “tira-gostos” e “petiscos”. São alimentos de custo baixo quando comparados à refeição que geralmente são consumidos com bebidas alcóolicas, especialmente cerveja e cachaça.

As frutas e verduras são largamente vendidas na feira, mas não são consumidas com a mesma intensidade naquele local. Os legumes e verduras nunca fizeram parte das festividades (FLANDRIN; MONTANARI, 2004). Desse modo, não desempenham o papel agregador e de sociabilidade tão demandado na política de relações e de amizade da feira. Além disso, apesar de serem tidos como alimentos saudáveis não agradam ao paladar dos comensais da feira. Muitas vezes elas atuam como coadjuvantes em algumas preparações como cozidos e saladas, consumidos timidamente.

Outras coadjuvantes, mas que nem por isso deixam de ser essenciais na comida da feira, são a farinha de mandioca e a pimenta. A farinha de mandioca é utilizada desde a preparação de alguns pratos, a exemplo de farofas, angus e feijão tropeiro, como está disponível nos centros de mesas ao lado de paliteiros e molhos de pimenta para que possa, periodicamente, garantir àquela refeição o *status* de comida. Apesar da farinha complementar o não variado cardápio da feira, quando orientados a narrar seu cotidiano alimentar, os entrevistados não citam a farinha, evidenciando que a obviedade da presença da farinha dispensa sua citação, apenas quando questionados sobre seu consumo, a farinha de mandioca é exaltada enquanto complemento fundamental na comida, conforme observa-se na narrativa:

Se não tiver farinha não é comida. Tem que ter farinha e uma pimentinha. Se a pessoa tiver sem fome e comer uma pimentinha, fica até com vontade de comer.
(Maria)

Farinha que é o forte daqui da região de Santo Antonio (João, 33 anos)

Conforme se pode observar a partir do discurso acima, além da farinha, a pimenta assume papel importante nos hábitos alimentares de comensais da feira. Isso justifica a existência de centros de mesa formados por farinheira, molho de pimenta e paliteiro. A pimenta era essencial para os indígenas e o molho de criação portuguesa (CASCUDO, 2011). Apesar de não serem o prato principal se apresentam para os comensais enquanto fundamentais para a comida. Além disso, assume valor identitário no âmbito regional.

Mesmo não tendo um sabor aguçado, a farinha modela a consistência da comida e facilita, inclusive, o “comer de mão”. O gosto pela farinha tem raízes históricas. Os registros sobre a utilização da farinha nesse território datam de cinco séculos, e continua prestigiada no crédito popular. Essa permanência constitui a imagem da suficiência, quando, sem ela, a refeição não está completa. Sem farinha a comida se torna falha. A farinha é comida de volume, comida que enche, sacia e satisfaz (CASCUDO, 2011).

4. Considerações finais

O estudo sobre aspectos que envolvem a construção do gosto alimentar na feira de SAJ demonstrou existência de matrizes históricas e culturais que dialogam com as mudanças contemporâneas. As preferências alimentares estão envolvidas com questões históricas e geográficas, bem como características socioculturais que marcam a região. Desse modo, ao mesmo tempo que se mantém a apreciação de sabores arraigados na cultura local, há também introdução de novos sabores, especialmente ligados ao processo de modernização. São alimentos que não têm, necessariamente, representação identitária na região, mas são progressivamente incorporados aos hábitos alimentares.

Contudo, a feira livre se apresenta enquanto um espaço de resistência e permite a manutenção de cardápios e sabores dificilmente encontrados em estabelecimentos comerciais impessoais como supermercados, por exemplo. Entretanto, sua

sobrevivência é alvo de preocupação de alguns feirantes, uma vez que a feira vem perdendo espaço no contexto comercial local, o que pode comprometer, a longo prazo, a diversidade alimentar e a oportunidade de inserção social dos pequenos comerciantes e agricultores da região.

O universo da feira agrega aspectos intersubjetivos e simbólicos refletidos no gosto dos comensais. Que também saboreiam a companhia, o sentimento de pertencimento social, a informalidade das brincadeiras e pilhérias em meio a degustação de churrascos e feijoadas regadas pelo café, cerveja e cachaça, por exemplo. O gosto tem essência biográfica e vai além dos sentidos corporais. Estão relacionados à representação que os alimentos assumem naquele universo sociocultural e no imaginário de cada sujeito.

Nesse sentido, ressalta-se a relevância de estudos sobre o gosto alimentar em suas dimensões macro e microsociais, bem como na esfera subjetiva, com vistas a contribuir com a compreensão da comensalidade cotidiana, configurando arsenais teóricos disponíveis para subsídios a ações em saúde.

Referências

- ALMEIDA, M.D.; PENNA, P.G.L. **Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo de abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia**. Revista Baiana de Saúde Pública. v.35, n.1, p.110-127 jan./mar. 2011.
- AUGÉ, Marc. **Não-Lugares: Introdução a uma antropologia da supermodernidade**. Lisboa: Editora 90.º, 2007.
- ARAÚJO, A.M.; RIBEIRO, E.M. **Feiras, feirantes e abastecimento: uma revisão da bibliografia brasileira sobre comercialização nas feiras livres**. Estudos Sociedade e Agricultura, v. 26, n. 3. 2015.
- BARTHES, R. **Elementos de semiologia**. São Paulo: Cultrix; 18ª Ed. 2012.
- BOURDIEU, P. **A distinção: crítica social do julgamento**. 2.ed. rev.2.reimpr. - Porto Alegre, RS: Zouk, 2015.
- BOUTAUD, J-J. **Sensory analysis: towards the semiotics of tast**. In - Advances in consumer research, vol. 26, eds. J. Arnould and Linda, M. SCOTT, Provo, UT: Association for Consumer Research, 1999. Pages: 337-340.
- BRASIL. **Conselho Nacional de Saúde. Resolução 196/96. Decreto nº 93933, de janeiro de 1987. Estabelece critérios sobre pesquisa envolvendo seres humanos**. Bioética, v.4, n2. Suplemento, 1996, p.15-25.
- BRAUDEL, F. **Os jogos das trocas**. Vol. 2. São Paulo: Martins Fontes, 1998.
- BRILLAT-SAVARIN, J.P. **A fisiologia do gosto**. 1 Ed. São Paulo: Companhia de Mesa, 2017.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 3ª Ed. Rio de Janeiro. Elsevier. 2003.
- CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 4ª Ed. Global: São Paulo, 2011.
- CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano: artes do fazer**. vol. 1. 20ª Ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

CHIVA, M. **Aspectos psicológicos de las conductas alimentarias.** In _
DUPIN, H. La alimentación humana. Edicions Bellaterra, S.a. Barcelona, 1997.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura.** Tradução de Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli , Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. 495 p.

COSTA PINTO, L. A. **Recôncavo: Laboratório de uma experiência humana.** In: BRANDÃO, Maria de Azevedo (org.). Recôncavo da Bahia; sociedade e economia em transição. Salvador: Fundação Casa de Jorge Amado; Academia de Letras da Bahia; Universidade Federal da Bahia, 1998. Versão original publicada em 1977.

DA MATTA, R. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil.** O Correio da Unesco. Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1988.

DA MATTA, R. **Sobre comidas e mulheres...** In: ____O que faz o brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DREWNOWSKI A. **Taste preferences and food intake.** Annu. Rev. Nutr. 1997.

ELIAS, N. **O Processo Civilizador: uma história dos costumes.** vol. 1. 2 Ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação.** Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. Ed. Estação Liberdade: São Paulo, 1998.

FISCHLER, Claude. **L'Homnivore,** Paris: Odile Jacob, 2001.

FORMAN, S. **Camponeses: Sua Participação no Brasil.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** Editora SENAC São Paulo: São Paulo, 2001.

GRIGNAFFINI, G. **Pour une semiotique du gout: de l'esthesie au jugement, semiotique gourmand. Du gout entre esthesie et sociabilit, nouveaux Actes semiotiques.** N 55-56, Limoges, PULIM, 1998, 29-39.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2010.

HARRIS, M. **Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura.** Ed. Alianza Editorial. S. A. Madrid, 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - **IBGE. Cidades.** Perfil.. Disponível em <http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=292870&search=bahia|santo-antonio-de-jesus>. Acesso em 27 de dezembro de 2013.

- KORSMEYER, C. **El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía.** Barcelona, Ediciones Paidós Ibérica, 2002.
- LAPLANTINE, F. **A descrição etnográfica.** Tradução de João Manuel Ribeiro Coelho e Sergio Coelho. São Paulo: Terceira Margem, 2004.
- MACIEL, M.E; CASTRO, H.C. **A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico.** Demetra 2013; 8(Supl.1):321-328.
- MCCRICKERD, K.; FORDE, C. G. **Sensory influences on food intake control: moving beyond palatability: Sensory influences on food intake.** Obesity Reviews, v. 17, n. 1, p. 18–29, jan. 2016.
- MINTZ, S. W. **Comida e antropologia: uma breve revisão.** *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, p. 31-41, outubro, 2001.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura.** São Paulo: Editora SENAC, 2008.
- OLIVEIRA, R.C. **O trabalho antropológico.** Brasília/ São Paulo: Paralelo Quinze/Editora da Unesp, 1998.
- ONFRAY, Michel. **A razão gulosa: filosofia do gosto.** Rio de Janeiro: Rocco, 1999.
- PALAZZO, Carina Carlucci et al . **Gosto, sabor e paladar na experiência alimentar: reflexões conceituais.** *Interface (Botucatu)*, Botucatu , v. 23, e180078, 2019 . Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-32832019000100213&lng=pt&nrm=iso>. acessos em 25 mar. 2019.
- PILLA, M. C. B. A. Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 53-69, 2005. Editora UFPR
- PIRASTU, N.; ROBINO, A. **Uncovering the genetic basis for food preferences: the key to personalized nutrition plans?** *Personalized Medicine*, v. 12, n. 4, p. 315–317, ago. 2015.
- RICOEUR, P. **Teoria da Interpretação: o discurso e o excesso de significação**, Lisboa, Edições.70, 2009.
- RODRIGUES, J.C. **O corpo na história.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 1999.
- SANTOS, C. R. A. dos. **A comida como lugar de história: as dimensões do gosto.** *História: Questões & Debates*, Curitiba. n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.
- SANTOS, M. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal.** 6ªed. Rio de Janeiro: Record, 2001.
- SHAPIN, Steven. **A mudança nos gostos: que gosto as coisas tinham no começo da era moderna e que gosto têm agora.** *Novos estud. - CEBRAP*, São Paulo , n. 95, p. 99-121, mar. 2013 . Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-33002013000100006&lng=pt&nrm=iso>. acessos em 25 mar. 2019

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

SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA. **Estatística dos municípios baianos**. Vol. 13. Território de identidade Recôncavo. Salvador: SEI, 2010. v. 13; 382 p.

SILVA, P.P. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. Ed. Senac: São Paulo, 2005.

A Gastronomia e a organização da cadeia produtiva de mariscos de Valença-BA: Situação atual e suas perspectivas

Gastronomy and the Shellfish Production Chain Arrangements in Valença (Bahia, Brazil): Current situation and its perspectives

Josevania da Conceição dos Santos¹, Carlos Rodrigo Nascimento de Lira²

Universidade Federal da Bahia- UFBA

¹Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciências dos alimentos - PGALI;

²Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde - PPGANS;

{Josevania, Carlos} josysantos.c@hotmail.com; carlos.rodrigo.n@hotmail.com

Resumo. A gastronomia não é restrita à culinária, pois a mesma lida com a cultura, tradição e identidade local de um povo, no que tange o modo de obtenção e preparo dos alimentos. Assim, a questão norteadora do estudo foi: quais os percursos que os mariscos levam para chegar às cozinhas até serem transformados em preparações? O objetivo principal deste estudo foi descrever a cadeia produtiva de mariscos do município de Valença-BA. Para tal, foi realizado um estudo de caso no referido município, dividido em dois momentos: o primeiro consistiu na construção do referencial teórico e o segundo momento, aplicação de entrevista e observação participante. O trabalho de campo constituiu em V etapas: I) contato com as marisqueiras, II) acompanhamento no desenvolvimento do trabalho, III) observação do beneficiamento, IV) Visitas, observações e entrevistas gravadas, V) entrevista com donos de restaurantes. Com esse estudo, foi possível conhecer todas as etapas e processos da cadeia produtiva de mariscos na região de Valença-Ba.

Palavras-chave: Produção de Alimentos, beneficiamento, mariscos.

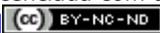
Abstract. *Gastronomy is not restricted to cooking, but deals with a people's culture, tradition and local identity in their way of getting access to and preparing food. Thus, this study's guiding question was: "Which routes do shellfish take to reach the kitchens where they are processed?" Thus it aims at describing the shellfish production chain in the municipality of Valença (Bahia, Brazil). A case study was undertaken in that municipality in two parts: first, the theoretical framework was built, and then interviews and participant observation were carried out. Fieldwork comprised five steps: I) contact with the shellfish collectors, II) observation of their work, III) observation of shellfish processing, IV) visits, observation and recorded interviews, V) interview with restaurant owners. With this study, it was possible to know all the stages and processes of the shellfish production chain in the Valença-Ba region.*

Key words: *Food production, processing, shellfish.*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 6 no 2 – Julho de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

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

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

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

1 Introdução

A Gastronomia é o reflexo de um povo, seus pratos, seu serviço e o comportamento à mesa diferem de cultura para cultura, e até mesmo de bairro para bairro (BRAUNE, 2007). Sendo algo mais complexo do que se imagina, isso se dar ao fato da inexistência de um conceito consagrado na literatura. Ao longo dos anos, novas discussões surgiram como forma de tentar mostrar as possíveis áreas e interações com essa ciência, para que possa estabelecer um diálogo entre si. Sobre isso, Rocha (2015) coloca que a construção dos conceitos e de uma epistemologia da gastronomia como ciência, apesar de seu caráter multidisciplinar, é um dos desafios atuais da pesquisa na área”.

Para a gastronomia, é de extrema importância a apresentação e estética de um prato servido a um comensal, contudo, muitos destes profissionais não conhecem ou não valorizam a importância de passar ao consumidor o conceito de um prato, transmitido através da história que envolvem seu preparo. A gastronomia não é restrita à culinária, pois a mesma lida com a cultura, tradição e identidade local de um povo.

Para além de um prato, a gastronomia regional também pode ser notada através de seu modo de produção e processo de beneficiamento. Acredita-se que na cidade de Salvador e Litoral Baiano, o consumo de frutos do mar e catados é consideravelmente alta, pois é marcante o turismo e comercialização desses produtos, uma vez que essa região é banhada por mares e mangues, gerando uma grande oferta desses produtos. No entanto, é pouco divulgado o processo de beneficiamento até se tornar um “catado”¹.

A presente pesquisa tomou como base o sistema da cadeia produtiva, que em linhas gerais, trata-se do sistema que acompanha desde a produção até chegar ao consumidor final. Assim, a questão norteadora do estudo foi: quais os percursos que os mariscos² levam para chegar às cozinhas até serem transformados em preparações? O objetivo desse estudo foi descrever a cadeia produtiva de mariscos do município de Valença-BA. Este município localizado no Território de Identidade³ do Baixo Sul é conhecido como “terra do camarão”, por possuir diversos mangues, ocasionando uma significativa produção local de mariscos. Ainda nesse espaço, foi escolhido o bairro do Tento por ser conhecido como o “bairro dos pescadores”, localizado as margens do Rio Una.

Neste bairro, é comum observar as marisqueiras sentadas nas portas de suas casas, produzindo os catados. Para compor o universo dessa pesquisa, também foi escolhido o distrito do Guaibim, distrito que pertencente ao município de Valença-BA. Na região existe um polo de associação dos pescadores artesanais, o que facilitou o contato com os estes trabalhadores.

Valença possui uma grande área remanescente da Mata Atlântica do Estado e uma extensa área de manguezais, o que favorece a prática da mariscagem. Conforme Tureck (2013), manguezal é um sistema costeiro de transição entre os ambientes terrestre e marinho, característico das regiões tropicais e subtropicais, dominado por espécies vegetais lenhosos e animais típicos, está adaptado a um substrato periodicamente inundado pelas marés, com baixo teor de oxigênio suportando variações de salinidade, sendo sua ocorrência comum em estuários. De acordo com Almeida (2006) no

¹ Catado; processo de retirada da carne dos crustáceos

² Mariscos é o nome que as marisqueiras usam para os moluscos e crustáceos

³ Organização territorial do Estado da Bahia, a qual tomando por base os diversos aspectos das esferas social, econômica, cultural, política, histórica e natural.

mapeamento preliminar de manguezais no baixo sul baiano, na região de Valença haviam 145,28 km² de manguezais e 7,58 km² de carcinicultura. O autor relata também

que o manguezal desta região é um ecossistema que contribui diretamente para a manutenção de milhares de famílias, movimentando uma base econômica informal expressiva para os municípios litorâneos. Assim, uma importância na descrição dessa cadeia produtiva, visando contribuir para mais registros no modo do saber fazer dessa profissão que é única, sendo que cada grupo tem suas peculiaridades. Concomitantemente, a gastronomia ganha notoriedade, pois acredita-se que o registro possa fornecer embasamentos para a nova ciência.

Cadeia produtiva e gastronomia

A cadeia produtiva é o conjunto de componentes interativos, incluindo os sistemas produtivos, fornecedores de insumos e serviços, industriais de processamento e transformação, agentes de distribuição e comercialização, além dos consumidores finais. Castro (2001), expõe que o conceito de cadeia produtiva representa a natureza holística, para a formação de uma visão sistemática, com o intuito de suprir o consumidor final com os produtos do sistema, ou seja, tudo na mesma rede, no mesmo sistema da matéria prima até o consumidor final.

No momento em que a visão da gastronomia transcende ao aspecto culinário, como também a percepção do objetivo de uma cadeia produtiva, que é atender ao consumidor, é perceptível a interseção entre ambos. A busca pelo conhecimento para solidificação da gastronomia tem sido importante e o estudo acerca da cadeia produtiva pode contribuir para essa solidificação. Ter o registro de uma produção contribui para o reconhecimento do produto e da região. Isso dar ao local visibilidade e consequentemente contribui com a gastronomia regional (PROCHNIK et al, 2001). Assim, a gastronomia tem como papel valorizar e preservar o modo de preparo de algo de uma localidade. Em vista que tanto a cadeia produtiva quanto a gastronomia, possuem uma sequência lógica, no que tange os processos de aquisição desde a matéria prima até chegar ao ponto final, que é o comensal, desse modo, o alimento passa pelo produtor até prato. O que leva a acreditar que a gastronomia no âmbito da culinária, depende que uma cadeia esteja estabelecida para que ela possa fluir (GALLON et al, 2008).

Cadeia produtiva de mariscos

Uma cadeia produtiva é uma extensão de ideias, que consiste em divisões de trabalho entre o grupo, que proporciona uma interdependência econômica dos participantes da cadeia (JUNIOR, 2010). A pesca artesanal se encaixa no modelo de uma cadeia produtiva, devido que todo o processo está dividido em setores particulares e no mesmo momento um setor depende do outro para funcionar (FIGUEREDO, 2008). A pesca artesanal, consiste das etapas de captura da espécie, beneficiamento, conservação e comercialização. A pesca artesanal por ser um trabalho considerado rudimentar, devido a pouco a quase nenhum uso de tecnologia, a atividade geralmente envolve toda a família, onde capturam desde os pescados, catados, mariscos vivos e peixes secos. Todos esses insumos abastecem os mais distintos mercados, formando uma cadeia através relações sociais (WALTER, 2010).

A cadeia dos mariscos está inserida na pesca, Junior (2010) ressalta que em uma cadeia produtiva de pescados, o pescador executa vários papéis, como fornecedor, produtor, comerciante (podendo ser atacadista e varejista), beneficiador e atravessador. Levando a uma grande adaptabilidade no mercado formal ou informal da economia, na sociedade onde vivem. Essa perspectiva de trabalho pode ser identificado na cadeia das

marisqueiras, pois são as responsáveis em organizar todo o setor até chegar ao consumidor.

Walter, Wikilnson e Silva (2012), afirmam que os mariscos capturados podem ser crustáceos ou moluscos, sendo coletados em manguezais ou estuários, podendo ser pegos com armadilhas ou manualmente e pode contar ainda com ajuda de utensílios.

Os principais mariscos encontrados nos manguezais são o Sururu (*Mytella guianensis*), Ostra do Mangue (*Cassostrea rhizophorae*) e a Lambreta (*Lucina pectinata*) e são classificados como músculos. Já o Caranguejo-uça (*Ucides cordatus*), o Guaiamum, (*Cardizoma guanhumi*), o Aratu (*Goniopsis cruentata*) e o Siri (*Callinectes danae*, *C. sapidus*) são crustáceos (IBAMA, 2006). Porém, para as marisqueiras, tudo que capturam no mangue denominam por mariscos, não os diferenciando em crustáceos, moluscos ou peixes. E a captura desses animais denominam por mariscar⁴. Na construção desse trabalho, foi utilizado o termo marisco, conceito usado pelos marisqueiros e marisqueiras.

2 Metodologia

Pesquisa exploratória, realizada na forma de estudo de caso. Sobre esse tipo de pesquisa Gil (2006) considera que serve para "explorar situações da vida real cujos limites não estão claramente definidos". Como também é utilizada para "descrever a situação ou contexto em que está sendo feita determinada investigação". Assim, foi realizada observação participante, e como instrumentos para obtenção de dados aplicou-se entrevistas semiestruturadas, que foram gravadas e transcritas posteriormente, além de anotações em diário de campo.

O trabalho foi dividido em dois momentos: um teórico e outro prático. O primeiro consistiu na construção do referencial teórico, iniciado em outubro de 2015. No segundo momento, aplicação de entrevista e observação participante.

O trabalho de campo constituiu em V etapas, realizadas no município de Valença-Ba: Etapa I) Foi o primeiro contato com as marisqueiras para identificação das residências; número de filhos; escolaridade; renda; métodos de trabalho; como coletavam o produto; como era realizado o beneficiamento; como e onde comercializavam; se havia e como eram as formas de associativismo e cooperativismo. Etapa II) Ida ao local de trabalho, o mangue, nele acompanhou-se o desenvolvimento do trabalho através da observação participativa no processo de mariscar.

Etapa III) Acompanhamento na residência das marisqueiras, do processo de beneficiamento, ou seja, a transformação de marisco em catado. Etapa IV) Entrevistas com as marisqueiras, observações e entrevistas gravadas, para posterior transcrição e análise, vale ressaltar que os nomes utilizados nas transcrições foram fictícios, visando preservar as marisqueiras (os) entrevistadas (os). Etapa V) Realização de entrevista com os donos dos restaurantes que comercializavam pratos à base de mariscos. Os mesmos foram nomeados neste estudo como restaurantes A, B e C, para garantir o anonimato do estabelecimento.

Todo o processo para coleta dos dados ocorreu por um período de dez dias, de intensa imersão com a comunidade. A coleta de dados ocorreu no mês de março de 2016. Na observação participativa, foi identificado o modo de trabalho, o processo de coleta e beneficiamento. Após essas etapas vem a comercialização, sendo possível observar o

⁴ É a captura dos mariscos no mangue, é denominado assim pela variedade que é coletado.

ponto de vista dos restaurantes, de como os proprietários veem a profissão de marisqueira e como os catados chegam até aos estabelecimentos.

3 Resultados e discussão

Perfil das marisqueiras de Valença-Ba

No município havia o Sindicato de Pescadores, Pescadoras, Técnicos e Aquicultores de Valença, localizado no bairro do Tendo com um núcleo no distrito do Guaibim criado em 2013. O presidente era responsável por organizar a parte burocrática para o recebimento do Defeso. Vale ressaltar que a entidade não trabalhava com a comercialização ou capacitação, apesar de existir o interesse em contribuir significativamente para melhoria do trabalho dessa população.

Para Brazão (2015) "o trabalho das marisqueiras é caracterizado por pouco retorno financeiro, sendo nesse cenário considerado como subemprego". Com isso, tem-se uma ideia de como é a vida dessas pessoas que tiram do mangue seu sustento.

Em sua maioria são mulheres, com média de quatro filhos, os quais sustentam sozinhas. São pessoas simples, abertas ao diálogo, muito receptivos, e orgulhosos em mostrar sua profissão, apesar do pouco reconhecimento e valorização.

As marisqueiras têm orgulho de serem filhas de marisqueiras, e em alguns casos seus filhos e netos já estavam atuando no ramo. Porém, elas demonstraram que não acreditam em um futuro bom para a profissão, principalmente pela desvalorização da mesma. Muitos de seus filhos e netos não demonstram interesse na profissão, por ser algo muito trabalhoso e pouco lucrativo.

As condições do mangue também foi um dos motivos listados para uma possível extinção da profissão o qual, segundo elas não rende como antigamente, por estar poluído, podendo morrer. Isso fica evidenciado pela quantidade de mariscos, que em relação ao passado, hoje é bem menor.

Apesar da predominância da população feminina na profissão (fato pelo qual o termo é utilizado no feminino no presente trabalho), e mesmo o gênero não sendo objeto deste estudo, não há como falar desta profissão e não frisar a participação dos homens, apesar de serem em menor quantidade. Bem verdade é que muitos preferem ser chamados de pescadores e denominam as mulheres como marisqueiras, entretanto, muitos não veem problema no uso do termo no masculino, conforme trecho a seguir:

"Sou marisqueiro, se eu não fosse eu ia tirar um bicho desse aqui agora?" (Manoel 66 anos).

É comum encontrar entre estes trabalhadores que a herança foi passada entre as gerações. Muitos dos entrevistados, desenvolvem a atividade desde a infância, ao acompanhar seus responsáveis no trabalho.

"A vida toda, eu fui criado na beira do mangue, fui criado junto com meus pais pescando, mariscando fazendo tudo, depois sai de lá e vim pro Guaibim, minha vida é sempre essa. Eu nasci na beira do mangue, trabalhando de pescaria, pegando caranguejo" (Manoel 66 anos).

Nas entrevistas realizadas muitos relataram melhoria após recebimento do Defeso. Devido a mariscagem ser considerada como uma prática artesanal de pesca, as marisqueiras são contempladas com este auxílio do governo federal para que no período de reprodução das espécies eles não trabalhem com a mariscagem, sendo que esta verba é distribuída por dois períodos do ano.

A imersão na cadeia produtiva de mariscos no município de Valença-BA

As marisqueiras foram acompanhadas em sua rotina de mariscar, catar e vender. A ida ao mangue pela manhã, logo cedo, dar-se ao fato da maré estar vazante, pois para o trabalho de mariscar muito depende-se do tempo, é ele quem determina o horário e os dias em que as marisqueiras podem ou não ir ao mangue. Um trecho do diário de campo é capaz de externalizar o primeiro contato com este novo mundo:

“Tivemos que atravessar o rio, com a água ainda na cintura, até chegar ao início do mangue, nos limitamos somente aquela parte, pois adentrar no mangue poderia trazer algum risco para nós, uma vez que não tínhamos experiência com tal atividade...” (Anotações diário de campo).

Neste primeiro dia de experiência no mangue, a atividade inicial foi armar o jereré (cada uma monta cerca de cinco jererés), que é uma armadilha usada para pescar siri, produzida com peneira funda de malha mole, pedaço de madeira, rede e uma isca. Esta armadilha então é lançada no mangue e aguarda-se um tempo até que seja hora de puxá-los de volta.

Em outra observação, notou-se a maneira como são extraídas as ostras do mangue. Elas nascem no caule das árvores do manguezal e, para serem arrancadas é necessário muito cuidado, por serem extremamente cortantes. Com um facão, estes trabalhadores pegavam-nas com a ponta por baixo da ostra, e com apenas um impulso das mãos para cima arrancavam a ostra. Neste momento, elas utilizavam luvas propícias, porém isso muitas vezes não é o suficiente para evitar acidentes, evidência presente pelas inúmeras cicatrizes adquiridas com o desenvolvimento da atividade.

Com estas observações, foi possível identificar que muitas ferramentas são fundamentais para execução do trabalho, e muitas destas são produzidas pelas próprias marisqueiras, sendo que cada uma tem sua função, conforme observa-se na transcrição a seguir:

“Facão e balde eu uso pra lambreta, o jereré e as iscas pro siri, saco e balde” (Inês 42 anos).

“Eu uso o jereré que é pra siri, o muzue⁵ pra pegar amoreia⁶, a rede pro camarão, ostra essas coisas a gente tira de facão, sururu e lambreta tudo de facão” (Santa 59 anos).

Beneficiamento

A volta para casa se dar caminhando ou de ônibus, quando há capital para isto. Na imersão no dia a dia das marisqueiras, observou-se que suas atividades não terminam com a ida para casa. Em casa, ainda precisam partir para o segundo turno (principalmente as mulheres) pois precisam cuidar dos fazeres domésticos e só depois, dão seguimento as outras etapas desta cadeia produtiva de marisco, que são:

Cozimento

Este procedimento acontece no quintal das casas, com auxílio de fogão a lenha. O primeiro procedimento para o cozimento é a lavagem dos mariscos e caranguejo em água corrente e com escova para retirar a lama, a etapa posterior, para aqueles mariscos necessários, é chamada de despeito, onde ocorre remoção da carapaça do

⁵ Armadilha usada para captura da amoreia.

⁶ Espécie de peixe do mangue.

meio, que não necessita ir ao fogo (Figura 1). Depois há o cozimento e reserva em recipiente.

Figura 1: Processo da lavagem dos mariscos, Valença-Ba, 2016.



Fonte: acervo pessoal

O siri segue o mesmo processo que o caranguejo; o sururu também é lavado com a escovinha e reservado; já a ostra requer um pouco mais de atenção por conta de sua casca cortante; com o guaiamu não se faz o catado, o mesmo é vendido por unidade.

Todos os mariscos capturados no mangue são cozidos na mesma água, porém, são colocados na água fervente por espécie. Os mariscos que possuem concha são cozidos sem a remoção das mesmas, pois na fervura elas se abrem. Os caranguejos são colocados e quando a água muda de cor são retirados e reservados; o sururu, quando a concha se abre, ele é retirado, e assim se procede até o último tipo de marisco.

Cata

Após finalização do cozimento, a depender do horário, a cata começa no mesmo dia, mas se for tarde da noite ou a depender do cansaço das marisqueiras, os mariscos são refrigerados e à cata fica para o dia seguinte.

A cata⁷ inicia-se após o esfriamento dos mariscos. Nesta etapa, as marisqueiras utilizam pano de prato, faca e peneira. O pano serve para enxugar as mãos que durante o processo fica suja e pode alterar a cor da carne do marisco. A carne é retirada com as mãos, e com auxílio de faca. Depois de todo o processo, a carne do marisco volta a ser lavada em água corrente (Figura 2).

⁷ Processo de retirar a carne do marisco.

Figura 2: Processo de cata dos mariscos, Valença-BA, 2016.



Fonte: acervo pessoal

Porcionamento e congelamento

Após a cata, os mariscos eram pesados e embalados. Todas utilizavam sacos de porcionamento transparente de um quilo, e quem não possuía balança utilizavam alguma emprestada do mercado ou da vizinha. Após esse procedimento os produtos são distribuído para os compradores, ou armazenados em refrigeradores, até serem vendidos.

Comercialização

O processo de comercialização destes produtos podem se dar de inúmeras maneiras e seguir diferentes caminhos. A figura 3 demonstra os principais locais onde os mariscos catados são comercializados e/ou consumidos.

Figura 3. Local de comercialização e/ou consumo dos mariscos catados, Valença-BA, 2016.



Fonte: acervo pessoal

Para as marisqueiras de Valença, o melhor negócio é vender os mariscos em suas casas, para a comunidade, por ser o público que mais paga pelo produto, ao contrário dos donos de restaurantes e as peixarias que pagam um menor valor. A tabela de preço é bem variada, e depende do tipo do catado.

“Eu vendo na comunidade e de vez em quando eu vendo nas barracas ou então para os moradores mesmo. As peixarias e restaurantes não dão valor ao trabalho da gente, o catado é R\$25,00 e tem peixaria que quer pagar pela metade do preço, então a gente acaba vendendo na porta mesmo” (Inês 42 anos).

Quando questionadas se consumiam o que produziam, a resposta de todas foi que é bem difícil consumir, pois entre elas, há a cultura de apenas vender os mariscos, conforme ficou evidente na fala de uma das marisqueiras entrevistadas:

“Ah porque aqui a gente não diz que vai catar 1 quilo de catado pra comer, não, vou catar e fazer real, pescador, marisqueira só come as coisas depois de ganhar o real” (Hilda 40 anos).

O beneficiamento do catado é uma tarefa árdua, pois para se obter um quilo de catado, precisa-se adquirir uma quantidade muito maior, como por exemplo: até quatro dúzias de caranguejo; siri e caranguejo graúdo quatro a cinco dúzias; siri e caranguejo miúdo, um balde; ostra um saco de aproximadamente 60 quilos, no qual é em média cerca de 100 unidades para formar 1 quilo; a lambreta é vendido por dúzia e não catado; sururu um balde cheio e grande da aproximadamente 1,5kg.

Restaurantes

Os restaurantes escolhidos para realização da pesquisa foram aqueles que utilizam os mariscos para as suas preparações, de modo que os mariscos fizessem parte da maioria dos pratos ofertados pela casa. O objetivo foi conhecer a visão dos donos destes estabelecimentos sobre a profissão das marisqueiras, se os mesmos tinham conhecimento do processo do beneficiamento, como também o percurso dos mariscos até se transformar no catado.

Ficou evidenciado que todos os restaurantes conheciam a forma do beneficiamento dos mariscos, e tinham noção das etapas do mesmo, porém, uma instigante informação obtida foi que esses estabelecimentos não adquiriam os mariscos das marisqueiras da região, e sim de municípios e distritos vizinhos, porém, na baixa estação como a demanda era menor eles adquiriam das marisqueiras da comunidade, quando elas apareciam para vender.

Pra você ver que não é fácil, trabalho é bem difícil e tem gente que não dá valor, porque o mariscos, elas vão ali no mangue e pega o marisco, é de graça, mais são o trabalho elas irem ali pegar e trazer pra casa e fazer aquele processo todo até vim pra mesa do cliente, tem gente que não ta nem ai, mais e um trabalho bastante árduo, tem gente que sai de casa cedo e ainda vai ter que aquele trabalho de ferventar, de catar pra dar um kg, dois kg, três quilo não é pouca coisa não (zé das farinhas).

Dentre os principais motivos para a aquisição do insumo de outras localidades, foi que as marisqueiras de Valença não produziam uma quantidade que os restaurantes necessitavam. Outro fator alegado foi a qualidade, que varia a depender da marisqueira, não havendo assim uma padronização na produção do catado, o que dificultava a compra.

Quando questionados sobre o valor pago, alguns relataram que as marisqueiras cobravam caro, já que os mariscos elas pegavam no mangue, o que para eles não

necessitava de recursos financeiros. Para os restaurantes, o valor da extração não era contabilizado pelo fato que a natureza oferece a matéria prima, portanto, o custo do tempo gasto para mariscar e as adversidades da atividade não eram levado em consideração por eles. Assim, pode-se ser comprovado o relato das marisqueiras sobre a respeito da desvalorização do ofício do mariscar. Assim, Brazão (2015), trata em seu livro sobre o cotidiano e o trabalho das marisqueiras, afirmando que não há valorização nem tão pouco reconhecimento dessa atividade, devido a muitos acharem que é uma tarefa fácil como também a matéria prima é proveniente da natureza.

Contrapondo, houveram alguns donos de estabelecimentos que possuíam outro pensamento sobre a atividade das marisqueiras, isso acontece porque eles tinham a compreensão do processo da cadeia produtiva dos riscos e o que as marisqueiras passavam, como também as adversidades enfrentadas pelas mesmas.

Mangue X Maricultura

Para Brazão (2015), no final do século XX, ocorreram grandes mudanças nos manguezais de Valença, iniciando uma fase de míngua dos mariscos, sobretudo do caranguejo, sendo o fator primordial para esse fenômeno a degradação ambiental.

O mangue é algo presente na vida dos moradores da região, principalmente para as marisqueiras, sendo o local de onde tiram seu sustento. Porém, foi observado insatisfação com a situação que o mangue se encontra na atualidade, para eles o mangue sofreu muitas transformações e na visão dessas profissionais, as mudanças não foram bem quistas, devido considerável redução dos moluscos e crustáceos, assim, as modificações ocorreram devido a instalação de um empresa de maricultura⁸ que se alocou no município.

A maricultura é uma empresa de beneficiamento de camarões, a qual se instalou na região de Valença para realizar o cultivo do mesmo. A queixa unânime relatada pelas marisqueiras era que: a maricultura estava destruindo gradativamente os manguezais da região, as mesmas alegaram também que após a instalação da empresa, o mangue nunca mais foi o mesmo e a cada dia a quantidade de marisco diminuía consideravelmente, esse fato foi notado por elas, no momento em que elas afirmaram que não coletam do mangue a mesma quantidade que coletavam a alguns anos atrás.

Há diferença demais no mangue hoje, porque aqui nós não demorava meia hora pra gente ter um balde de siri, de caranguejo e hoje passa o dia todo e as vezes não traz a quantidade que trazia antigamente e que a maricultura tá acabando com isso. Porque a maricultura solta uma água com um remédio e alaga o mangue todo, tem dia que a gente chega lá e só sente o mal cheiro dos mariscos mortos (Dona Santa).

4 Conclusão

Com esse estudo, foi possível concluir que existe uma cadeia produtiva de mariscos na região de Valença-Ba, por estar organizada em sequência de cadeia. A produção da matéria prima inicia-se com a captura dos mariscos no mangue, o que classifica a atividade como produção artesanal, sendo as demais etapas de: lavagem, cozimento,

⁸ A maricultura é definida como "a produção lucrativa de organismos aquáticos, mantendo uma relação harmônica e duradoura com o ecossistema e as comunidades locais" (TURECK, 2000).

cata, porcionamento e refrigeração ou congelamento. Além das fases comum a toda e qualquer cadeia produtiva, a comercialização e chegada ao consumidor final.

No entanto, ficou nítido que ainda é preciso uma organização mais efetiva, pois uma cadeia de produção deve ser encarada como um conjunto de ações que visam atender as demandas do grupo como um todo. No que diz respeito às marisqueiras identificou-se uma junção da mão de obra, ou seja, um trabalho coletivo, o que pode ser mais solidificado com a criação e implantação de uma cooperativa.

Pode-se ainda, estabelecer parcerias com órgãos que promovam o incentivo e ensinem as mesmas como se organizarem efetivamente, como o SEBRAE, a Bahia Pesca, parcerias com gastrônomos, nutricionistas, geógrafos e a mídia. Assim, esses agentes podem oferecer, organizar e ministrar cursos e palestras.

Com esse estudo identificou-se também a necessidade de um olhar mais crítico pelos órgãos para a recuperação dos manguezais, o qual se não forem cuidados e preservados, essa população pode sofrer as consequências em um futuro não tão distante. Pois não adianta ter uma excelente equipe que trabalhe na produção, se a matéria prima não existir.

Referências

- ALMEIDA, A.C; Análise Do Processo De Ocupação Do Manguezal No Bairro Teotônio Vilela – Ilhéus (Bahia). **Universidade Estadual de Santa Cruz**, 2006.
- BRAUNE, R; FRANCO, S. C. **O que é Gastronomia**, editora Brasiliense, vol. 322, 1ª edição, 2007.
- BRAZÃO, M.F.F. **Cotidiano e trabalho das marisqueiras e catadeiras de Valença-BA**. São Paulo: Paco,2015.
- CASTRO, A. M. G; LIMA, S. M. V.; MAESTREY, A.; TRUJILLO, V.; ALFARO, O.; MENGÓ, O.; MEDINA, M. **La dimensión "Futuro" en la construcción de la sostenibilidad institucional**. ISNAR, Proyecto Nuevo Paradigma, San Jose, Costa Rica, 2001.
- FIGUEREDO, Kleber Fossati (org); FLEURY, Paulo Fernando (org); WANKE, Peter (org): **Logística e Gerenciamento da Cadeia de Suprimento**. São Paulo: Editora Atlas, 2008.
- IBAMA – Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais. (2002). **Guia de Procedimentos do Licenciamento Ambiental Federal**. Brasília: CELAF, 2006.
- GALLON, A. V.; NASCIMENTO, C.; PFITSCHER, E. D. A Gestão Da Cadeia Produtiva De Moluscos Catarinense E Suas Limitações Operacionais. **Simpósio, Anais**, p.1-16, 2008.
- GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4ªed.São Paulo: Atlas,2006.
- JUNIOR, W. M. Alguns Aspectos da Cadeia Produtiva Pescado Artesanal na Região Lindeira ao Estuário da Baixada Santista/Sp. **Fórum Ambiental da Alta Paulista**, v.6, 2010
- PROCHNIK, Victor & HAGUENAUER, Lia. (2001) **Cadeias produtivas e oportunidade de investimentos no nordeste brasileiro**. Rio de Janeiro, Instituto de Economia, ago. 28 p. (Texto para Discussão nº 453)

ROCHA, F. G. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, v.1, mai/jun, 2015.

TURECK, C. R.; OLIVEIRA, T. N. DE. Sustentabilidade ambiental e maricultura. **Universidade da Região de Joinville – UNIVILLE**, 2013.

WALTER, T. Novos Usos e Novos Mercados: Qual sua influência na dinâmica da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal? **Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro**, Seropédica, 2010.

WALTER, T.; WILKINSON, J., SILVA, P.A. A análise da cadeia produtiva dos catados como subsídio à gestão costeira: as ameaças ao trabalho das mulheres nos manguezais e estuários no Brasil. **Revista da Gestão Costeira Integrada**, p.483-497, 2012.

Às margens dos rios: escolhas alimentares de pescadores de Foz do Iguaçu-PR

River banks: food choices of fishermen from Foz do Iguaçu-PR

Paola Stefanutti¹, Gislaíne Silveira Simões¹, Erika Marafon Rodrigues Ciacchi², Valdir Gregory³

¹Instituto Federal do Paraná – IFPR

Colegiado do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer

²Universidade Federal da Integração Latino-Americana – UNILA

Departamento de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar e Saúde Coletiva

³Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE

Programa de Pós-Graduação Sociedade, Cultura e Fronteiras

(paola.stefanutti@ifpr.edu.br, gislaine.simoese@ifpr.edu.br, erika.ciacchi@unila.edu.br, valdirmacgregory@gmail.com)

Resumo. Este artigo apresenta discussões sobre a influência nas escolhas alimentares de pescadores de Foz do Iguaçu-PR que vivem às margens dos rios Paraná e Iguaçu. Estas análises partiram de narrativas e memórias de pescadores do referido município. Os relatos de comportamentos e práticas alimentares às margens transpassam as seguintes discussões: a pesca e a agricultura de subsistência; técnicas de conservação: charque de peixe, o peixe na conserva com vinagre, o peixe defumado e o porco na lata; a representação da carne bovina; aquisição e/ou escambo de alimentos além-fronteira: Paraguai e Argentina; e comidas à margem: os grupos alimentares e os pescadores. Com esse estudo espera-se contribuir para a história da alimentação neste território, além de fomentar outras pesquisas com o método indiciário no campo da alimentação.

Palavras-chave: alimentação, método indiciário, memórias.

Abstract. *This paper presents discussions about the influences on the food choices of fishermen from Foz do Iguaçu-PR, who live on the banks of the Paraná and Iguaçu rivers. These analyzes were based on narratives and memories of fishermen of the mentioned municipality. Reports of eating behaviors and practices at the margins span the following discussions: fishing and subsistence agriculture; preservation techniques: fish jerky, preserved fish with vinegar, smoked fish and pork in the can; the representation of beef; acquisition and / or barter of food across the border: Paraguay and Argentina; and food on the sidelines: food groups and fishermen. With this study, the author hopes to contribute to the history of food in this territory, besides fomenting other researches with the evidence-based methods in the field of food.*

Key words: feeding, evidence-based methods, memories.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 6 no 2 – julho de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

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

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

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

1. Introdução

Este artigo apresenta discussões sobre a influência nas escolhas alimentares de pescadores de Foz do Iguaçu-PR que vivem às margens dos rios Paraná e Iguaçu. Estas análises partiram de narrativas e memórias de pescadores do referido município. A pesquisa traz um debate sobre diversos temas que surgiram no decorrer das análises, como vida às margens dos rios, comportamentos alimentares, história da alimentação na localidade e registro dos métodos de conservação de alimentos. Faz-se uma discussão sobre a relação da comida com a cidade, e como aquelas condições locais influenciavam na alimentação deste grupo, a partir de relatos sobre: a pesca e a agricultura de subsistência; técnicas de conservação: o charque de peixe, o peixe na conserva com vinagre, o peixe defumado e o porco na banha; a representação da carne bovina; a aquisição e/ou escambo de alimentos em outras margens, no Paraguai e na Argentina, e pratos e grupos alimentares às margens dos rios.

O procedimento metodológico adotado neste trabalho buscou interpretar dados obtidos através de narrativas de entrevistas, sendo considerada uma pesquisa oral temática. Este procedimento pode ser visto como um método de pesquisa que busca conhecimentos sobre o passado, não sendo “[...] *um fim em si mesmo, e sim um meio de conhecimento*” (Alberti, 2005, p. 29). Para embasar as entrevistas, dois nomes foram chamados à mesa desta refeição simbólica. Um é o sociólogo inglês Paul Thompson (1992), um dos especialistas e pioneiros do método da história oral como registro histórico. O outro nome é o da psicóloga e professora da USP, Ecléa Bosi (1994), que, em seu livro “Memória e sociedade: lembranças de velhos”, traz discussões sobre as memórias individuais e coletivas.

Os sujeitos desta pesquisa vivem nas margens de rios e da sociedade e, aparentemente, não pertencem à paisagem humana ali predominante. Vivem nas águas e das águas, e, nesse sentido, compartilha-se da visão do sociólogo brasileiro José de Souza Martins (1997), que relata a história por quem normalmente não faz parte da história oficial, sendo negada pelo Estado, pela sociedade e, muitas vezes, pela própria academia. Abre-se um espaço de diálogo com os que usualmente estão fora do centro.

O historiador Carlo Ginzburg, em seu livro “Mitos, emblemas, sinais: morfologia e história”, dedica o capítulo “Sinais: raízes de um paradigma indiciário”, para esmiuçar os princípios do modelo indiciário. O autor inicia discorrendo sobre o “método morelliano” – do médico italiano Giovanni Morelli –, que desenvolveu um procedimento para detectar, em pinturas italianas, suas atribuições e assim identificar possíveis obras falsas, quanto testificar verdadeiros tesouros artísticos. O fato é que o método era inquietador e dizia que: “[...] *é preciso não se basear, como normalmente se faz, em características mais vistosas, portanto mais facilmente imitáveis*” (Ginzburg, 1989, p. 144). Morelli, portanto se prendia a detalhes como orelhas, unhas e dedos. O esforço pessoal se concentra em falar sobre as partes importantes, segundo quem pinta ou quem fala, deste modo saem os traços mais marcantes e os discursos prontos e reproduzidos. E, nas entrelinhas, o que será que pode ser visto, que minúcias essa pintura ou essa narrativa pode nos dar?

Ginzburg faz uma explanação do método indiciário e de seus entusiastas Morelli, Sherlock Holmes e Sigmund Freud. Esses personagens e até o próprio Ginzburg esmiúçam as evidências, consideradas irrelevantes, tecendo teias conexas e desconexas e ruminando sinais, indícios e orelhas, em que o método é apreciar do micro ao macro, prezar pelo particular, contemplar o detalhe.

Defensor do estudo do cotidiano, o historiador francês Michel de Certeau, em seu livro: "A Invenção do Cotidiano", no primeiro volume, de subtítulo "Artes de fazer", diz que: "As práticas cotidianas estão na dependência de um grande conjunto, difícil de delimitar, e que, a título provisório, pode ser designado como o dos **procedimentos**. São esquemas de operações e manipulações técnicas" (Certeau, 2007, p.109, grifo do autor). Partindo dessa perspectiva certeuriana pode-se afirmar que este estudo é dedicado às práticas cotidianas dos pescadores no âmbito da pesca, da tríplice fronteira Brasil-Paraguai-Argentina, da família e da alimentação. São esquemas de operações das vivências do cotidiano localizado às margens da sociedade.

Sobre alimentação discute-se com Massimo Montanari, Jesús Contreras, Mabel Gracia Arnaiz e Roberto Da Matta, além de outros do campo da sociologia, antropologia e história.

Parte-se da concepção de uma múltipla fronteira, em que aquilo que é esporádico em outros territórios aqui se torna rotina. E o cotidiano desses outros territórios se torna exceção. E corrobora a tese de que a comida é simbólica e reflete a cultura, o meio e os aspectos que circundam aqueles que a escolhem e a consomem. No conjunto do levantamento realizado foram constituídas bases para uma compreensão transdisciplinar sobre o aspecto alimentar como uma das temáticas das ciências sociais.

2. Caminhos metodológicos às margens

As entrevistas com pescadores e com familiares que vivenciaram o período da pesquisa dispuseram da elaboração de um roteiro prévio, porém, além delas, contou com documentos escritos e fotos sobre o mencionado cotidiano da época e bibliografia sobre os temas que foram surgindo com o desenrolar das análises desses encontros (Stefanutti & Gregory, 2016).

Antes, porém, buscando uma compreensão de como esses pescadores eram e estão organizados, procurou-se a Colônia de Pescadores Z-12. No Estado do Paraná, há a Federação das Colônias de Pescadores do Estado do Paraná, que divide as áreas de pesca do estado em Zonas Pesqueiras. E uma delas é a Colônia de Pescadores Z-12 de Foz do Iguçu.

O cenário das entrevistas daria uma pesquisa à parte, pois cada fonte fala também através dos espaços em que se recebe o outro. Os espaços falam, os cenários criam vida e, em alguns momentos de espaçadas silenciosas, somente o cenário fala, onde o que se escuta é o som do vento, dos pássaros, das cigarras ou do barco se movimentando sobre as águas. As entrevistas ocorreram no ponto de pesca, na barranca do rio, no bar, ou nas moradias dos pescadores, nos bairros Alto da Boa Vista, Três Lagoas, Porto Belo, Porto Meira, Arroio Dourado, Centro em Foz do Iguçu e em Santa Terezinha de Itaipu. Todos esses locais são periféricos, nas margens da cidade, tendo uma ligação direta ou indireta com os rios Iguçu ou Paraná ou o Lago de Itaipu, pois, mesmo o pescador que diz morar no Centro, vive na realidade atrás da Marinha, no limiar do Rio Paraná.

O roteiro da entrevista orientou dois momentos: o primeiro pode ser denominado de identificação, onde as perguntas solicitavam nome, idade, local de nascimento e época de chegada a Foz do Iguçu. No segundo, seguiam duas perguntas norteadoras sobre como era a pescaria anteriormente, desencadeando narrativas sobre o local da barranca, as águas, as histórias de pescaria, a mudança no cenário pesqueiro com a diminuição de peixes, o diferente caminho profissional dos filhos, e relatos sobre o contrabando; e quais eram seus comportamentos alimentares, gerando falas sobre os principais alimentos, métodos de cocção, práticas particulares, o acesso aos alimentos através da agricultura ou compras nos países vizinhos, lembranças alimentares dos momentos da refeição, e o

peixe como alimento. Ainda lembravam sobre a questão da falta de acesso à energia elétrica, acarretando perguntas sobre métodos de conservação do peixe.

Durante a escrita, optou-se pela utilização dos nomes dos nove entrevistados, usando o nome com que eles se autodenominam e com que são conhecidos nas imediações e em relações sociais: Seu João, Iracema, Cecílio, Maria das Graças, Gabriela, Popeye, Coelho, Chico Barbudo e Seu Valdemar. Nove nomes, nove pessoas, nove famílias, muitos anos de pesca, muitas histórias, muitas memórias.

3. Comportamentos e práticas alimentares às margens

Em seu livro a "História da alimentação no Paraná" o professor Carlos Antunes dos Santos apresenta uma discussão sobre a história da alimentação que, além da comida e do alimento, trata do abastecimento, da abundância, da escassez, da fome e da agricultura de subsistência. Como será notado, vários pescadores tinham ou ainda têm forte ligação com a agricultura de subsistência, produzindo alimentos ou criando animais para o consumo da família, gerando pouca dependência do comércio local. Santos ainda enfatiza que:

*"Através das crises de produção de alimentos e do abastecimento, podemos chegar a conhecer a história das tensões, dos conflitos e da própria estrutura de produção alimentar da sociedade brasileira. E, de acordo com a Professora Maria Yeda Linhares, a história dos gêneros alimentícios e do abastecimento só pode ser levada adiante após amplas **consultas em fontes primárias e mesmo em fontes da história oral, realizadas em nível local e regional. Cada centro urbano tem suas estruturas particulares de consumo e de consumidores, determinada pelas condições sociais que a caracterizam. A história do abastecimento é, pois, uma história que se regionaliza, que foge do nacional, que se particulariza, embora suas grandes coordenadas estejam presas às determinantes do sistema maior**"* (Santos, 1995, p.12-13, grifo nosso).

Este trabalho buscou trazer essa contribuição para a história dos alimentos desses pescadores de Foz do Iguaçu através de entrevistas e diálogos com eles. Esse tipo de dado costuma receber pouca atenção em pesquisas acadêmicas, como também em outros escritos e abordagens, como no jornalismo e em acervos de memórias. Como, porém, falar de uma alimentação típica ou nativa, da gastronomia local, sem fazer levantamentos pontuais sobre os alimentos que eram cultivados, criados, pescados, consumidos e sobre os pratos que eram preparados? Como falar sobre o Pirá de Foz¹, sem antes falar sobre quem de fato pescava e preparava o pirá (peixe em guarani) e pode acrescentar sobre memórias da alimentação da cidade? Registra-se, portanto, pratos e memórias às margens.

Pode-se estabelecer um diálogo com a nutricionista Rosa Wanda Diez-Garcia, que traz em seus estudos da Ciência da Nutrição representações e práticas da alimentação no contexto urbano e defende o uso do termo "comportamento alimentar", definindo-o como:

¹ Faz-se alusão ao "prato típico" de Foz do Iguaçu, segundo site da Prefeitura, eleito através de um concurso em que participaram apenas representantes de redes hoteleiras da cidade, sem nenhuma representatividade cultural e alimentar aos seus habitantes.

"[...] não apenas as práticas observadas empiricamente (o que comemos, quanto, como, quando, na companhia de quem e onde), mas também os aspectos subjetivos que envolvem a alimentação: os socioculturais e os psicológicos (alimentos e preparações apropriados para situações diversas; escolhas alimentares; comida desejada e apreciada; alimentos e preparações que gostaríamos de apreciar; a quantidade de comida que pensamos que comemos etc.) [...] [contempla-se] os aspectos subjetivos do comportamento alimentar, por entendermos que estes balizam as práticas alimentares" (Diez-Garcia, 2005, p.214).

A autora ainda ressalta, mais adiante, que nas práticas alimentares estão incluídas: *"[...] a identidade cultural, a condição social, a memória familiar expressa nos procedimentos relacionados à escolha e à preparação do alimento e ao seu consumo propriamente dito"* (Diez-Garcia, 2005, p.277).

Completa-se esses pensamentos com o antropólogo DaMatta (1986, p.57) para quem: *"[...] a comida vale tanto para indicar uma operação universal – o ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver"*.

A seguir são apresentados relatos de comportamentos e práticas alimentares que foram influenciados pela questão geográfica, pela localidade onde esses pescadores viveram, vivem e estão localizados, fora do centro, às margens, mas na cidade.

A pesca e a agricultura de subsistência

A prática da pesca com a agricultura de subsistência foi algo mencionado por alguns pescadores entrevistados, conforme será relatado a seguir. Popeye foi o primeiro a relatar sobre a relação entre a pesca e a agricultura de subsistência:

Naquela época todas as pessoas que pescavam também plantavam uma coisinha para sobreviver. Criavam uns porquinhos, criavam galinha caipira, todo mundo tinha. Todo mundo se interessa em ter, porque assim você nem precisava vir para o centro. Se você matava o porco, você tinha a banha, claro. E você tinha mandioca. Milho e mandioca, na roça, eram o principal. Para comer e sobreviver, você tinha o peixe. Matava o porquinho, tinha carne, tinha banha (M. Zimerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014).

Desse modo, Popeye e sua família garantiam a sobrevivência com os alimentos básicos: porco (carne e banha), galinha, peixe, mandioca e milho. A outra entrevistada, Iracema, a viúva do pescador Aristeu, relembra a plantação de arroz, milho, feijão.

Quando questionados sobre a agricultura para subsistência, Chico Barbudo disse que eles plantavam milho, feijão e arroz, tal como os dois primeiros entrevistados. Sobre a mandioca, ele falou que também plantava, porém, aparentando certo desprezo pela raiz, perceptível pela expressão facial e pela entonação de voz. Salientou que esses alimentos se destinavam apenas ao consumo da família, não havendo venda ou troca por outros produtos. Amelina logo continuou:

O pedacinho que nós tínhamos, dava para plantar uns pés de arroz. Não muito, mas dava para o gasto, para plantar. É para comer mesmo. Porque a terra era pouca, e não dava para plantar tudo.

Era para comer e para não precisar comprar. Para quem mora no sítio, tem que plantar de tudo (F.D. Ferreira, comunicação pessoal, 19 de janeiro de 2015).

Percebe-se aí uma concepção de que é necessário plantar de tudo, para poder ter de tudo, para escolher o que comer.

Apesar de hoje ser proibido plantação perto do rio, pela questão de preservação ambiental e mata nativa, quando questionado se havia alguma plantação, o pescador Coelho diz: "Não, não, aí tem um pé de abóbora que nasceu, umas batatas que já tinha ali, e eu aproveitei e plantei o quê? Três pés de café, que é a minha paixão ver eles crescerem. Venha aqui para você ver" (A. Souza, comunicação pessoal, 22 de dezembro de 2014). Ao chegar atrás da casa, ele continuou:

Esse, esse, e aquele lá, [apontando para os três pés de café plantados separadamente] só de ver eles crescerem, eu me lembro, quando nós morávamos na roça, um pé de café crescia um palmo por dia, por causa dos tocos, dos paus podres, hoje se não adubar não sai nada, você sabe. É a minha paixão, só para matar saudades. Tá aqui pertinho, aí eu jogo água da roupa, aqui eu lavo minha roupinha, jogo a água do tanque aí, e ele tá bonito. Mas nem devia, porque não é pra plantar. Eu plantei só por isso aí mesmo. E eu joguei semente de abóbora aí e pegou [com um tom de voz dizendo, não foi culpa minha, eu só joguei, e pegou, fazer o que agora, né?] (A. Souza, comunicação pessoal, 22 de dezembro de 2014).

Além dos discursos e das narrativas, a memória também perpassa e pode ser contemplada pelos objetos materiais. "A memória é assim guardada e solidificada nas pedras [...]" (Pollak, 1989, p. 10). Quando nos deparamos com esses pontos de referência de uma época distante, usualmente integra-se em próprios sentimentos de pertencimento, de filiação, de origem.

Há uma intrínseca relação entre a pescaria e a agricultura, em situações em que ou alguém é pescador agricultor ou alguém é agricultor pescador, sendo raro alguém ser apenas pescador. Compreende-se, então, que o homem do rio também é o homem do campo, porém o homem do lago ou do rio atual, dadas as questões ambientais e fiscalizações (pela reserva ambiental à beira da água), se distanciou do campo, não podendo produzir o seu próprio alimento, o que lhe gerou despesas econômicas e uma perda na qualidade de vida. Diversidade alimentar é um conceito tão antigo, tão popular que, infelizmente, tem diminuído ao longo dos anos em favor da homogeneizada tendência da indústria de alimentos, em uniformizar os sabores, as texturas, os aromas e as próprias preparações. A agricultura de subsistência tem destaque nas falas dos entrevistados mais antigos na região, principalmente com a plantação de mandioca, feijão, arroz, milho, e criação de galinha e de porco, sendo esta última ocupação enfatizada inúmeras vezes por vários entrevistados. Pode-se, sobre essa realidade, estabelecer um diálogo com Montanari (2008, p.29), que diz:

"No desenvolvimento histórico das sociedades humanas, a economia "doméstica" baseada na agricultura e no pastoreio se contrapõe à economia "selvagem" de apropriação da comida: criar animais ou caçá-los, cultivar os frutos ou apanhá-los em estado selvagem".

O assunto desse trecho de Montanari envolve sedentarismo *versus* nomadismo e economia doméstica *versus* a economia selvagem. Ou, sob outro ponto de vista, trata-se do

pescador coletor *versus* o pescador produtor, vale dizer, o pescador selvagem *versus* o pescador civilizado, ou mesmo, mais recentemente, o pescador *versus* o aquicultor. A partir desses contrastes, muitos dos indícios das entrevistas se tornam evidências.

Técnicas de conservação: charque de peixe, o peixe na conserva com vinagre, o peixe defumado e o porco na lata

Popeye relembra que o porco era uma peça chave na alimentação, pois garantia ao mesmo tempo carne e banha para conservação. Popeye ainda conta em detalhes sobre a preparação do porco na lata, preparação muito comum da comida rural do Brasil. Em Cascudo (2004, p.152) se encontram referências da conservação das carnes em gordura, especialmente da banha de porco, toucinho derretido, da carne de porco, em Portugal.

Nós guardávamos [o porco] em latas de vinte litros. Cortava o toucinho junto com a carne, fritava essa carne, pegava a banha, colocava meia lata de banha e o resto você ia colocando toda a carne frita lá dentro. Ela aguenta seis, sete meses lá dentro dessa lata. A hora que você queria comer era só pegar a carne, tirar da lata, esquentar a panela no fogo, e pronto! [bateu palmas] (M. Zimerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014).

O acesso à eletricidade, nas zonas urbanas e rurais, é uma realidade relativamente nova no contexto da história da humanidade. O porco na lata é uma das técnicas de conservação de alimento nas memórias de quem viveu na zona rural antes do advento da eletricidade. Embutidos, salames, linguiças, compotas de verduras e frutas são processos de conservação de alimento que a humanidade desenvolveu para aumentar o tempo de vida do produto. Até a própria cocção é um método de conservação, juntamente com o sal. As técnicas de conservação de alimentos eram sinal de disponibilidade de alimento em períodos de abundância e/ou escassez (Stefanutti et al, 2016).

Outro pescador que relatou sobre esta prática, foi Chico Barbudo, porém desde que se mudou para a região de Foz do Iguaçu, a família já tinha acesso à eletricidade na fazenda, e refrigeração no ponto de pesca, porém ainda guardava o porco na banha para consumo familiar. Salienta-se que, por uma questão de infraestrutura, em tempos anteriores, a família teve uma adaptação para a conservação da carne de porco. Essa adaptação permaneceu independentemente do acesso à energia, convertendo-se em algo cultural, sendo espelho alimentar desse período histórico. Parte-se do princípio de que a composição do gosto/escolha alimentar não depende unicamente do fator nutricional e biológico. Santos (2005) diz que:

“Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época” (Santos, 2005, p.12).

Quando o assunto é pescado, tem-se ainda o peixe na conserva com o vinagre que a mãe de Popeye fazia, e o charque. Segundo este pescador, o peixe com mandioca, era comida principal naquela época. Sobre o charque, ele diz que:

[...] é gostoso pra comer, só que tem que salgar bem ele. É gostoso, principalmente do peixe salmão², porque ele já tem uma carne por natureza avermelhada, o sabor é gostoso. Então pega um salmão de quatro, cinco quilos, abre ele espalmado, e coloca ele na salga. Nós usávamos gamela (M. Zimerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014).

Juntamente com a técnica de preparo, aparece um utensílio típico que ele fez questão de explicar o que seria e como era manufaturado, como se pode observar a seguir:

Gamela, hoje em dia, você vai falar gamela, a pessoa não conhece o que é uma gamela. Gamela é tipo uma bacia, você pega um cedro de mais ou menos de um por um, e cavoca, e faz um coxo meio arredondado. Fundo, entendeu? Um pratão de madeira. Essa é a famosa gamela, aonde nós colocávamos o peixe para secar. E ali você vai colocando o peixe espalmado e vai salgando, peixe espalmado, salgando e assim vai indo. Aí, você deixa curtir de hoje para amanhã. Então nós pendurávamos ele no sol, que nem os nordestinos, fazem lá a carne seca³ lá (M. Zimerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014).

Sobre técnicas de conservação, Iracema relata que quando o marido pescava outro peixe que não o dourado, sendo este um peixe categorizado pelos pescadores como peixe de primeira, ele: “pegava curimba, e aqueles outros peixes e daí ele colocava, grrr [voz e expressão de nojo, quase um grunhido], até hoje eu **sinto** o cheiro, [entonação de voz] ele charqueava e botava no varal para secar. Quando não era o dourado, ele fazia isso (I.B. Andrade, comunicação pessoal, 1º de dezembro de 2014).

Além do registro do charque de peixe (quando este era de segunda), há outro aspecto que pode ser mencionado, dialogando-se com o autor Michael Pollak que possui uma perspectiva que leva em conta os processos e atores que interferem na constituição das memórias. Pollak (1989, p.9) traz à tona a discussão sobre recordações pessoais de ordem sensorial, como definiu a historiadora francesa Dominique Veillon, em relação ao barulho, cheiros e cores. Será que não caberiam também aspectos ligados à textura e sabor, como a comida da avó ou o barulho de *crunch-croc*, advindo da mastigação das crocantes bolachinhas da tia? Na área da alimentação, denomina-se esse conceito de memória gustativa. Quem define esse conceito é a historiadora paranaense Corção (2006, p.4):

“A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos. Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros”.

Porém, não somente de boas lembranças sensoriais vivem as pessoas, como se pode notar no caso contado acima. Além do mais, pode-se constatar a valorização do peixe dourado. Já a pescadora Gabriela relembra que em 1982, quando moravam em Altônia, eles faziam charque e peixe defumado, pois iam pescar nas ilhas, e levavam sal e caixa.

² Refere-se à piracanjuba, peixe de água doce que tem a carne rosada, parecida com a do salmão.

³ Entre as diferenças, Cascudo (2004, p. 558) diz que “A diferença entre a carne de charque, do Rio Grande do Sul, e as congêneres do Norte, está na quantidade de sal durante a preparação e maior tempo na exposição solar. Dura, evidentemente, muito mais que a carne-do-sertão, de vento etc., mas o sal lhe dá maior peso e menor digestão para o consumidor. A técnica veio de países andinos, e charque é do quichua, xarqui, valendo - ‘carne-seca’”.

Daí lá leva sal, leva caixa, leva tudo. Aí lá vai pegando, limpando e salgando dentro das caixas. Defumado, defumado também. Tinha lenha, né? [Depois que vieram para Foz] Nunca mais fizemos. Um dia eu quero fazer. Porque o peixe de couro⁴ não dá charque, ele derrete, ele cai, ele derrete tudo (G. Cichorsti, comunicação pessoal, 12 de dezembro de 2014).

Gabriela complementa: "A viabilidade do comércio é o charque de peixe. Você leva uma caixa com charque de peixe lá, vende tudo" (G. Cichorsti, comunicação pessoal, 12 de dezembro de 2014). Sobre essa questão, Márcio diz que:

[...] o povo tem a tradição de comer esse negócio. É comércio lá da região. E aqui não tem esse negócio. Porque lá, até hoje, se você levar um peixe fresco, para vender pra eles, eles não aceitam. Tem que ser no charque. É uma tradição, sabe? E era não, é gostoso o charque do peixe. Tem que vê, quando está bem charqueado, se come ele cru assim, bem sequinho (G. Cichorsti, comunicação pessoal, 12 de dezembro de 2014).

Apesar de a narrativa não ser sobre Foz do Iguaçu, é enriquecedor o comparativo com Altônia, onde também corre o Rio Paraná, que demonstra como a infraestrutura local, com falta de energia elétrica, desencadeou um método de conservação, que, por sua vez, influenciou e influencia os comportamentos alimentares e dita a relação comercial do pescado entre pescadores, comerciantes e consumidores finais. Foram desenvolvidos outros métodos de conservação, permanecendo os hábitos até hoje, seria um exemplo de adaptação paliativa que se tornou permanente. Gabriela continua ainda sobre o charqueado: "E o charqueado chega a ficar um ano na caixa. Porque eles usam folha de bananeira não verde. Põe uma camada, põe folha de bananeira seca, e põe outra camada e vai indo. Daí tem gente lá em cima [Altônia] que se prepara para esse período de piracema para não ficar sem peixe" (G. Cichorsti, comunicação pessoal, 12 de dezembro de 2014). Assim garantem a disponibilidade do produto mesmo em períodos sem tê-lo fresco. As especialistas da área, Nunes e Pedro (2011), no capítulo "Salga do Pescado", lembram que a salga é um processo que remete à civilização egípcia, percorrendo a história alimentar da humanidade:

Com a descoberta de novos processos de conservação, nomeadamente a refrigeração e congelamento, e com o desenvolvimento de produtos mais ajustados às atuais preferências dos consumidores, o processo de salga de pescado tem perdido importância (Nunes & Pedro, 2011, p.157).

O charque de peixe, o peixe na conserva com vinagre, o peixe defumado, e o porco na lata ou porco na banha são modos de assegurar a disponibilidade do produto para períodos de escassez e mesmo depois do acesso à refrigeração. A prática, o sabor, a memória já estavam incorporados. Vale ressaltar que o charqueado de peixe foi relatado por três entrevistados. Registra-se, portanto saberes tradicionais de métodos de conservação utilizados por estes pescadores, em um período anterior, que envolvem algumas técnicas e práticas alimentares em que gamelas, caixas, latas, varais, folhas de bananeira, sal, vinagre, lenha, banha, misturam-se aos tipos de peixes, piraicanjuba (popularmente conhecido como salmão por esses pescadores), dourado, curimba, peixe de couro com representações sociais de filho, esposa e mãe, respectivamente. Portanto, apresenta-se nestes indícios de que a alimentação não deve ser estudada separadamente, ela está

⁴ O peixe de couro possui uma carne mais gordurosa, e acaba se soltando, diferente do peixe de escama, que possui uma carne mais magra e consegue manter a estrutura.

intrinsecamente ligada aos aspectos históricos, geográficos, sociais, econômicos e emocionais.

A representação da carne bovina

Outra influência nos comportamentos e práticas alimentares destes pescadores pela questão da localização do centro para as margens foi a representação da carne bovina na dieta destes pescadores.

Nas entrevistas, é notório que a alimentação do pescador e de sua família estava associada com a atividade pesqueira. Além do peixe para o consumo, tinha o peixe para a venda, que garantia o dinheiro ou a troca para a aquisição de outros produtos. Popeye, que chegou em 1959 a Foz do Iguaçu, conta que a família ia uma vez por mês para o comércio fazer compras, pois o peixeiro passava para apanhar o peixe, mas não pagava no dia, marcando em um registro, que Popeye chama de nota fiscal. E, no final do mês, a família vinha receber do peixeiro e fazer suas compras. Ele continua dizendo que as partes principais da alimentação eram a farinha e o feijão. Leia-se que são alimentos fontes de energia, alimentos considerados fortes. Sobre o peixe e a carne ele diz que:

[...] na época a gente tinha peixe à vontade. Podia escolher o peixe que quisesse comer, mas é claro que chega uma época, um momento, que você enjoa. Então, a gente aproveitava e pedia pro peixeiro: *hei, me traz a carne de lá, um traz uma carinha lá, que eu estou com vontade de comer uma carne, cara* [risos]. É, passamos dificuldade. Nós não passamos fome, graças a Deus, porque sempre batalhamos. Só que passamos dificuldade. Antigamente era tudo mais difícil. Eles carregavam esse gelo nas caminhonetas e descarregavam na embarcação, ali bem na ponte da Amizade, aí subiam rio acima, até chegar lá [ponto de pesca]. Chegavam meio dia, chegavam de tarde. E daí você está lá esperando a carne, e a carne não chega, entendeu? Então tinha que se virar como podia (M. Zimerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014).

Nessa passagem, Popeye demonstra a relação com a carne, como um alimento esporádico, uma comida-eventual, não em um sentido apenas de frequência, mas porque proporcionava ao pescador sair de sua rotina alimentar. Além disso, o pescador expressa bem as dificuldades da época, e que a vida não era fácil, porém, no desenrolar da conversa, ele fala sobre algo que marcou naquela época: “[...] é que a gente comia bastante peixe, o que ficou marcado é que comia bastante peixe, tempos bom, né, esses tempos não voltam mais. Hoje em dia, é tudo mais dificultoso. Se não fossem as barragens aí, era tudo mais fácil” (M. Zimerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014). Era mais difícil antes ou agora? Em alguns momentos, o período anterior é retratado com ressentimento, porém, em partes, o presente parece assumir o ressentimento do passado.

Iracema compartilha que ela e a família moravam na beira do Rio Paraná, lá dentro da barragem. Dava uma distância de vinte quilômetros até o centro da cidade, dificultando o acesso à compra de produtos frequentemente. Ela lembra que, quando acabavam os produtos, tinham que esperar alguém ir à cidade, que seria a cavalo, a pé ou de bicicleta. Segundo Iracema, essa foi uma das razões de seu esposo começar a pescar para o sustento da família. Era por uma questão de facilidade frente ao produto, pois era mais viável buscar um peixe no rio do que ir até o centro da cidade para comprar carne. Iracema lembra que o esposo só pegava o suficiente para o sustento da família, pois não tinha

como vender e nem como armazenar o produto. A obtenção somente para a subsistência é uma lógica diferente comparada a do mercado. Tal como Popeye, ela contou sobre a dificuldade em não possuir refrigeração e que isso influenciava no consumo alimentar da família. Observa-se que essa é uma referência atual da entrevistada, pois anteriormente ela também não possuía refrigeração.

Outra narrativa marcante é quando Iracema lembra que: [...] era uma coisa assim, tão impressionante, que ele chegava em casa, tinha comida, mas às vezes não tinha carne, aí ele dizia: *mãe vou ali no rio buscar um peixe* [risos]. Aí ele ia lá e trazia (I.B. Andrade, comunicação pessoal, 1º de dezembro de 2014).

Nesta frase pode-se verificar que havia comida, mas a comida não estava completa, faltava o principal, a proteína, a carne vermelha, a carne branca, a carne, o bovino ou o pescado.

A comida do pescador para o Seu Valdemar tem definição de: "uma comida lavada, é uma comidinha fraca, sem muita carne, sem muita coisa boa. Porque tem a parte [tem pessoas] que só come coisa boa, e tem os mais fracos, que come coisa inferior, arroz, feijão, macarrão, polenta, essas coisas." (V. Tozzi, comunicação pessoal, 24 de janeiro de 2015). De acordo com esta narrativa, para este pescador, a comida tida como típica do brasileiro, é a comida inferior, frase impactante sobre a concepção de boa comida e comida inferior. Pode-se ainda ressaltar a questão da presença da carne bovina que faz parte da alimentação de pessoas com maior poder aquisitivo.

Seu João chegou no município em 1987, e sobre sua alimentação em períodos anteriores, ele relembra que:

É, a coisa era braba, era só quase peixe mesmo. Olha, um pedacinho de carne naquela época era só em dia de domingo, quando um amigo chegava lá e falava assim: *olha, trouxe uma carninha e eu vim pescar*. Porque a coisa era feia para o pescador naquela época. Era brabo. Era muito difícil a vida de pescador naquela época (J.A. Sacoman, comunicação pessoal, 25 de novembro de 2014).

Talvez o motivo da resistência em alguns pescadores de falar sobre o assunto da alimentação, possa ser identificado através do "a coisa era braba". Lembrar momentos difíceis, de escassez e falta de comida não é nenhum exercício agradável de introspecção e de posterior exposição.

A comida de domingo representa um momento alimentar, que sai do trivial e simboliza a quebra da rotina. Novamente, como narrou Popeye, a carne bovina aparece como símbolo da comida-eventual. Pois, o quando comer também é representativo, afinal, "arroz, feijão e bife", se tornou símbolo da comida rotineira, enquanto lanches e pizzas, comida de sábado ou o que dizer da macarronada da "mama", no almoço de domingo? Estes símbolos podem até não existir, de forma explícita, no cotidiano, mas estão interiorizados na memória coletiva da grande maioria. E para este pescador o símbolo da comida do dia de semana era o peixe, enquanto a carne simbolizava os finais de semana, que, entrelaçada nas relações sociais, também assumia centralidade nos eventos comemorativos.

Gabriela Cichorsti foi a última pescadora, participante desta entrevista a chegar a Foz do Iguaçu, no ano de 1991. Relatando sobre as dificuldades encontradas logo que chegaram ao local, ela relata que as pessoas da cidade iam à beira do rio para pescar aos fins de semana, e eram muito solidárias: "E todo mundo levava. Gente, eles levavam cesta básica, de tudo, de carne para cima." (G. Cichorsti, comunicação pessoal, 12 de dezembro de 2014).

Analisando a frase salienta-se que os pescadores amadores levavam cesta básica e de “carne para cima”, sendo esta, um ingrediente de diferenciação social, e símbolo da boa mesa.

Havia uma suposição que a base da alimentação destes pescadores e seus familiares fosse o pescado, e nas entrevistas, é notório que a alimentação do pescador e de sua família, estava associada com a atividade pesqueira (Stefanutti et al, 2015). Porém, não que isso representasse a preferência pelo alimento, como pode ser visto no reforço da carne bovina no imaginário alimentar como um alimento de diferenciação social e símbolo da boa mesa.

Aquisição e/ou escambo de alimentos além-fronteira: Paraguai e Argentina

Popeye relata sobre o cotidiano de aquisição de alimentos e trocas de produtos em território argentino:

Na época nós criávamos uns porquinhos. E o que nós fazíamos, trocávamos por farinha, azeite, *galleta*⁵, alho, entendeu? Fazia troca, galinha caipira, porco, o que você levava você vendia, na hora. Era só chegar e entregar. E lá mesmo já pegava os produtos. Nós chamávamos de provista, vamos trazer a provisão. A provista era o rancho na época. Trazer a provista [Essa frase repetida, ele falou com um sorriso no rosto, como se estivesse vendo, sentindo aquela sensação novamente, sensação de felicidade, de encher a despensa, e garantir a sobrevivência da família.] Aí, todo mundo vinha carregado, com latas de banha, farinha, banha da Argentina, *grasa*⁶ de gado na época” (M. Zimmerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014).

Segundo Cascudo (2004, p.418): “A *provisão alimentar é um hábito decorrente do inverno. Os animais guardadores de reservas pertencem aos países frios*”. Tem-se então o entendimento de que esse hábito não foi herdado dos indígenas, pois eles tinham a concepção de caça e pesca para o sustento diário, não necessitando armazenar e fazer estoque alimentar. *Provista*, denominação referida por Popeye, possivelmente foi um neologismo criado para essa prática, não sendo encontrada em nenhuma bibliografia específica da área.

Mais adiante Popeye conta que essa *grasa* vinda da Argentina era muito utilizada para fazer o “reviro”, que, na realidade, é uma comida paraguaia.

E o reviro é uma comida substanciosa, se comer ela hoje cedo, por exemplo, você vai varar o dia e não vai ter fome. Ela é feita de farinha de trigo. É o reviro de farinha de trigo, ela vai ovos, e vai essa *grasa*, então ela fica firme, dá uma sustância. Não é o reviro de feijão (M. Zimmerman, comunicação pessoal, 19 de dezembro de 2014).

Popeye contou ainda que o café da manhã era frequentemente o reviro. Tal como Popeye, Iracema lembra que fazia compras/escambo na Argentina. Eles levavam ovo e galinha e

⁵ Idioma espanhol, que significa bolacha e/ou biscoito.

⁶ Idioma espanhol que significa gordura – é, portanto, gordura bovina.

trocavam por farinha, azeite, conservas, azeitona, doces, picles, “[...] aqueles doces marrom-glacê, aquelas latonas assim, era tudo muito fácil, as coisas lá” (I.B. Andrade, comunicação pessoal, 1º de dezembro de 2014).

Ela conta da prática de como ir até lá, lembrando que a Ponte Internacional da Fraternidade ou Ponte Tancredo Neves⁷ é de 1985.

Tinha um porto, que vai pelo Porto Meira. No final da Avenida General Meira, tinha o Porto Meira, que era o porto de travessia da balsa. Era tudo de balsa, era um sofrimento tão grande, meu Deus do céu. Eles revistavam naquela época já, era meio reservado as coisas. De lá pra cá [Da Argentina para o Brasil] principalmente, aqui não revistavam, aqui não tinha nada. Agora de lá, sempre foi um pouquinho mais seguro, eles olhavam, o que a gente trazia, mas nunca tomaram nada, era livre. Também a gente trazia tanta coisa nas costas, eu não trazia farinha, porque farinha tinha que trazer bastante, porque a gente gastava bastante, mas eu trazia latas de conserva, de tudo que era porcariada, porque era muito barato. Então a gente trazia tudo o que era tipo de coisa, né, mas aquilo pesa, né? Não dava para trazer muita coisa, eu era magrinha (I.B. Andrade, comunicação pessoal, 1º de dezembro de 2014).

A facilidade, ou não, de ir e vir, daquele tempo, traz boas recordações à entrevistada, como as compras no Paraguai. As compras não eram feitas em Ciudad del Este, cidade conhecida nas últimas décadas como centro de compras, mas, sim, em Hernandarias, passando o rio de canoa. Ela nomeia dois produtos principais comprados em terras paraguaias, a carne bovina e *galleta*. Ela recorda do momento do nascimento do primeiro filho em solo iguaçuense, em que existia a recomendação de que, durante a dieta da quarentena⁸, a mulher não poderia comer peixe.

Aquele dia, quando meu filho nasceu, e nós não tínhamos pão, não tínhamos nada. Tínhamos dinheiro, mas não tínhamos onde comprar. Ele [Aristeu, o esposo] foi lá em Hernandarias, era muitos quilômetros dali até o rio. Atravessou o rio de canoa, e foi lá em Hernandarias buscar *galleta*, aqueles pãezinhos duros, sabe? E nasceu o nenê de manhã cedo e esperei até de tarde para comer, porque não podia comer outra coisa [ela soltou uma deliciosa gargalhada]. Era a quarentena, era um suplício (I.B. Andrade, comunicação pessoal, 1º de dezembro de 2014).

Ela conta que demorou um tempo até comprarem a primeira vaca leiteira, que ocorreu quando já tinham quatro crianças entre seus filhos e de suas irmãs, e tiveram que buscar uma vaca para tratar as crianças lá no Paraguai e: “Trouxeram a nado no Rio Paraná. Ela passou nadando, sim senhora. A vaca, eu queria ter foto, para registrar essas coisas” (I.B. Andrade, comunicação pessoal, 1º de dezembro de 2014). Pode-se constatar uma relação da foto como sendo registro da veracidade dos fatos, e como facilitador de ativação da memória, de relembrar os fatos ocorridos, como discutido por Tedesco (2011).

⁷ Ponte que liga as cidades de Foz do Iguaçu-Brasil a Puerto Iguazú-Argentina.

⁸ No meio rural era muito comum o resguardo da mulher, com diversas normas, entre proibições e recomendações. Cascudo (2004, p.652) já menciona a prática: “A tradição antiga fazia consistir o resguardo em alimentação exclusiva de galinhas. Era costume português. [...] O resguardo correspondia a uma dieta alimentar fixa, com a obrigatoriedade da observação fiel”.

Sobre lembranças alimentares envolvendo o outro lado da fronteira, Iracema relembra que quando o sogro, que morava em Santa Catarina, vinha para Foz do Iguaçu:

Tinha que ir ao Paraguai buscar um pardo pra ele, ou aqui um veado, pra eles comerem o pastel de carne de veado. Não tem coisa melhor, guria [risos]. Pegava o pernil do veado, do pardo, moía aquela carne, a gente tinha uma maquininha de moer assim, moía aquela carne e fazia o pastel. Que delícia, menina. Mas a gente fazia a massa, fazia tudo em casa, né? Era muito bom aquilo. Eu não sei se era porque era uma carne magrinha, o que era. E a gente colocava bastante tempero, né? (I.B. Andrade, comunicação pessoal, 1º de dezembro de 2014).

Se na fronteira se podem observar com maior clareza as dinâmicas sociais e os processos de uma sociedade, sendo ela um entre-lugar onde o Homem se encontra e se desencontra com ele mesmo frente ao Outro, pode-se ainda analisar como Iracema relatou com tamanha naturalidade e sem culpa o consumo, nas ocasiões especiais, do pardo paraguaio como recheio para o pastel. O pardo paraguaio que, após atravessar as fronteiras nacionais, transforma-se no veado brasileiro.

Comidas à margem: os grupos alimentares e os pescadores

Ao esmiuçar sobre comidas fica evidente um padrão alimentar entre os pescadores. Apesar de não ser propósito desta pesquisa a análise do aspecto nutricional das práticas alimentares dos pescadores, algumas evidências devem ser consideradas dentro dessa categoria.

Observando o grupo dos alimentos energéticos foram registrados mais expressivamente polenta (milho), arroz, mandioca, massa e, com menor intensidade, batata, pão e cuca⁹. O grupo alimentar de destaque durante este ruminar das entrevistas, pois todos os entrevistados fizeram menção de, no mínimo, a dois ingredientes desse grupo quando relatavam sobre os pratos consumidos, arroz e mandioca, ou arroz e massa, ou polenta e arroz, alimentos pesados e que servem de base para o reviro. São alimentos que não faltam e não podiam faltar na mesa dos trabalhadores braçais aquáticos, porém o pão, que tem um forte apelo no café da manhã, tanto na zona urbana, quanto na rural, foi lembrado apenas duas vezes, sendo que as entrevistadas Iracema e Gabriela produziam-no artesanalmente. O milho também foi apontado como composto do sopão para alimentação dos peixes.

Do grupo das hortaliças, foi indicada a palavra "salada" por Seu João e o casal Cecílio e Maria das Graças (C. Panstein Filho e M.G.R. Cruz, comunicação pessoal, 25 de novembro de 2014), sem especificar do que essa era composta. Gabriela refere-se à verdura, sem entrar em detalhes. Márcio relatou a salada azeda. Popeye lembrou sobre o alho que traziam da Argentina, Coelho mencionou a abóbora e Seu João, a cebola. Este último também lembrou da abóbora, porém para alimentação dos peixes. E ocorreram vestígios de hortaliças.

Em uma escala mais baixa de menção, foi o grupo das frutas, lembrado apenas duas vezes, por Seu João, quando ele se referiu ao mamão e ao abacate, porém abacate para alimentação dos peixes. Vale ressaltar que Seu João e Gabriela relataram a utilização da

⁹ Preparação tradicional alemã, a cuca, é um bolo coberto e/ou recheado com frutas e farofa crocante, prato difundido em terras gaúchas.

folha da bananeira para fazer o peixe assado na brasa, assim supõe-se que havia plantação de bananeiras e consumo das bananas aí produzidas, sem que isso fosse relatado.

Se os dois últimos grupos foram quase esquecidos das memórias alimentares desses pescadores, o primeiro, o dos carboidratos, juntamente com o grupo das proteínas, sendo constituído de carne bovina, suína, aves e pescados, foram explicitamente os grupos mais valorizados, lembrados e reforçados nas narrativas. Apesar da resistência, de alguns não gostarem de peixe ou por este já ser enfastiante, o peixe era o principal alimento da dieta dos pescadores.

Os peixes mais consumidos eram jaú, pacu e piapara, os peixes de segunda, de acordo com nomenclatura utilizada pelos pescadores. Já os peixes de primeira, como o surubim e o dourado, eram destinados para a venda e, portanto, menos consumidos pelas famílias. Outros peixes apontados foram o piracanjuba (similar ao salmão), lembrado por Popeye, e Iracema lembrou o curimba, com que faziam charque – além de lembrar que consumiam dourado, pois a pesca na família era mais para subsistência, diferentemente da situação dos demais entrevistados. Por sua vez, Chico Barbudo destacou a corvina e se lembrou também do pintado, do bagre e do surubim, não se esquecendo de informar que o peixe perna de moça foi desprezado e desvalorizado. Seu Valdemar se lembrou do peixe chamado sardela. Seu João apontou bagre, piapara e curimba. Cecílio e Maria das Graças se lembraram bastante dos lambaris pescados em garrafa e de traíra. Gabriela indicou pacu, armado, jaú e cascudo. Os dois únicos peixes que foram apontados na pescaria e que não apareceram nas memórias alimentares foram o pirapará e o piau.

Os métodos de cocção mais utilizados para os pescados são fritura, ensopado e assado. Seu Valdemar também relatou o escabeche, feito na pressão com vinagre e óleo. Gabriela apontou a grelha. Coelho foi o único a relatar sobre o consumo de peixe cru – lembrando, porém, que o charque de peixe também é feito com o peixe cru, como relatado por Popeye, Gabriela e Márcio. Estes dois últimos pescadores, sendo mãe e filho, também se lembraram do peixe defumado e Popeye relatou o peixe na conserva de vinagre elaborado pela mãe.

Voltando às outras carnes, o porco foi ressaltado como alimento-chave, pois fornecia banha e carne, e também representava a conservação de alimento, com a técnica do porco na lata, sendo a carne frita ou cozida armazenada na banha. O método continuou ocorrendo mesmo após o acesso à refrigeração. Assim como o porco, a galinha fornecia a carne e os ovos, porém era galinha, não frango. “Frango” é de granja, “galinha” é caipira, segundo a linguagem adotada por eles. Então a criação desses dois animais – porco e galinha – foi algo relatado por quase todos os entrevistados.

Outros animais que eram consumidos e foram mencionados apenas uma vez por Iracema foram o nambu frito e animais como cateto, porco do mato, paca e tatu, hoje considerados animais nativos, exóticos, sendo proibido o seu consumo, bem como sua caça.

O grupo do leite e derivados, como iogurtes, coalhadas e queijos, foi o menos aludido. O leite foi narrado uma única vez, por Iracema, quando relatou que tirava leite das vacas e servia cuscuz com leite para os trabalhadores da roça. Ressalta-se que isso devia ter acontecido em tempo mais recente, pois anteriormente a entrevistada não possuía o animal, conforme o relato da aquisição da primeira vaca leiteira que foi trazida a nado do Paraguai.

Apesar de o grupo das leguminosas possuir quase um representante exclusivo, ele é um alimento representativo, encontrado em todas as narrativas dos pescadores, o feijão, o

"arrozfeijão"¹⁰. É comida brasileira, e está presente nas memórias alimentares. Quem não sabia comer, como Iracema, a vida ou o marido ensinou. Não tem jeito, o feijão germinou nas práticas alimentares. O outro representante é a tímida macaúba, que apareceu apenas no relato de Cecílio e Maria das Graças. Outra leguminosa identificada foi a soja, mas apenas para composição do sopão para alimentação dos peixes.

No grupo dos óleos, os relatos mais expressivos foram sobre a utilização da banha de porco para a preparação dos alimentos diários, do pão e do feijão por Gabriela, e também como método de conservação, do porco na lata. Relembrando períodos anteriores, Iracema e Popeye relatam sobre a *grasa* da Argentina e do Paraguai, com qualidades diferentes e do azeite da Argentina. O óleo foi acanhadamente apontado.

Do último grupo, açúcares e doces, houve o relato do consumo do mel por Seu João e da produção de mel por Chico Barbudo, o que nos leva a supor que ele também consome o produto. Seu João revela que, depois que ficou doente, substituiu o mel pelo adoçante. Seu Valdemar lembrou do bolo e da cueca virada que a mãe fazia de domingo. Nos relatos de Iracema sobre as compras na Argentina, aparece o transporte de sacos de açúcar e o de doces, e porcariadas (nomenclatura utilizada pela mesma), compotas e o doce de marrom-glacê. Popeye se lembra das *galletas* argentinas, já Iracema se lembra das *galletas* paraguaias. Além disso, Iracema relata a preparação de cuca e bolachas caseiras, bolachas, aliás, que foram degustadas durante a entrevista – uma memória viva. A preparação de pães, cucas e bolachas ainda hoje faz parte da sua rotina e de muitos da cidade, recordando que sua renda vem pela venda desses produtos para a merenda escolar.

Portanto, tem-se que os três principais grupos apontados foram os carboidratos, as proteínas e as leguminosas – sendo este último representado mais expressivamente pelo feijão, seu papel é significativo. Juntos, os três grupos quase que anulam, pelo menos nestas memórias alimentares, os demais, que aparentam ser alimentos sem importância na fala e nas memórias desses nossos entrevistados. Reforça-se, porém, que não se pode afirmar que tais alimentos não existiam na dieta alimentar, mas que, se estavam presentes, não eram valorizados, ou havia uma outra negociação silenciada.

Consentindo com os antropólogos espanhóis da área da alimentação, Contreras e Gracia Arnaiz (2011, p.22): "*Aparentemente, para a medicina e para a nutrição, o ser humano se 'nutre' apenas de glicídeos, lipídeos e protídeos, mas o certo é que os alimentos, além de nutrir, 'significam' e comunicam*". O alimento nutre o corpo, as células, os músculos, enquanto a comida sacia a alma, o espírito, o desejo, o prazer, a lembrança, a memória, o Outro e a si mesmo.

Analisando os alimentos mencionados e seus respectivos grupos pode-se verificar que a questão geográfica, às margens da cidade e às margens do rio, é um fator de influência para a alimentação destes pescadores. A dificuldade do acesso ao alimento, assim como a sazonalidade dos produtos e dificuldade de conservação, são contrapontos à facilidade de pescar e abater peixe para consumo diário ou o porco que podia ser conservado na própria gordura garantindo assim aporte proteico para o ano todo.

4. Considerações finais

Freud indicou que o: "[...] *método interpretativo centrado sobre os resíduos, sobre os dados marginais* [...]" pode ser considerado revelador (Ginzburg, 1989, p.149). Em tal

¹⁰ Neologismo criado por Stefanutti (2015), simbolizando uma comida brasileira híbrida e recordando a pronúncia popular.

método, informações que estão à margem (leia-se à margem geográfica e à margem social) podem ser reveladoras. Tais informações marginais podem nos mostrar o que o centro, a ideia central, já encobriu, inviabilizando qualquer possibilidade de pensar além do dito, do pintado, do comido. Por esse método, então, "refala-se", repinta-se, rumina-se, em um processo constante da busca insaciável, os dados marginais.

Com os relatos sobre agricultura de subsistência, os peixes e a representação simbólica da carne bovina, técnicas de conservação de peixe e de porco, aquisição e escambo de alimentos além-fronteiras e comidas às margens, faz-se registros de pratos preparados nessas margens, bem como se descrevem os métodos, os saberes tradicionais e os modos de fazer deste particular território.

Portanto as memórias alimentares se entrelaçam com as memórias pessoais. Métodos de conservação de peixe ou carne de porco, modos de preparo, aromas e sabores fundem-se com as figuras que estavam presentes nestes momentos mãe, esposo, filhos, influenciando nas memórias gustativas, agradáveis ou não, sendo estas carregadas de valor simbólico, cultural e representativo de um determinado espaço e período.

Estudar esses relatos de pescadores, de moradores de Foz do Iguaçu, sem pontes, sem estradas, e alguns, em um período sem energia elétrica, é entender a própria cidade e como ela e seus símbolos se constituem, além de contribuir para discussões sobre a história da alimentação neste território. As negociações, as entrelinhas, as tensões e as naturalidades.

Referências

Alberti, V. **Manual de história oral**. 3. ed. Rio de Janeiro: FGV Editora, 2005.

Bosi, E. **Memória e sociedade: lembranças de velhos**. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

Cascudo, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Global, 2004.

Certeau, M. **A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer**. Tradução: Ephraim Ferreira Alves. 13.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

Contreras, J.; Gracia Arnaiz, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução: Mayra Fonseca e Barba Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

Corção, M. **Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea**. 2015. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF>. Acesso em: 23 fev. 2015.

DaMatta, R. **O que faz o brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1986.

Diez-Garcia, R.W. Alimentação e saúde nas representações e práticas alimentares do comensal urbano. In: Canesqui, A.N. & Diez-Garcia, R.W. (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

Ginzburg, C. **Mitos, emblemas, sinais: morfologia e história**. Tradução: Federico Carotti. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

Martins, J.S. **Fronteira**: a degradação do outro nos confins do humano. São Paulo: Editora Hucitec, 1997.

Montanari, M. **Comida como cultura**. Tradução: Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

Nunes, M.L.; Pedro, S. Tecnologias tradicionais: salga do pescado. In: GONÇALVES, A.A. (Editor). **Tecnologia do pescado**: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011.

Pollak, M. **Memória, esquecimento, silêncio**. Estudos Históricos, 2(3), 3-15, 1989.

Santos, C.R.A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História**: Questões e Debates, 42, 11-31, 2005.

Santos, C.R.A. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba, PR: Fundação Cultural, 1995.

Stefanutti, P. **Do couvert ao café**: pescadores, memórias e comidas [dissertação]. Foz do Iguaçu: Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, 2015.

Stefanutti, P.; Gregory, V.; Castro Neto, N. **A representação simbólica da carne bovina na dieta de pescadores**. In: 4º Congresso Internacional Interdisciplinar em Sociais e Humanidades (CONINTER), Foz do Iguaçu. Anais CONINTER 4, 4, 157-171, 2015.

Stefanutti, P. & Gregory, V. Memórias e narrativas: cenários de histórias de pescadores. In: Regina Coeli, R.M. & Machado e Silva; D.R.S.M. (Org.). **Interdisciplinaridade e saberes**: interlocuções entre fronteiras. 1ed.CASCAVEL: Editora Edunioeste, 2016.

Stefanutti, P., Gregory, V.; Simões, G.S.; Castro Neto, N.; Oro, P.M. **Métodos de Conservação**: Saberes e Sabores nas Narrativas de Pescadores de Foz do Iguaçu-PR. In: II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos: Gastronomia: da tradição à inovação. Fortaleza. Anais, 1, 25-26, 2016.

Tedesco, J.C. **Passado e presente em interfaces**: introdução a uma análise sócio-histórica da memória. Passo Fundo, RS: Ed. Universidade de Passo Fundo; Xanxerê, SC: Ed. Universidade do Oeste de Santa Catarina; Porto Alegre, RS: Suliani Letra & Vida, 2011.

Thompson, P. **A voz do passado**: história oral. Tradução: Lólio Lourenço de Oliveira. 2.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

A cerveja no Brasil Holandês: notas sobre a instalação da primeira cervejaria do Brasil

Tatiana Rotolo¹, Eduardo Marcusso²

Resumo: O artigo discorre sobre a ocupação holandesa no Brasil, a primeira cervejaria fundada em solo brasileiro e os processos de criação do imaginário em torno do período de permanência até hoje, além da desmitificação dessas construções. O foco se dará sobre a questão da alimentação deste período e sobre a instalação da primeira cervejaria do Brasil e uma das primeiras cervejarias das Américas), durante o governo de Maurício de Nassau em Recife no século XVII. A ideia central é contextualizar a abertura da cervejaria como uma parte de um projeto dos holandeses de melhorar o abastecimento das tropas no Nordeste e diminuir as constantes crises em função da dependência de alimentos e bebidas da metrópole. A cervejaria, instalada na casa de descanso de Nassau operou por um período de quatro anos e teve suas atividades encerradas com a partida do governador de Recife. Apesar de pequena na participação da história Brasileira os holandeses marcaram o imaginário do povo pernambucano e a cerveja é parte do movimento que este trabalho percorre de retomada dos aspectos sociais e culturais nos holandeses no Brasil. Desde modo, este é mais um dos elementos que criaram a mística em torno do governo de Nassau no Recife, marcando o imaginário local que perdura até hoje. Tal perspectiva pode ser desenvolvida por uma abordagem da geografia humanística.

Palavras chaves: Ocupação Holandesa, Governo de Nassau, Cerveja, Imaginário, Geografia Humanista

¹ Doutora em Ciência Política pela Universidade de Brasília e professora do Instituto Federal de Brasília (Campus Riacho Fundo).

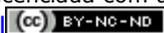
² Geógrafo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Doutorando do programa de pós-graduação em Geografia pela Universidade de Brasília.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 6 no 1 – Julho de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

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

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

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



1. Introdução:

A história da cerveja no Brasil é mais antiga que podemos imaginar³. Desde tempos remotos, havia entre os povos indígenas uma vasta tradição de produção e consumo de bebidas fermentadas. Tanto o Cauim, como o Caxiri, fermentados a partir da mandioca ou do milho (PINELI; GINANI, XAVIER (2010)), como os fermentados a base de frutas, diversas etnias indígenas cultivavam o hábito de beber, e em algumas, as bebidas fermentadas podiam, tal qual na Europa Medieval, até mesmo substituir o consumo de água (ALMEIDA 2015)⁴.

Ainda que a produção de cerveja em escala maior seja algo que data apenas após a chegada da família real no Brasil, em 1808, o hábito de se beber cerveja já encontrava nas terras brasileiras bem antes desta data. Segundo Houaiss, "D. João VI que, quando veio para cá, não se esqueceu de trazer alguns tonéis de sua bebida preferida" (HOUAISS, 1986, p.76). Contudo, evidências literárias mostram que um inglês chamado Lindley tomou cerveja em um mosteiro em Salvador, no qual existia

³ Para Unger, a história da cerveja revela algo sobre a sociedade e a cultura. Mas não tem sido levada a sério uma vez que sacrificou o rigor acadêmico em função do entretenimento (Cf. "*The history of brewing is often not taken seriously, one reason being that histories of brewing or specific breweries have sacrificed scholarly rigor for entertainment of reader and author*" (Unger, 2001, p. 6).

⁴ Segundo Almeida: "Um dos pontos centrais da interpretação realizada por Viveiros de Castro (2002, p.249) é que a derrocada dos Tupinambá pelos colonos europeus, em especial pelos jesuítas, deu-se à custa de um ataque não só ao ritual canibalístico, mas também às próprias bebedeiras, sendo a tarefa de impedir as bebedeiras muito mais complexa que a de impedir o canibalismo. Nesse sentido, tendo em vista os argumentos quanto aos benefícios do consumo de fermentados, é interessante notar que a sabotagem dos jesuítas à vida ritual e às bebedeiras dos Tupi-Guarani, resultando (entre outros aspectos) na quebra das redes existentes entre os grupos, possui um contraponto ecológico: os Tupi-Guarani (adultos) voltaram a beber água. Aldeados, com escassas possibilidades de movimento e sujeitos às mazelas de uma sedentarização forçada (Coimbra Jr. et al., 2004), os Tupinambá perderam os benefícios vitamínicos dos fermentados e ficaram expostos não só às impurezas de seus dejetos, mas também a um coquetel de doenças europeias, muitas das quais transmitidas pela água" (ALMEIDA, 2015).

grande estoque da bebida, por volta de 1800 e muitas garrafas de cerveja foram encontradas em inventários de Porto Alegre em 1806 (SANTOS, 2004).

O primeiro ato de Dom João no Brasil, logo ao chegar em Salvador, até então capital do país, foi decretar, em 28 de janeiro de 1808, a abertura dos portos às nações amigas, sendo uma clara referência aos ingleses. Este ato punha fim a trezentos anos de sistema colonial e elevava o Brasil a situação de Coroa (FAUSTO, 2006).

Nos próximos meses o coroa se desloca para o Rio de Janeiro e Dom João edita, em 1º de abril de 1808, alvará, que revoga o alvará de 1785 que proibia fábricas e manufaturas que atrapalhavam a produção agrícola. Essa medida liberou a abertura de manufaturas, mas as condições políticas e econômicas daquela época ainda não eram favoráveis para um surto industrial, devido ao grande incentivo dado aos produtos importados, sobretudo da Inglaterra⁵.

O historiador Boris Fausto (2006, p.76) descreve que em agosto de 1808, já existiam na cidade do Rio de Janeiro um importante núcleo de 150 a 200 comerciantes e agentes comerciais ingleses e ainda cita passagem de um desses agentes, John Luccock, que diz "que os ingleses tinham-se tornado senhores da alfândega, que eles regulavam tudo, e que ordens tinham sido transmitidas aos funcionários para que dessem particular atenção às indicações do cônsul britânico".

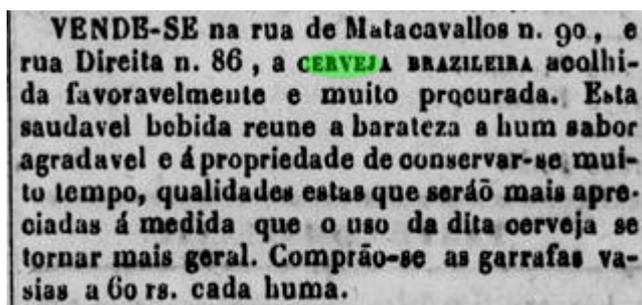
Isso mostra que a influência dos ingleses cresce no Brasil seu hábito também influi no dia a dia do brasileiro. A cerveja inglesa dominou o mercado brasileiro, como a "Porter e a Pale Ale, oriunda de Burton Upon Trent, menos alcoólica" (SANTOS, 2004, p.13). Esse domínio durou até 1870, quando a cerveja alemã, mais clara e suave toma conta do mercado (LIMBERGER, 2016).

A partir dos decretos de 1810 a tarifa de importação de produtos ingleses foi reduzida e começaram a chegar, com mais frequência, outras bebidas importadas, tais como licores, vinhos, gim e uísque, além, é claro, a cerveja (COELHO-COSTA, 2015).

É dessa época que temos o primeiro anúncio que fala sobre a venda de cerveja brasileira no Brasil, no *Jornal do Commercio*, da cidade do Rio de Janeiro, em 1836.

⁵ALVARÁ de 1808 que autoriza as fábricas e manufaturas no Brasil. Arquivo Nacional e a História Luso-Brasileira. Disponível em: http://historiacolonial.an.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=3675:alvara-de-1808-que-autoriza-as-fabricas-e-manufatu&catid=145&Itemid=280. Acesso em: 13/02/2019.

Figura 1: Anúncio de venda de jornal no Jornal do Commercio do Rio de Janeiro



Fonte: Jornal do Commercio do Rio de Janeiro, Ano X, quinta-feira, 27 de outubro de 1836, n. 234. Hemeroteca da Biblioteca Nacional. Disponível em: <http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>. Acesso em: 15/02/2018

Entretanto, a exceção dos fermentados indígenas, que já estavam presentes no Brasil por muito tempo, o início da produção de cerveja no Brasil remonta à ocupação holandesa no Nordeste durante o século XVII. Foi na cidade de Recife que se instalou a primeira cervejaria do Brasil e uma das primeiras das Américas e que foram realizadas as primeiras execuções de receitas, boa parte delas, advindas da rica tradição de produção de cerveja na Holanda.

Deste modo, este artigo, visa percorrer esta história, buscando entender a instalação da cervejaria no Recife a partir tanto da necessidade frugal de embriagues das tropas holandesas, e também, como um ato que visava acalmar os ânimos holandeses em face às dificuldades advindas do projeto colonizador no nordeste brasileiro, dificuldades estas que envolviam a resistência holandesa em se adaptar a terra, a rejeição da dieta alimentar da colônia e as dificuldades de produção e acesso a alimentos no Recife do século XVII. Em outras palavras, foi da combinação desses fatores que a empreitada de se produzir cerveja no Brasil deve ser entendida.

Isto contribuiu para formar um imaginário dos brasileiros em relação a invasão holandesa. Seus componentes, envolvem diretamente a relação entre os brasileiros e holandeses e a ocupação dos espaços na antiga cidade do Recife, já que durante o governo de Nassau o espaço urbano sofreu transformações significativas⁶.

⁶ Segundo Claval (1999), a Geografia Cultural passou por um movimento de renovação e reforçou seu interesse sobre os aspectos "não-materiais" que envolvem as questões que relacionam espaço e cultura. Dentro dessa ótica entender a criação do imaginário e a relação com o espaço é um dos objetivos da, também chamada, geografia dos imaginários, que em certa medida explica alguns processos da ocupação holandesa em Recife e a construção dos imaginários em torno desse processo.

A criação do imaginário tanto holandês em relação ao Brasil, quanto dos brasileiros em relação a invasão holandesa e seus componentes serão analisadas sob a perspectiva da Geografia Humanista, buscando as relações entre o espacial e social na chamada Geografia dos Imaginários.

Além disso, o desenvolvimento da receita de cerveja realizada em Recife nos leva também a remontar um capítulo da história da cerveja na Holanda, que tem no século XVII um momento importante de transformação que, ao fim e ao cabo, levou ao desaparecimento um *know how* cervejeiro construído durante toda a idade média na Europa. Assim, compreender este fato aparentemente curioso da ocupação holandesa, implica em compreender tanto as condições materiais desta ocupação como também uma parte da história da alimentação tanto no Brasil, como na Holanda.

A ocupação Holandesa em Recife e a alimentação da colônia:

A invasão holandesa no Brasil se deu por meio da Companhia Holandesa das Índias Ocidentais (em holandês: West-Indische Compagnie ou WIC) criada em 1621 com o monopólio do comércio colonial dos Países Baixos e de escravos com o Caribe, Brasil, América do Norte e também partes da África Ocidental. O maior objetivo da nova Companhia era retomar o comércio do açúcar produzido na Região Nordeste do Brasil, que já despontava com uma das principais áreas de produção do mundo. (NASCIMENTO, 2008a).

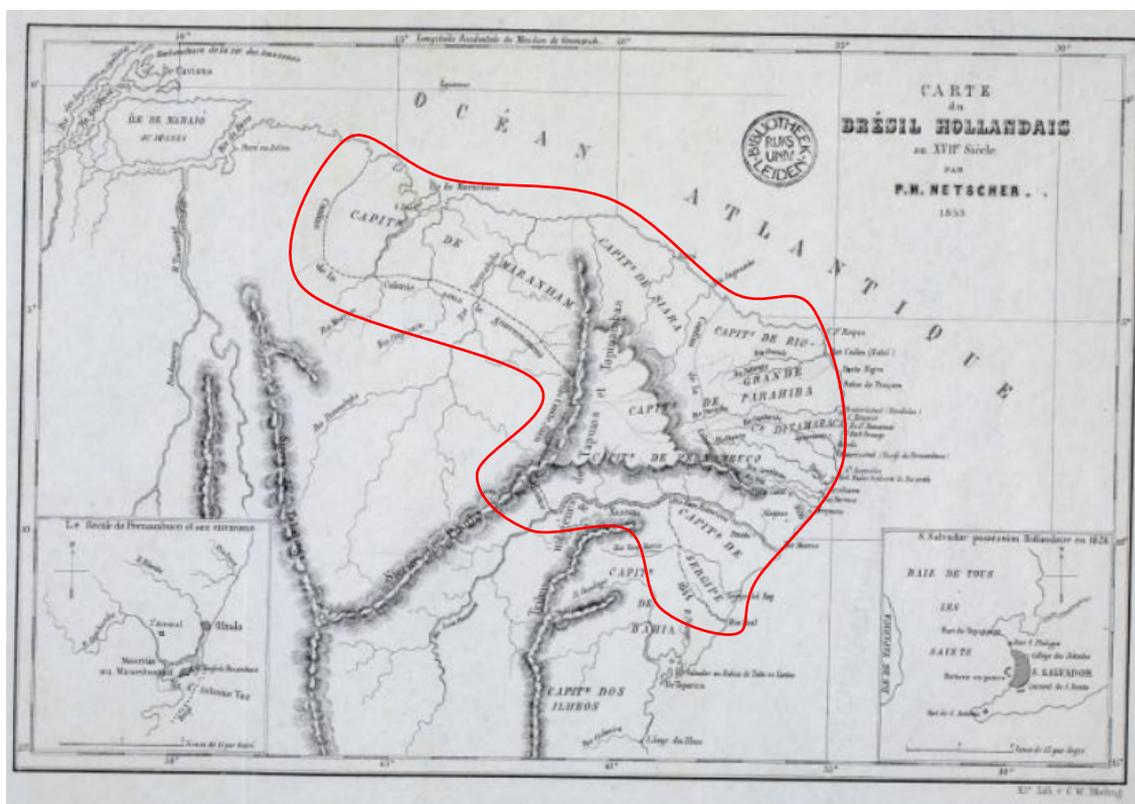
A ocupação do nordeste brasileiro em cinco diferentes ocasiões: 1624-1625 - Invasão de Salvador, na Bahia; 1630-1654 - Invasão de Olinda e Recife, em Pernambuco; 1630-1637 - Resistência ao invasor; 1637-1644 - Administração de Maurício de Nassau; 1644-1654 - Insurreição Pernambucana.

Em seu auge o Brasil Holandês se estendia, em seu litoral, por todo o Nordeste desde a Bahia até o Maranhão. A primeira invasão em Salvador, capital da colônia, foi expulsa por frota espanhola⁷, já a tomada de Olinda e Recife foi mais duradoura. A resistência aos invasores se concentrou no Arraial de Bom Jesus, mas não resistiu aos holandeses. O período do governo do conde alemão Johann Moritz von Nassau-Siegen, mais conhecido como Maurício de Nassau (1637-1644) foi o tempo de relativa paz.

⁷ Neste momento existia o que a historiografia moderna chamou de União Ibérica, com a junção das monarquias de Portugal e Espanha entre os anos de 1580-1640. Devido a esse fato a Espanha expulsou os Holandeses de Salvador.

Entretanto, após o término do período de Nassau, as disputas pela colônia se intensificaram, e o domínio holandês termina com a insurreição Pernambucana que culminou na Batalha dos Guararapes⁸, em que esses foram definitivamente expulsos do Brasil (MELLO Evaldo de, 1998).

Figura 2: Mapa do Brasil Holandês no século XVII, por P.M. Netscher, Haia 1853



Fonte: BUVE, 2011

A linha marcada reproduz a fronteira da colônia durante o governo de Maurício de Nassau em 1641. O mapa oferece uma boa perspectiva, sobretudo, da região conquistada entre São Luís, no Maranhão e a capitania de Sergipe. Os holandeses avançaram realmente mais do delimitado por Netscher, porque em 1641, exploraram a foz do Rio Para e a *Île de Marajó*, que está registrada como terreno para a cultura do tabaco. O mapa faz parte da coleção Bodel Nijenhuis, Biblioteca da Universidade de Leiden (BUVE, 2011).

Dos períodos destacados acima a permanência de Maurício de Nassau é sem dúvida a mais impactante em termos culturais, arquitetônicos, políticos e

⁸ Essa batalha ocorrida no morro dos Guararapes nos arredores de Recife em 1648 é considerada o marco da criação do exército Brasileiro e a sua data, 19 de abril, é hoje comemorada como o Dia do Exército. Contudo a expulsão dos Holandeses se deu somente em 1654 com a rendição de seus comandantes. Ainda foi necessário o governo português pagar aos Holandeses uma indenização pelo tratado de Haia em 1661.

administrativos. É justamente neste período que a cidade do Recife floresce, e que também a cervejaria é instalada.

O governo de Nassau ficou conhecido pelos avanços urbanísticos da cidade, com a criação do plano urbanístico da ilha de Antônio Vaz (atualmente o centro antigo do Recife), pela liberdade religiosa, a documentação da paisagem local, criação do jardim botânico, zoológico, observatório astronômico. Nassau ainda construiu dois palácios, uma igreja, a primeira ponte⁹ da América Latina, pavimentou ruas; e remodelou urbanisticamente o Recife que passou de 40 para 380 casas, o que na época era um número extraordinário. Os imóveis compridos e estreitos da Rua Imperador Dom Pedro Segundo, no bairro de Santo Antônio, são um exemplo desse legado (SOUZA, 2018).

Nassau ainda trouxe nomes das mais diversas áreas do conhecimento. Destacam-se os pintores Zacharias Wagener, Frans Post e Albert Eckhout, o cientista Willem Piso, que veio à Nova Holanda para estudar as doenças tropicais, o cartógrafo Cornelis Golijath e o astrônomo saxão Georg Marggraf, que, com Piso, seria o autor da História Naturalis Brasilia em 1648, esta é considerada a primeira obra de caráter científico sobre a natureza brasileira. Vieram ainda três vidraceiros e um entalhador (SOUZA, 2018). Segundo Freyre:

Com o domínio holandês e a presença, no Brasil, do conde Maurício de Nassau [...] o Recife, simples povoado de pescadores em volta de uma igreja, e com toda a sombra feudal e eclesiástica de Olinda para abafá-lo, se desenvolveu na melhor cidade da colônia e talvez do continente. Sobrados de quatro andares. Palácios de rei. Pontes. Canais. Jardim botânico. Jardim zoológico. Observatório. Igrejas da religião de Calvino. Sinagoga. Muito judeu. Estrangeiros das procedências mais diversas. Prostitutas. Lojas, armazéns, oficinas. Indústrias urbanas. Todas as condições para uma urbanização intensamente vertical. Fora esta a primeira grande aventura de liberdade, o primeiro grande contato com o mundo, com a Europa nova — burguesa e industrial — que tivera a colônia portuguesa da América, até então conservada em virgindade quase absoluta. Uma virgindade agreste, apenas arranhada pelos ataques de piratas franceses e ingleses e pelos atritos de vizinhança e de parentesco, nem sempre cordial, com os espanhóis. (Apud. MELLO, Evaldo de. L. 22-25)

⁹ Na inauguração da ponte, a fim de levantar recursos, Nassau falou ao público que quem fosse ao evento iria ver um boi voar. No dia 28 de fevereiro de 1644 fez um boi andar por entre as casas e as pessoas e quando esse boi fora escondido um couro de boi moldado cheio de palha, amarrado em cordas entre duas torres, sobre roldanas rodou pelos ares de Recife. O evento que arrecadou milhares de florins, o fato gerou fama, virou livro (O Príncipe Maurício de Nassau, o Holandês do Boi Voador de Guido Heleno e Jô Oliveira) e inspirou até música (Boi Voador Não Pode, Chico Buarque) (MACHADO, 2009). MACHADO, Regina. **Boi Voador**. Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar>>. Acesso em: 24/01/2018.

Para Abdala, os feitos dos Holandeses e principalmente de Nassau criaram marcas na cultura e no imaginário dos brasileiros, especialmente dos pernambucanos. Entretanto, esta memória é apenas no plano imaginativo, uma vez que a herança material sucumbiu, os prédios daquela época não existem mais e nem a ponte original suportou o tempo (ABDALA, 2008).

Assim, podemos lançar luz, neste aspecto, para o campo da geografia humana no que se refere a sua busca pelo entendimento da dimensão espacial dos contextos e fenômenos sociais. A chamada geografia do imaginário, que na visão de Lindón e Hiernaux (2012), se debruça sobre as articulações entre os imaginários espaciais com as respectivas formas espaciais e os contextos sociais. Ou seja, para os autores, há uma dimensão imaginária entre o aspecto social e o aspecto espacial. Esta relação espaço/sociedade, cria representações simbólicas que atravessam o tempo, contribuindo para a visão contemporânea que temos dos elementos do passado

Neste contexto das ideias de uma *geografia do imaginário* que a visão popular sobre a invasão holandesa gera imaginários, que na maioria dos casos estão mais associados a uma construção mitológica que a uma construção real (CLAVAL, 2012). Neste caso, podemos perceber que há muita construção imaginária sobre a ocupação holandesa e pouco resgate dos fatos reais.

O resgate histórico, através de documentos e, narrativas, especialmente em relação a ocupação holandesa, faz-se necessária exatamente porque a relação entre espaço- sociedade- imaginário, no Recife holandês é muito profunda. Nassau foi responsável por transformações significativas no espaço da cidade. Até hoje, ditos como “o melhor prefeito de Recife foi Nassau” ecoam no imaginário popular. É preciso ressaltar que o desenvolvimento urbano e social daquele período, em realidade foi marcado pela exploração extensiva da monocultura, pela exploração do trabalho humano, e por condições degradantes dos habitantes da região, tanto colonizadores, como também os nativos da terra, seja eles os primeiros brasileiros, os diversos grupos indígenas que habitavam o lugar ou africanos que vieram escravizados. A cervejaria no Recife deve ser entendida como um fruto deste processo, em que as inovações urbanas foram construídas em meio a uma situação mais caótica que idílica.

Como já foi mencionado o interesse da Holanda no Brasil era o comércio do açúcar. Enganam-se, contudo, aqueles que pensam que Pernambuco seria melhor se

os Holandeses governassem por mais tempo no lugar dos Portugueses¹⁰. O objetivo de ambos os governos era o lucro¹¹.

Contudo, ainda que durante a administração de Nassau alguns avanços tivessem sido realizados, a vida cotidiana tanto dos habitantes de Recife quanto dos colonizadores holandeses, não era fácil. Segundo Gonsalves de Mello, era comum ver soldados holandeses maltrapilhos pelas ruas do Recife, os preços dos víveres eram altos, assim como dos alugueis (causando uma crise de moradia). Eram constantes as crises de abastecimento, as doenças e a miséria entre as tropas holandesas (MELLO, Gonsalves de, 1947)¹². Para Gonsalves de Mello,

“o período da dominação holandesa no Brasil foi uma época de altos e baixos: períodos de prosperidade em que o Recife, segundo a expressão de certo documento, era “um monte de ouro”, sucediam e antecediam outros de miséria negra, em que se morria de fome pelas ruas. A palavra “fome” é uma das mais comuns nas Generale Missiven. Apesar da remessa constante de víveres da Holanda, no Recife e em Maurícia os burgueses e o povo passaram momentos de fome” (Idem, p. 186).

Em termos alimentares, os problemas se repetiam. Para Freyre, o colonizador holandês não revelou no Brasil jeito especial para se adaptar ao meio diferente (FREYRE, 1947). Ao contrário do Português, que tão logo chegou ao Brasil aprendeu com os índios como se alimentar e como cultivar a terra, os holandeses permaneceram presos aos seus hábitos mais arraigados. Mello destaca que os holandeses permaneceram rigidamente dentro das mesmas atitudes, com a mesma dieta, o mesmo tipo de casa.

¹⁰ Vale lembrar das outras experiências coloniais holandesas. Nas Antilhas, África do Sul ou Indonésia, por exemplo, temos um legado bastante negativo da colonização holandesa.

¹¹ Essa tese, por exemplo, é defendida pela historiadora Virginia Almoedo e pelo arquiteto José Luiz de Menezes. Menezes comenta que os holandeses tinham a Guiana Holandesa (Suriname), terras na África, e que tudo foi desaparecendo (mesmo hoje as possessões holandesas não estão bem (SOUZA, 2017)). Isto indica mais um insucesso da experiência colonial holandesa que uma experiência frutífera. É deste modo que a ocupação holandesa no Nordeste Brasileira deve ser compreendida.

¹² Mello transcreve um trecho de uma carta datada de 1650: “é uma lástima e uma vergonha para o Estado ao qual os soldados prestaram juramento, vê-los ir pelas ruas, todos esmolambados, com os trapos arrastando, muitos sem poder cobrir o corpo, mais parecendo mendigos que soldados. Apanham as imundícies das ruas, que nem os porcos querem comer, para acalmar sua grande fome; e como lhes falta o imprescindível para o sustento são levados a condições abjetas; apanham trapos nas ruas e nos canais e consideram sorte quando encontram algum farrapo ou graveto (stockje) para lenha no caminho. Procura cada um ao romper do dia, anteceder os outros em percorrer as ruas e a praia a ver se encontra algo que lhe possa servir” (MELLO, 186-187).

Mesmo a dieta do exército holandês era proveniente da metrópole. Ele escreve: "Da Holanda vinha-lhes todo o necessário à subsistência: a carne de boi e de carneiro salgada, toucinho, presunto, salmão, bacalhau salgado e seco, arenque, farinha de trigo, vinhos da Espanha, francês e do Reno, cerveja, queijo, manteiga, azeite, azeitonas, alcaparras, figos, passas, amêndoas, etc" (MELLO, Gonsalves de, 1947: 144). Até os soldados do interior eram alimentados com esta dieta.

Evaldo Cabral, por sua vez, destaca os problemas de abastecimento no Brasil Holandês, "sobretudo no tocante à farinha de mandioca e à carne, não foram jamais resolvidos pelo governo holandês, a despeito das suas tentativas de obrigar os proprietários rurais a plantarem determinado número de covas" (MELLO, Evaldo de. L. 4067-4069).

Em 1639, Adriaan van der Dussen, membro do Alto Conselho que administrava o Brasil relatava as crises de abastecimento e a dependência holandesa de víveres da metrópole: "E se bem que a falta de todos os outros víveres seja difícil de suportar, a falta de farinha [de trigo] foi a que causou maior indignação. Suportamo-la por muito tempo e tivemos de procurar uma solução para isto. Taxamos os moradores de todo o Brasil em certa quantidade de farinha de mandioca a ser entregue, toda semana ou quinzenalmente, aos nossos comissários em cada guarnição. Assim poupamos por muito tempo a farinha de trigo" (Apud. MELLO, Evaldo de. L. 2242). Tal passagem ilustra a inadequação holandesa à alimentação no Brasil, conforme a hipótese de Freyre, bem como as dificuldades de acesso aos víveres europeus.

Outra situação que reforça essa não adaptação dos holandeses à terra e aos costumes brasileiros são os relatos dos viventes daquela época, como o do soldado da WIC, Peter Hansen Hajstrup, que em 18 de maio de 1646 chegando a Recife vindo da Paraíba recebeu apenas uma ração para o sustento de meses contendo bacalhau, farinha de trigo, azeite, vinagre. Com isso vários holandeses passaram para o inimigo ou morreram. Peter ainda relata que cavalos, cachorros, gatos e ratazanas foram a melhor comida que podiam ter nos tempos de escassez (TEENSMA; MIRANDA; XAVIER, 2016).

Ainda que a situação de abastecimento da cidade fosse bastante complexa, Nassau, por outro lado não abria mão de determinados luxos. Recebia os comensais com muita fartura. Conforme descrito no documento de 1644, para orientar o dispenseiro do Palácio de Vrijburg, uma das casas de Nassau no Recife, eram entregues diariamente na cozinha do palácio:

"100 libras de carne verde ou 50 de carne salgada e 50 de carne verde; 20 ou 25 libras de toucinho, segundo a necessidade; 4 galinhas e pombos, segundo a necessidade; 2 litros de vinho

espanhol; 4 litros de cerveja; 11/2 litros de azeite; 4 litros de vinagre; 14 pãezinhos brancos e para cada uma das mesas tantos pãezinhos quantas pessoas houver, exceto a mesa de S. Exa., onde haverá pão e bebida sem conta certa. 2 litros de aveia; 5 litros de ervilha; 12 libras de carne de fumeiro” (MELLO, Gonsalves de, 1947, p. 144-145).

É contrastante a fartura do Palácio de Nassau com as restrições enfrentadas pelas tropas e os colonos. De certo modo, as medidas tomadas por Nassau e pelo Alto Conselho se mostraram tímidas e muitas vezes inócuas. Em 1641, por exemplo, é publicado norma proibindo a derrubada de cajueiros¹³, em 1640, torna-se norma o plantio de roça de mandioca numa parte das terras dos engenhos com fins de alimentação da Colônia (ainda que, como vimos, os holandeses resistissem ao consumo da mandioca e seus derivados).

Para Gonsalves de Mello, tanto Nassau como o Alto Conselho fizeram esforços em administrar a crise de abastecimento da cidade. No entanto, esses esforços não foram muito frutíferos. Mello escreve: “apesar dos esforços de Nassau e do Alto Conselho, nunca se chegou a um período de equilíbrio em que o Nordeste pudesse atender suas próprias necessidades. A monocultura sempre foi o principal entrave a este equilíbrio. Em certa ocasião o açúcar foi distribuído a população do Recife e Maurícia em substituição a farinha, que faltara completamente. Diz a Dagelijksche que a cada morador foi distribuída 1 libra de açúcar. Açúcar no lugar de pirão” (Idem, p. 182).

Podemos verificar que a imagem que os holandeses tinham do Brasil não era das melhores, já que não conseguiram se adaptar a terra (espaço) e os costumes (alimentação). Por outro lado, se firmou um forte imaginário na população local sobre o comando dos holandeses no nordeste brasileiro que se mostra até hoje, sobretudo em Recife.

A cerveja no Brasil holandês

Durante a administração de Nassau no Recife é instalada a primeira cervejaria do Brasil e uma das primeiras das Américas¹⁴. A cervejaria foi instalada em uma das

¹³ “resolveu-se tornar pública a proibição de que nenhum senhor de engenho, queimadores de cal, oleiros, fabricantes de cerveja (“brouwers”) ou quem quer que seja, permita-se derrubar algum cajueiro, sob multa de cem florins” (MELLO, Gonsalves de, 1947, p. 160).

¹⁴ Em 1613 o Holandês Adrian Block fundou a primeira cervejaria das Américas na Nova Amsterdã, atual Nova York (BAMFORTH, 2011). BAMFORTH, Charles. **Vinhos versus** Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 6 no 2 – de 2019

casas de Nassau, o palácio La Fontaine. Segundo Mello, "o cervejeiro chegou ao Recife em outubro de 1640 e trazia permissão do Conselho do XIX para instalar aqui a sua fábrica "na aldeia de Sua Excelência, utilizando para tal a casa da Companhia, com o rio e o mais que se encontra nas proximidades e a lenha de que tiver necessidade, tudo pelo tempo de seis anos próximos futuros". O cervejeiro em questão era Dirck Dicx, proveniente de uma tradicional família de produtores de cerveja da cidade de Haarlem, um dos centros cervejeiros mais importantes da Holanda na época. A casa da Companhia, que seria a La Fontaine de Nassau, foi realmente entregue pelo prazo de quatro anos e pelo aluguel global de 1.500 florins¹⁵. A cerveja começou a ser fabricada e distribuída depois de abril de 1641, constando ser "uma cerveja forte" (MELLO, Gonsalves de, 1976, p. 32-33).

Diversos estudos sobre a história da cerveja no Brasil relatam a instalação da cervejaria na ocupação holandesa no Brasil (SANTOS, 2004; MORADO, 2009; BELTRAMELLI, 2014), porém apenas de maneira superficial e sem olhar em uma perspectiva maior o contexto da época, neste sentido tendo uma visão holística do processo podemos inferir que a abertura da cervejaria pudesse ser para aplacar as necessidades das tropas, para ter um produto mais fresco e de melhor qualidade disponível (uma vez que no século XVII o transporte por longas distâncias acarretava na deterioração da cerveja), ou se para abastecer seus próprios jantares no Palácio Vrijburg.

A cervejaria funcionava na casa de descanso de Nassau e devido ao seu nome, La Fontaine, diversas sites e fontes no Brasil assim denominam a cervejaria, porém isso não se está documentado. Segundo Mello, a casa de La Fontaine era usada como casa de descanso de Nassau, até que em outubro de 1640, passou a ser usada como espaço para uma fábrica de cerveja: "Nassau provavelmente deixou de usá-la após a construção do parque de Vrijburg, de vez que desde outubro de 1640 ela passou a ser utilizada por uma fábrica de cerveja (MELLO Evaldo de. Nassau governador do Brasil.

Cerveja: uma comparação histórica, tecnológica e social. São Paulo: Editora Senac, 2011.

¹⁵ Atualmente junto do grande crescimento no número de cervejarias no Brasil, passando de quase 200 em 2008 para mais de 800 dez anos depois (MARCUSO; MÜLLER, 2019), também se verifica com o aumento das cervejarias chamadas ciganas, aquelas que sem uma indústria aluga a planta cervejeiro de terceiros. Neste contexto seria, então, a primeira cervejaria do Brasil uma cigana.

MARCUSO, Eduardo. MULLER, Carlos. **Anuário da Cerveja 2018**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, 2019. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/anuario-da-cerveja-no-brasil-2018>. Acesso em: 24/03/2019.

L. 1194-1195). Segundo o mapa de mapa de Cornelis Golijath impresso em 1648 (figura 5), onde vê-se a indicação "Het Dorp Aldea hier is een Brouwerye en Suycker Pas" o que traduzido seria "A vila Aldeia; aqui há uma fabricação de cerveja e um passo de açúcar".

Figura 3: Mapa de Cornelis Golijath impresso em 1648 intitulado "TPerfect Caerte der Gelegen theyt van Olinda de Pharnambuco Mauritsstadtendet'Reciffo"

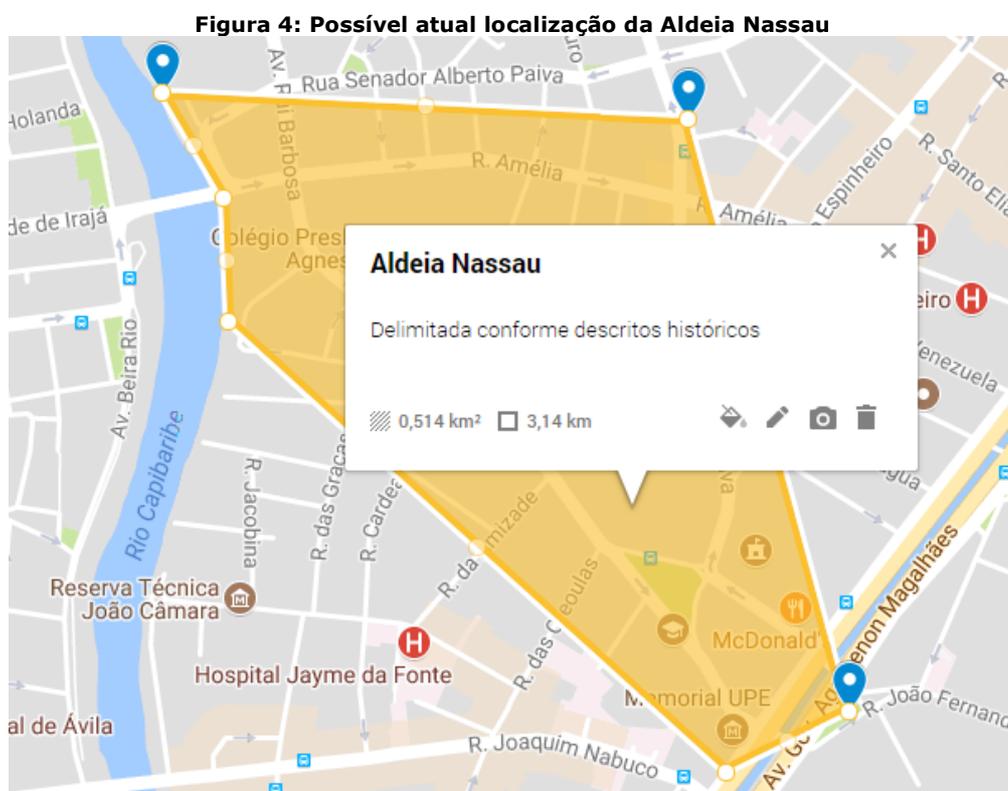


Fonte: http://acervo.bndigital.bn.br/sophia/index.asp?codigo_sophia=14

O destaque no mapa mostra aparentemente onde se localizava a "aldeia Nassau"¹⁶ e a cervejaria de Dirck Dicx. Outros mapas da época mostram que a aldeia de Nassau ficava entre São José do Manguinho (Atual Parque Amorim) e o antigo Sítio das Freiras (Atual Bairro dos Aflitos). Essa região viria a ser denominada de Bairro da

¹⁶ A casa de La Fontaine era também chamada de aldeia Nassau por ficar muito próxima de uma aldeia de índios Tapuias.

Capunga¹⁷ no século XIX. A figura abaixo mostra onde seria a cervejaria no traçado urbano recente do Recife:



Fonte: Elaboração própria a partir do site MyMaps do Google.
<https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1DQ3g7mZUfCwQIO4wVP6tdPv2btS3i4S7&ll=-8.04604633684232%2C-34.899208550000026&z=16>

Contudo, em diversos autores podemos encontrar relatos do consumo de cerveja durante a ocupação holandesa no Recife, tanto pelas tropas da Holanda, como por habitantes holandeses ou mesmo portugueses. Segundo Evaldo de Mello, “Ainda são procurados aqui cobre, ferro, aço, breu, óleo de peixe, mas sobretudo os seguintes gêneros alimentícios: vinhos, cervejas, azeite, manteiga, queijo, farinha de trigo fina, bacalhau, toucinho, presunto, línguas, carnes de fumeiro, peixes da Terra Nova, sardinhas e tudo de bom que aparece” (MELLO, Evaldo de. L. 4161-4163).

¹⁷ “[...] na área do primitivo sítio que começava na Camboa do Manguinho (Parque do Amorim) e se estendia até à margem do Capibaribe, em área limitada pela Estrada do Manguinho (Avenida Rui Barbosa), Rua da Baixa Verde e Rua da Ventura (Rua Joaquim Nabuco). O sítio veio a ser dividido em dois, denominados de “Capunga Velha” (que tinha por eixo a atual Rua Joaquim Nabuco) e “Capunga Nova”, com início nos Quatro Cantos e tendo por eixo a atual Rua das Pernambucanas”. DANTAS, Leonardo. Capunga (bairro, Recife). Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 25/01/2018. Foi fundada em 2015 em Recife, a cervejaria Capunga que homenageia o Bairro em função da provável localização da cervejaria de Nassau.

Entretanto, ainda que hajam relatos de procura e de consumo de cerveja no Brasil Holandês, era ainda um produto caro e de difícil acesso e cuja preferência estava mais ligada aos hábitos holandeses que dos portugueses. Podemos ver nestas passagens de Evaldo de Mello: “O que se fornece de ração em carne e farinha é consumido muito mais rapidamente do que se a pensão [do funcionário da WIC] e o rancho [do soldado] fossem pagos em dinheiro, porque os soldados quando recebem dinheiro compram pouca carne, arranjam-se com um pouco de farinha e algumas frutas e o que podem dispensar empregam em garapa para beber, porque cerveja e vinho são caros para eles” (IDEM. L. 4098-4101).

E: “As coisas tinham subido a um preço incrível: a libra de carneiro ou de vitela estava a quarenta soldos; a de porco, que neste lugar é a mais sã e mais delicada, custava três libras; um ovo fresco, dez soldos; uma galinha, dez libras; um leitão, quinze libras; um peru, 25 libras; o par de pombos, três libras; o vinho de Espanha, da França e a boa cerveja, cinco libras a pinta, a medida de Amsterdã, que não é senão o quartilho de Dijon; o pano grosso, cinquenta soldos ou três libras. (Idem. L 4342-4345).

A vinda do cervejeiro Dirk Dicx também é um capítulo bastante curioso. Dirk era filho dos donos da cervejaria 't Scheepje, na cidade de Haerlem, na Holanda. Seu pai era membro do conselho da cidade e um dos membros da guilda dos cervejeiros locais. Além disso, Dirk também trabalhou na de Halve Maen't, outra célebre cervejaria da região. Dirck tinha patente militar, o que talvez justifique seu aparecimento nas telas do pintor neerlandês Franz Hals¹⁸. Em 1640 Dirck autoriza a venda de sua casa em Haarlem e parte para o Brasil (fonte: Noord-Hollands Archief, consulta em dezembro de 2017).

A cervejaria 't Scheepje foi uma das mais duradouras e tradicionais da cidade de Haarlem, no norte da Holanda. Fundada no século XVI, a 't Scheepje se tornou uma das maiores e mais reconhecidas cervejarias da região. A importância histórica desta cervejaria advém, em especial, do fato de que até 1913, quando ela encerrou as atividades, a 't Scheepje guardou processos, ingredientes e receitas do modo tradicional de se fazer cerveja na Holanda¹⁹.

¹⁸ Segundo Unger: “In many cases brewers were part of civic government in Holland from the fourteenth through the seventeenth century. The frequency of brewers taking public positions can be explained in part by their prosperity and by their being tied to the town” (Unger, 2001, p. 6).

¹⁹ Boa parte deste material está preservado no arquivo público da Holanda do Norte. Algumas cervejarias atuais já acessaram essas receitas antigas e reproduziram cervejas de época. O caso mais conhecido é da cervejaria Jopen, situada também na cidade de

O século XVII, também conhecido como século de ouro na Holanda, é um ponto de virada na história da cerveja e dos processos cervejeiros neste país²⁰. Desde a baixa idade média, o fabrico de cerveja no que veio a se tornar o território holandês, era atividade recorrente. Segundo o historiador R. W. Unger:

“A fabricação de cerveja era rural na Holanda até o final do século XIII, quando surgiram as primeiras cervejarias urbanas. A indústria foi transformada no século XIV pelas mudanças técnicas que inauguraram a era de ouro da fabricação de cerveja no país. Esse período de prosperidade durou do final do século XIV até meados do século XVII. Embora o desempenho e a prática não fossem uniformes durante toda a idade de ouro, era uma era em nítido contraste com o longo declínio estabelecido por volta de 1650, um declínio que só foi aliviado quando a indústria passou por uma segunda grande transformação nas décadas de 1860 e 1870. , estabelecendo as bases para a próspera indústria cervejeira holandesa contemporânea” (UNGER, 2001, p. 7. *Tradução nossa*).

Assim, Unger destaca que compreender a passagem do processo de fabrico de cerveja desde o final da idade média até a consolidação deste processo como atividade industrial é também compreender a passagem de uma atividade doméstica para um empreendimento industrial. Este processo vive seu auge durante os séculos XV e XVI e encontra os primeiros sinais de esgotamento na metade do século XVII, justamente o período que Dix veio para o Brasil. Neste caso, a indústria cervejeira holandesa entre os séculos XIV, XV, XVI e XVII se constituía numa importante atividade econômica, sendo capaz até mesmo de patrocinar parte do chamado “Século de Ouro na Holanda”²¹.

Harlem. A Jopen já produziu uma versão de uma cerveja lupulada a base de maltes de cevada, trigo e aveia, cuja receita é datada de 1501. Além disso, a própria fundação da cervejaria, em 1995, se deu em função da reprodução de uma das receitas tradicionais preservadas no arquivo público, produzida para o aniversário de 750 anos da cidade de Harleem (Cf. www.jopenbier.nl).

²⁰ Pouco se conhece sobre a história da cerveja na Holanda. Tradicionalmente, a grande maioria dos estilos de cerveja existentes no mundo são divididos e classificados em quatro grandes escolas: a inglesa, a alemã, a belga e mais recentemente, a norte-americana. Entretanto, é preciso considerar que a Bélgica apenas passou a existir como país em 1830 e boa parte de seu território era de domínio holandês. Além disso, a Holanda faz fronteira com a Alemanha. Ou seja, podemos dizer que a história da cerveja na Holanda é um híbrido entre as formações da cervejaria belga e território de influência da cervejaria Alemã.

²¹ Unger escreve: “*They formed the basis for the prosperity of the Dutch economy in the seventeenth century, the 'Golden Age', and indeed for the prosperity of all of Europe in the years before the Industrial Revolution. Traders imported raw materials from overseas, they were worked up in combination with domestic materials by native workers and the final products were then exported by traders to markets throughout*”

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 6 no 2 – de 2019

Entre os séculos XV a XVII a indústria cervejeira holandesa ainda vivia um crescimento expressivo. Entretanto, ainda que com um volume de produção bastante elevado, as altas taxações às cervejas produzidas produziram, em alguns momentos, crises e instabilidade neste setor (Cf. UNGER, 70-78).

Sabe-se também que o consumo per capita na Holanda era bastante elevado. Os holandeses se orgulhavam de ser um país de "bebedores de cerveja". Segundo Unger, cada adulto na Holanda consumia em torno de quatro litros de cerveja por dia²² (Idem, p. 89). O consumo de cerveja, em muitos casos, substituída até mesmo o consumo de alimentos à base de grãos e outros sólidos. Unger ainda destaca que boa parte das safras de grãos eram preferencialmente destinadas a produção de cerveja que de pão (Idem. Ibidem).

Muitos foram os estilos e processos de cervejas holandesas que foram ficando para trás desde o século XVI e XVII até o século XIX, quando a revolução industrial trouxe, além de maquinário e tecnologia, estilos ligados à escola de cerveja da Alemanha²³. As cervejas tradicionais holandesas, no período do século XVII, estão praticamente extintas e salvo raríssimas exceções, como a cervejaria Jopen, por exemplo, apenas são resgatadas em edições especiais ou comemorativas. Estilos de cerveja como a Kuit²⁴, as Luiks, ou cervejas claras e escuras fabricadas na Holanda já não existem mais. Há ainda relatos de cervejas tipo witbier (também chamadas de

Europe. To understand the success of the Dutch economy, its character and structure, and indeed to understand the pattern of economic development from the late Middle Ages to the Industrial Revolution some appreciation of what happened in brewing is a necessity" (Unger, 2001, p. 7).

²² A título de comparação em 2016, olhando a população em geral, o maior consumo per capita diário de cerveja, na República Checa, chega perto de 400ml e na Holanda quase 200ml (KIRIN, 2016). Kirin Beer University Report Global Beer Consumption by Country in 2016. Disponível em: https://www.kirinholdings.co.jp/english/news/2017/1221_01.html. Acesso em: 25/03/2019.

²³ A Heineken, por exemplo, foi fundada em 1864.

²⁴Esse estilo de cerveja consta no guia de estilos da Brewers Association (mais conhecido como Guia do BA), editado em 26 de abril de 2017. O Guia do BA mantém um "dutch style" que pode ser chamado de Kuit, Kuyt ou Koyt. Na descrição fala em cor do ouro ao cobre (SRM 5-12.5 ou 10-25 EBC); com turbidez média por conta de proporção dos cereais utilizados; corpo de baixo para médio; aroma maltado por conta do uso de 15% de aveia e 20% de trigo, além do malte de cervada; notas de lúpulo são baixas quando utilizado no lugar do gruit, os ésteres frutados são baixos, é aceitável baixo diacetil, mas não DMS e acidez. A densidade original varia de 1.050-1.080 (12.4-19.3 °Plato) e final 1.006-1.015(1.5-3.7 °Plato); o ABV varia de 4.7%-7.9% e o IBU de 25-35 (Cf. <https://www.brewersassociation.org/resources/brewers-association-beer-style-guidelines/>). O estilo também foi contemplado no VI Concurso Brasileiro de Cervejas, ocorrido em 4 a 6 de março de 2017 na cidade de Blumenau-SC.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 6 no 2 – de 2019

whitebiers). O uso de variados tipos de grãos também era comum na época. Além do malte de cevada, os mestres cervejeiros usavam malte de trigo, aveia, espelta e centeio. A adição de lúpulo na cerveja, elemento praticamente obrigatório nas cervejas atuais, era também de uso bastante discreto no século XVII (Cf. www.lostbeers.com)²⁵. O uso de especiarias na cerveja era prática comum na Holanda. Esta prática está na origem ao que hoje chamamos de *gruit biers*²⁶. Na Holanda, eram adicionadas diversas especiarias as cervejas, no intuito de conferir sabor: cardamomo, semente de coentro, anis, lavanda, alcaçuz, *gagel*²⁷ e um infinidade de raízes, ervas e especiarias eram amplamente usadas, especialmente até em torno do século XVII²⁸. Unger destaca o uso de ingredientes como mel, açúcar e especiarias como cravo e canela (cf. Unger, p. 111).

No Brasil não há relatos de que tipo de cerveja poderia ter sido feita na cervejaria operada por Dix. Contudo, Unger destaca que em Nova Amsterdam, hoje a cidade de Nova Iorque, algumas cervejarias que começaram a operar por imigrantes holandeses no século XVII usavam ingredientes regionais, destacando uma espécie de lúpulos que se desenvolveu naquela região (Unger, p. 88).

Sabemos que chegava trigo ao Brasil. Mas quanto aos demais insumos cervejeiros, não existe referência. Entretanto, se somarmos as dificuldades enfrentadas para o abastecimento na colônia, a vasta produção de açúcar no nordeste brasileiro, a experiência de um mestre cervejeiro como Dix e a tradição de cervejas na Holanda do XVII, talvez a primeira cerveja brasileira tenha contido uma quantidade de malte de trigo e algum açúcar para facilitar a fermentação, o que de certa forma justifica o fato da cerveja holandesa no Brasil ser considerada uma "cerveja forte"²⁹. As próprias

²⁵ Vale lembrar que em 1516 é promulgada na Alemanha a *Reinheitsgebot*, ou a Lei da Pureza, que impunha que a cerveja deveria ser fabricada apenas com malte, lúpulo e água (apenas no século XX a Lei acrescentou a levedura). Esta lei favoreceu muito o comércio cervejeiro holandês, que se tornou o principal centro exportador de cervejas com uso de *gruit*, proibidas na Alemanha a partir da Lei da Pureza.

²⁶ Ainda que as *Gruits* não constem nos manuais de estilos, são conhecidas como as cervejas fabricadas e que não levavam adição de lúpulo, sendo usado um conjunto de ervas e especiarias para saborizar a cerveja.

²⁷ Um tipo de erva aromática bastante comum na Holanda e no norte da Europa. Também é conhecida como *Myrica Gale*

²⁸ Este período em alguns casos podia se estender também para o século XVIII ou início do XIX (Cf. www.lostbeers.com).

²⁹ A produção de cerveja em La Fontaine se iniciou em abril de 1641 e era além de forte uma cerveja encorpada do tipo *swaar* fermentada com açúcar (PEREIRA, 2018). PEREIRA, Levy. "Acajúapáie". In: *BiblioAtlas - Biblioteca de Referências do Atlas Digital da América Lusa*. Disponível em: <http://lhs.unb.br/atlas/Acaj%C3%BAap%C3%A1ie>. Data de acesso: 24 de janeiro de 2018.

dificuldades com o abastecimento em Recife podem ter sido um fator que dificultou a produção em escala da cervejaria de Nassau.

Conclusão

A invasão dos holandeses no nordeste brasileiro foi uma estratégia militar, econômica e, sobretudo no governo de Nassau, social. Porém os grandes lucros auferidos pelo açúcar da cana não superaram as dificuldades de adaptação dos holandeses ao espaço brasileiro e seus costumes.

Uma tentativa de adaptação foi a aventura cervejeira holandesa no Brasil, porém essa também enfrentou seus próprios percalços. A pouca habilidade holandesa em solucionar os dilemas da colonização, somados as várias formas de restrição da colônia em termos de alimentação dos colonizadores, e a dependência da metrópole, foram, provavelmente os fatores definidores do pouco sucesso da cervejaria.

Em termo de imaginário os holandeses não criaram uma boa relação com o espaço nacional, por outro lado o imaginário o povo de Pernambuco, sobretudo o recifense, em relação ao comando holandês foi tão marcante que perdura até hoje. Mesmo ele sendo erguido sobre mais mitos que fatos.

Ademais ainda que o projeto de Brasil Holandês e sua cerveja tenha sido pontual e não tivesse sido levado a diante, Recife guarda hoje o título do lugar em que um europeu pela primeira vez fez uma cerveja no Brasil.

Bibliografia

ABDALA, Vitor. **Relações entre Brasil e Holanda começaram há quase 400 anos.** Empresa Brasileira de Comunicação. 2008. Disponível em: <http://memoria.etc.com.br/agenciabrasil/noticia/2008-04-09/relacoes-entre-brasil-e-holanda-comecaram-ha-quase-400-anos>. Acesso em: 24/01/2017.

ALMEIDA, Fernando Ozório. A arqueologia dos fermentados: a etílica história dos Tupi-Guarani. Revista Estudos Avançados. Vol. 29. Nº 83. São Paulo, Jan/Apr. 2015.

BELTRAMELLI, Mauricio. **Cerveja, brejas e birras:** um guia completo para a desmistificar a bebida mais popular do mundo. São Paulo: Yeda, 2014.

BUVE, Raymond. **Mapas neerlandeses do Brasil conquistado 1624-1654 do Arquivo Nacional, da Biblioteca Real e da Universidade de Leiden.** Anais do 1º Simpósio Brasileiro de Cartografia Histórica: Passado Presente nos Velhos Mapas: Conhecimento e Poder, Paraty, 10 a 13 de maio de 2011.

CABRAL DE SOUZA, George. "Capitania de Pernambuco". In: **BiblioAtlas - Biblioteca de Referências do Atlas Digital da América Lusa.** Disponível em: http://lhs.unb.br/atlas/Capitania_de_Pernambuco. Data de acesso: 20 de janeiro de 2018.

CLAVAL, Paul. A Geografia Cultural: O estado da arte. In: ROSENDAHL, Z.; CORRÊA, R. L. (orgs.). **Manifestações da Cultura no Espaço**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 1999.

_____. Mitos e imaginários em geografia. In: LINDÓN, Alicia.; HIERNAUX, Daniel (org.) **GEOGRAFÍAS de lo imaginário**. Barcelona, Anthopos; México: Universidad Autónoma Metropolitana. Iztapalapa, 2012.

COELHO-COSTA, E. R. A bebida de Ninkasi em terras tupiniquins: O mercado da cerveja e o Turismo Cervejeiro no Brasil. **RITUR** - Revista Iberoamericana de Turismo, v. 5, n. 1, p. 22-41, 2015.

FREYRE. **Casa Grande e Senzala**. São Paulo: Global, 2006.

HOUAISS, Antônio, **A Cerveja e seus Mistérios**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1986.

LIMBERGER, S. O setor cervejeiro no Brasil: gênese e evolução. **CaderNAU** - Cadernos do Núcleo de Análises Urbanas (FURG), v.6, n.1, 2013.

LINDÓN, Alicia.; HIERNAUX, Daniel (org.) **GEOGRAFÍAS de lo imaginário**. Barcelona, Anthopos; México: Universidad Autónoma Metropolitana. Iztapalapa, 2012.

MELLO, Evaldo Cabral DE. **O Brasil Holandês**. Penguin/ Cia das Letras. Versão Kindle.

_____. Nassau. **Governador do Brasil Holandês**. Penguin/ Cia das Letras. Versão Kindle.

MORADO, R. **Larousse da cerveja**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.

NASCIMENTO, Rômulo. **O desconforto da governabilidade**: aspectos da administração no Brasil Holandês (1630-1644). Tese (Doutorado) Universidade Federal Fluminense, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Departamento de História, 2008a.

NASCIMENTO, Eliane. **Olinda**: uma leitura histórica e psicanalítica da memória sobre a cidade. Tese (Doutorado) Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, 2008b.

PINELI, Livia; GINANI, Verônica; XAVIER, Rafaela. Caxiri in: VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (coord.) **Bebidas alcoólicas**: Ciências e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010.

SANTOS, Sergio de Paula. **Os Primórdios da Cerveja no Brasil**. Cotia: Ateliê, 2004.

SOUZA, Alice. Herança holandesa: o Recife de Maurício de Nassau. **Diário de Pernambuco** de 11/06/2017, disponível em: http://www.diariodepernambuco.com.br/app/noticia/vidaurbana/2017/06/11/interna_vidaurbana,708131/heranca-holandesa-o-recife-de_mauricio-de-nassau.shtm. Acesso em: 23/01/2018.

UNGER, R. W. **History of brewing in Holland, 900-1900**: Economy, technology and the state. BRILL, 2001. ProQuest Ebook Central

TAVARES, Vitor. Especialistas analisam legado deixado pelos holandeses em Pernambuco, **G1** de 30/05/2015. Disponível em: <http://g1.globo.com/pernambuco/noticia/2015/05/especialistas-analisam-legado-deixado-pelos-holandeses-em-pernambuco.html>. Acesso em: 21/01/2018.

TEENSMA, Benjamin Nicolas; MIRANDA, Bruno Romero Ferreira; XAVIER, Lucia Furquim Werneck. **Peter Hansen Hajstrup Viagem ao Brasil (1644-1654)**. Pernambuco: Cepe, 2016.

Sites consultados:

www.jopenbeer.nl. Acesso em 20/01/2018

www.brewersassociation.org. Acesso em 19/01/2018

www.bjcp.org. Acesso em 23/01/2018

www.lostbeers.com. Acesso em 23/01/2018

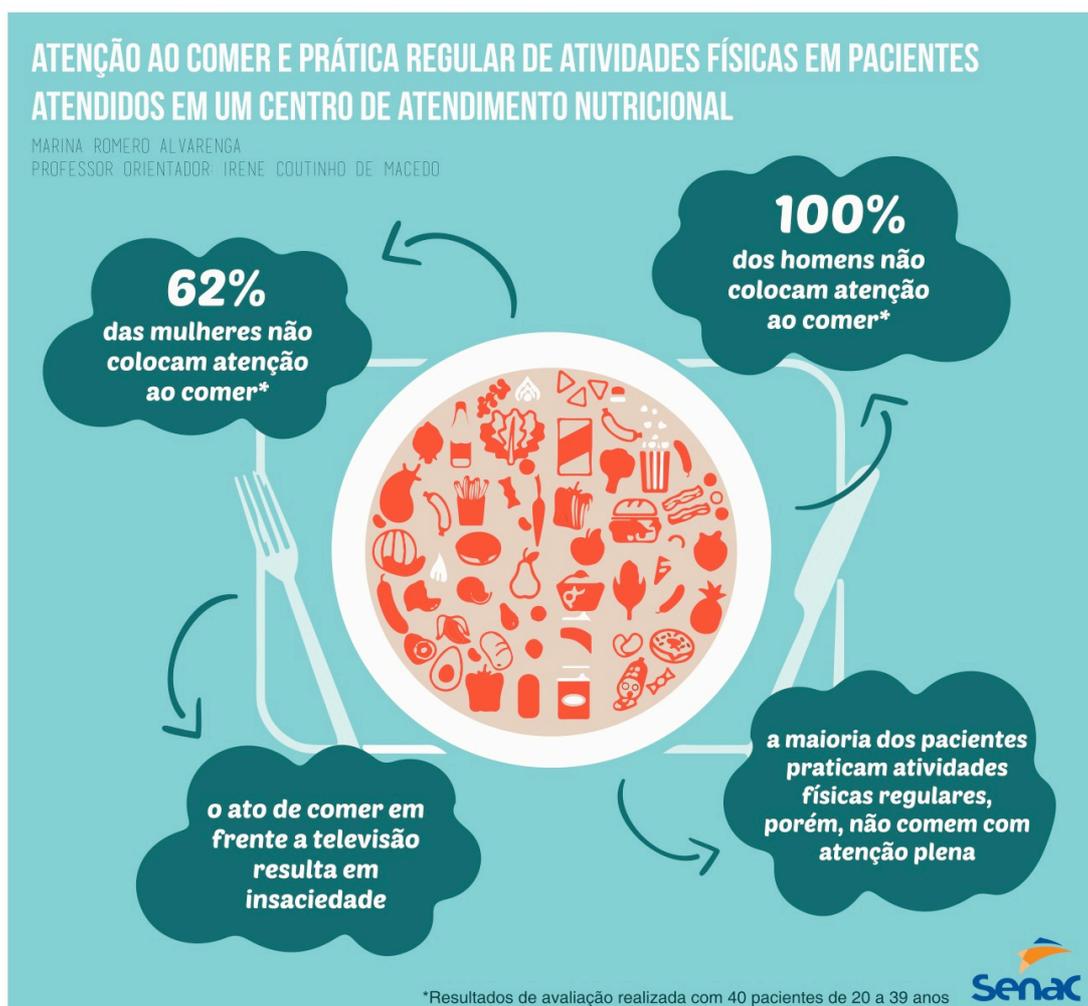
www.fundaj.gov.br. Acesso em 18/01/2018

www.bndigital.bn.gov.br/acervodigital/. Acesso em 19/01/2018

Sessão Ensaio

A atenção ao comer é fundamental para garantir uma alimentação de qualidade na qual há o reconhecimento dos alimentos que estão sendo consumidos, percepção de sabores, texturas, características físicas e químicas dos alimentos. Entretanto, observa-se que a distração é bastante frequente e, cada vez mais, as pessoas se alimentam assistindo televisão ou interagindo com celular ou outros aparelhos eletrônicos.

A pesquisa realizada pela aluna Marina Romero Alvarenga, do curso de Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Senac, orientada pela Professora Irene Coutinho de Macedo, investigou a relação entre as práticas de atividades físicas e a atenção ao comer. Como estratégia para a popularização da ciência, os resultados foram ilustrados em dois formatos: 1) peça de comunicação produzida pela estudante de Design Industrial do Centro Universitário Senac, Natália Massonetto e 2) animação produzida pelo Professor Rafael Dourado, do Centro Universitário Senac. Nesta edição você pode conferir os dois formatos e se inspirar a realizar mais atividades físicas e desenvolver maior atenção ao comer.



1) Peça de comunicação ilustrando a pesquisa

2) https://www.youtube.com/watch?v=qJw8_U380Tc&feature=youtu.be
Animação produzida pelo professor Rafael Dourado, do Centro Universitário Senac