

Anais

27 e 28 de Outubro de 2010



ISSN 2179-4766

CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA

MESA

TENDÊNCIAS

O FUTURO ACONTECE AQUI

senac
são paulo

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

Ficha Catalográfica Elaborada pela Biblioteca do Centro Universitário Senac

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências
2010

Anais do Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa
Tendências 2010 / Centro Universitário Senac – São Paulo, 27 e 28
de Outubro de 2010.

ISSN: **2179-4766**

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC

Reitor Sidney Zaganin Latorre

DIRETORIA DE EXTENSÃO

Diretora Márcia Cavalheiro Rodrigues de Almeida

DIRETORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA

Diretora Flávia Feitosa Santana

COORDENAÇÃO DE EVENTOS

Coordenadora Isabella Limões Lopes Cancado

COORDENAÇÃO INSTITUCIONAL DE PESQUISA

Coordenadora Luciana Mara Ribeiro Marino

SECRETARIA DO MESA TENDÊNCIAS 2010

Fernanda Yukie Okado

COMITÊ CIENTÍFICO INTERNO

Profª. Drª. Mônica Bueno Leme

Profª. Ingrid Schmidt-Hebbel Martens

Profª. Irene Coutinho de Macedo Silva

Profº. Júlio César Butuhy

Profº. Marcelo Traldi Fonseca

Profª. Sílvia Ferreira Mac Dowell

COMITÊ CIENTÍFICO EXTERNO

Profº. Alessandro Danielle Nicola

Profº. Dennis Minoru Fujita

Profª. Elisabete França

Profª. Jacqueline Low-Beer

Profº. Reinaldo Perez Machado

Profª. Violêta Saldanha Kubrusly

Profª. Wanessa Asfora

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

ORGANIZAÇÃO DOS ANAIS

Fernanda Yukie Okado

Danielle Batista

Juliana da Cunha e Silva

Luciana Mara Ribeiro Marino

Pollyana Roberta Sabino dos Reis

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

APRESENTAÇÃO

O tema escolhido para nortear as atividades da Semana Mesa SP 2010 foi Gastronomia e Sustentabilidade, mais precisamente “Sustentabilidade – O que a gastronomia pode fazer pelo planeta?”.

Relacionar Gastronomia e Sustentabilidade nos parece uma exigência da contemporaneidade. Melhor ainda, descortinar o conceito que entendemos ser mais adequado de “desenvolvimento sustentável”, objeto de análise desde o início dos anos 70. Conceito este primeiramente apresentado em 1987 pela Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento das Nações Unidas e, posteriormente aprofundado na ocasião da ECO-92, realizada no Rio de Janeiro neste mesmo ano.

Para o Mesa Tendências 2010 – Congresso Internacional de Gastronomia, organizado pelo Senac São Paulo e a Revista Prazeres da Mesa, foram definidas 5 linhas de pesquisa para submissão dos trabalhos acadêmicos, sendo elas: Novas tecnologias e novos processos; Gastronomia: comportamento e consumo ; Gastronomia e sustentabilidade: novas práticas e novos produtos ; Do campo à mesa: sustentabilidade em toda cadeia de consumo ; Espaço Público e Sustentabilidade.

Ocorrido no período de 26 a 28 de outubro 2010, contou com a participação de 24 trabalhos inscritos, tendo sido apresentados 11 trabalhos e expostos 04 pôsteres.

Os trabalhos apresentados propiciaram aos expositores uma interlocução com acadêmicos e profissionais afins, gerando arguições do público presente e, por consequência, fomento às novas investigações. Estas, sobretudo para serem apresentadas em continuidade ao processo de alimentação da produção do conhecimento no próximo ano.

Pudemos observar que profissionais da culinária se associaram aos acadêmicos, numa interface promissora. Trata-se de um campo de estudo interdisciplinar por excelência.

Esta moderna associação do alimentar-se associada a aspectos antropológicos, sociológicos e filosóficos do ato de realização desta atividade, desvela uma nova perspectiva de um novo olhar.

A publicação destes Anais possibilitará propagação das discussões oriundas deste encontro, alimentando novas possibilidades propícias à circularidade da produção do conhecimento. Uma oportunidade de compartilhar com, além da comunidade interna, a comunidade externa à Instituição, relacionando conteúdos de origem científicos.

Profª Drª Mônica Bueno Leme
Presidente do Comitê Científico Interno

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

PROGRAMAÇÃO

Apresentações Orais

27 de Outubro de 2010

14h00 Preserve a mesa: a cozinha como protetora dos costumes

Autor: Joana Angélica Pellerano

14h50 Alfênim: um doce em processo de extinção

Autores: Maria das Graças Lima de França e Angelo André Azevêdo de Medeiros

15h15 Orgânicos e a Native: resgate dos princípios filosóficos na forma de cultivo sem perder lucratividade

Autor: Luana Budel

15h40 Alimentação e Gastronomia na Cidade de São Paulo: A Influência da Cultura Italiana

Autores: Camila de Meirelles Landi e Sênia Bastos

16h05 Os Restaurantes na Pós-Modernidade: Um Fetiche Midiático

Autor: Cynthia Arantes Ferreira Luderer

28 de Outubro de 2010

14h00 Mudanças e Permanências na Comensalidade Familiar

Autor: Luiz Gonzaga Assumpção Carvalho

14h25 O Doce Brasileiro e a Receita Escrita

Autor: Débora Santos de Souza Oliveira

14h50 Práticas Sustentáveis na Elaboração de Produtos Matinais

Autor: Neide Kazue Sakugawa Shinohara, Gerlane Dantas da Silva, Glaucia Terto Araujo, Aline Araujo Demetrio, Maria do Rosário de Fátima Padilha, Amanda de Moraes Oliveira, Leonardo Pereira de Siqueira.

15h15 Reflexões sobre o consumo alimentar sob o viés do consumo simbólico

Autor: Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes

15h40 Avaliação Sensorial da Aceitação do Cardápio de um Restaurante Universitário

Autor: Neide Kazue Sakugawa Shinohara, Marília Cícera Gomes dos Santos, Glaucia Terto Araujo, Maria de Lourdes Meireles, Valberes Bernardo do Nascimento, Maria do Rosário de Fátima Padilha, Amanda de Moraes Oliveira, Leonardo Pereira de Siqueira.

16h05 Alimentação e exclusão social: pobreza e seu impacto nas dinâmicas da comensalidade em família

Autor: Ana Marta de Brito Borges

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

Apresentações em Pôster

27 e 28 de Outubro de 2010

Análise das Ferramentas de Gestão Ambiental para Alcançar a Sustentabilidade em Eventos Gastronômicos – Plano de Fundo “Semana Mesa São Paulo 2010”

Autores: Helena Marques Nogueira e Raissa de Araújo Lima

Reator de Compostagem Aeróbia – Redução de volume de resíduo orgânico - in loco – para diminuição de emissão de resíduo orgânico direto na fonte - uma proposta para incrementar a sustentabilidade em Restaurantes e Hotéis

Autor: Henrique Luis Bastos Lemos e Camila Cheibub Figueiredo

Você Tem Fome de Quê? Movimento Slow Food e a Segurança Alimentar e Nutricional: Impactos na Gastronomia

Autor: Sheila Adriana Nogueira e Alessandro César Jacinto da Silva

Valorização dos Produtos Regionais: Uma Reação Contra a Globalização do Alimento

Autor: Sheila Adriana Nogueira e Alessandro César Jacinto da Silva

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

ÍNDICE

ALFENIM: UM DOCE EM PROCESSO DE EXTINÇÃO	9
ALIMENTAÇÃO E EXCLUSÃO SOCIAL: POBREZA E SEU IMPACTO NAS DINÂMICAS DA COMENSALIDADE EM FAMÍLIA	15
ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA NA CIDADE DE SÃO PAULO: A INFLUÊNCIA DA CULTURA ITALIANA	23
ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: UM ESTUDO DE CASO SOB A ÓTICA DA CULTURA	33
AVALIAÇÃO SENSORIAL DA ACEITAÇÃO DO CARDÁPIO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	44
MUDANÇAS E PERMANÊNCIAS NA COMENSALIDADE FAMILIAR: INCURSÃO PELA ORGANIZAÇÃO DA GASTRONOMIA DE TRÊS GERAÇÕES DE FAMÍLIAS PAULISTANAS	49
O DOCE BRASILEIRO E A RECEITA ESCRITA	59
ORGÂNICOS E A NATIVE: RESGATE DOS PRINCÍPIOS FILOSÓFICOS NA FORMA DE CULTIVO SEM PERDER LUCRATIVIDADE	65
OS RESTAURANTES NA PÓS-MODERNIDADE: UM FETICHE MIDIÁTICO	70
PRATICAS SUSTENTÁVEIS NA ELABORACAO DE PRODUTO MATINAL	79
PRESERVE A MESA: A COZINHA COMO PROTETORA DOS COSTUMES	84
REFLEXÕES SOBRE O CONSUMO ALIMENTAR SOB O VIÉS DO CONSUMO SIMBÓLICO	87
ANÁLISE DAS FERRAMENTAS DE GESTÃO AMBIENTAL PARA ALCANÇAR A SUSTENTABILIDADE EM EVENTOS GASTRONÔMICOS – PLANO DE FUNDO “SEMANA MESA SÃO PAULO 2010”	94
REATOR DE COMPOSTAGEM AERÓBIA – REDUÇÃO DE VOLUME DE RESÍDUO ORGÂNICO - <i>IN LOCO</i> – PARA DIMINUIÇÃO DE EMISSÃO DE RESÍDUO ORGÂNICO DIRETO NA FONTE - UMA PROPOSTA PARA INCREMENTAR A SUSTENTABILIDADE EM RESTAURANTES E HOTÉIS	96
VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS REGIONAIS: UMA REAÇÃO CONTRA A GLOBALIZAÇÃO DO ALIMENTO	101
VOCÊ TEM FOME DE QUÊ? MOVIMENTO <i>SLOW FOOD</i> E A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: IMPACTOS NA GASTRONOMIA	103

Alfenim: um doce em processo de extinção

Maria das Graças Lima de França¹ - Universidade Potiguar UnP

Angelo André Azevêdo de Medeiros² - Universidade Potiguar UnP

¹Graduada em Gastronomia, em julho de 2010, cursando atualmente pós-graduação em Assessoria de Comunicação, na Universidade Potiguar – UnP; graduada em Jornalismo pela UFRN. Trabalhando com Assessoria de Imprensa. E-mail: margracafran@gmail.com

²Graduado em Gastronomia pela Universidade Potiguar – UnP/Natal RN. Cursando pós-graduação em Docência no Ensino Superior na Universidade Potiguar – UnP. Instrutor de Cozinha SENAC Barreira Roxa/Natal RN. E-mail: angelomedeiros@ig.com.br

RESUMO

Este artigo trata de um estudo que procurou identificar a presença do Alfenim, doce de tabuleiro de origem portuguesa, na gastronomia nordestina. Presente na infância de nossos antepassados, hoje está ausente nas feiras e casas especializadas em doces. Traçamos a sua trilha no Rio Grande do Norte através da pesquisa histórica e de campo, com a observação feita nas feiras livres e casas comerciais que vendem artigos regionais. Registramos em vídeo o saber e o fazer do Alfenim, acompanhando o trabalho de uma doceira, no município de Açu, distante de Natal 207 Km. Para este trabalho foram muito importantes os registros dos autores Luís da Câmara Cascudo, Mário Sette, Mário Souto Maior, Mário Mota e Gilberto Freyre. Acreditamos que o resgate do Alfenim se faz necessário para garantir a sustentabilidade de nosso sistema, de nossa cultura.

Palavras chave: Alfenim; gastronomia; extinção; sustentabilidade.

RÉSUMÉ

Alfenim : Une Sucrierie en Procès d'instinction Cet article est fruit d'une étude dont le but était identifier la présence de l'Alfenim, sucrierie populaire d'origine portugaise dans la gastronomie nordestine. Pendant plusieurs années, il a été présent dans l'enfance de nos aïeuls, mais qu'aujourd'hui on ne le voit plus aux marchés publics ni aux maisons commerciales spécialisées en confiseries. On a suivi ses traces au Rio Grande do Norte à travers des recherches historique et de champs avec l'observation faite aux marchés publics et dans les maisons commerciales qui vendent des articles régionaux. On a enregistré en vidéo Le savoir-faire de l'alfenim accompagnant Le travail d'une confiseuse, dans ville d'Açu, à 207 Km de Natal. Les informations trouvées les oeuvres de Luís da Câmara Cascudo, Mário Souto Maior et Gilberto Freyre ont été très importantes pour l'élaboration de ce travail. On croit que Le rachat de l'alfenim est vital pour garantir le permanence de notre culture.

Mots clé: Alfenim, gastronomie, instinction. permanence.

*Doces memórias
Salivando, recordo
sabores antigos,
guardados no velho armário,
fechado por longos anos.
Procuro a chave para abrir a fechadura.
Da mais longínqua memória,
resgato o saber sabor
do maior dos gostos,
colado ao céu da boca*

desde a infância.

INTRODUÇÃO

Em 2008, realizando um trabalho da disciplina de História da Gastronomia sobre a Doçaria Portuguesa, entre os doces herdados de Portugal estava o Alfenim. De repente aquele estudo transformou-se numa volta ao passado, precisamente aos anos 60. Abrindo o baú da memória gustativa e dos rituais da minha infância, lembrei do tempo em a felicidade era materializada em forma de alimento, na cozinha mágica da casa de fazenda da minha avó. Os pequenos detalhes foram lembrados, o puxa-puxa no manuseio da massa, o lambe-lambe das mãos açucaradas, o moldar os bichinhos, as bonecas, as estrelas, as flores, o que a imaginação pedisse e a habilidade manual permitisse. Era uma festa, uma alegria, momentos de compartilhamento, de lazer, de puro deleite. A gente alimentava o corpo e a alma. Recordei quando depois morando em Natal, no bairro do Alecrim, ainda me deliciava com os alfenins que eram vendidos na rua, quando os meninos passavam com tabuleiros cheios de pirulito (feitos de água, açúcar e limão), alfenins e quebra queixo (doce de coco com açúcar queimado). Naquela época a gente também encontrava as figurinhas que faziam a alegria da criançada, nas feiras livres. Fiquei faminta, com uma fome que só poderia ser saciada com alfenim e decidi procurá-lo para matar as saudades do doce, dos ritos e tradições da vivência de minha infância.

No início, a decepção de não encontrar o alfenim em nenhum lugar na cidade de Natal. Os objetivos deste artigo são identificar a presença deste doce e destacar os motivos que levaram ao seu desaparecimento na zona urbana da capital potiguar. Assim, foi o despertar da memória gustativa e a vontade de reviver momentos lúdicos da infância que me levaram a percorrer, na cidade de Natal-RN, a trilha doce da origem do alfenim.

Ouro Branco

A civilização do açúcar floresceu nos engenhos e casas grandes do Brasil sob a dominação da colonização portuguesa, surgindo daí as tradições culinárias e o artesanato, além de outras artes e ciências, manifestações do sistema cultural luso brasileiro. Antes de ter sido um país identificado com o café, o Brasil marcou presença na economia mundial pela produção do açúcar (PRYORE; VENÂNCIO, 2001). Entende-se por ciclo do açúcar a fase da História do Brasil marcada pela produção de açúcar, notadamente nos engenhos nordestinos. Esta fase começou logo depois da descoberta e acarretou profundas consequências sociológicas e culturais até o século XVIII. Inclusive as formas de vida social, política e cultural decorrentes da economia açucareira no Nordeste constituíram matéria de numerosos estudos, depois do livro pioneiro de Gilberto Freyre, Casa Grande e Senzala (1933). Seis anos depois o escritor dedicaria um livro ao tema açúcar, um estudo sociológico sobre o doce, com receitas de bolos e doces do Brasil: Açúcar (FREYRE, 1939). Na publicação, o escritor demonstra sua preocupação com a preservação das tradições culinárias nordestinas, valorizando as receitas regionais e ressaltando as qualidades dos doces que carregam anos de história. Cita o alfenim: “figurinhas já clássicas de alfenins regionais”, e vê os doces do ponto de vista da “poesia ótica”, encontrando algo de poético na forma e na escultura, na estética que por vezes considera mágica (FREYRE, p.24- 25).

A cana de açúcar é cultivada desde a antiguidade. Os persas, segundo a literatura, aparecem como pioneiros no desenvolvimento das técnicas de produção de açúcar na forma cristalizada, tal como atualmente se conhece. Os segredos da produção do açúcar espalharam-se aos poucos por toda a região do Oriente Médio. Os árabes e os egípcios aprenderam com os persas a produzir açúcar sólido, e foi desta forma que, por volta do século X e XI, se estabeleceram, segundo os registros históricos, verdadeiras rotas do açúcar, com caravanas comerciais entre os países asiáticos e africanos.

Durante centenas de anos, o açúcar foi considerado uma especiaria extremamente rara e valiosa. Flandrin e Montanari destacam, em sua História da Alimentação (1996, p.611- 612), a importância deste produto no século XVI, não só pelo seu valor comercial, mas também pela sua difusão pela Europa e depois pelo mundo. Vendido nos boticários, o açúcar atingia preços altíssimos, sendo apenas acessível aos mais poderosos. Com o descobrimento da América, o

açúcar, produzido pela rápida introdução da cana de açúcar neste novo continente, passou a ser uma mercadoria comum a todas as camadas sociais.

Comprovadamente, com a chegada da cana de açúcar no Brasil pela mão dos portugueses, com ela vem toda a herança da doçaria lusitana, que ganhou formas e adequações locais. Ao percorrer a doce história do Brasil, mais do que simplesmente encontrar consagradas receitas, embarcamos numa saborosa viagem de lembranças, imagens e aromas, que são um deleite para os sentidos, para a alma. Na época das grandes produções nos engenhos nordestinos, na Europa, o açúcar era um produto de tal maneira cobiçado que foi apelidado de ouro branco, tamanha a riqueza que gerava.

História

No livro *Comes e Bebes do Nordeste*, o sociólogo Mário Souto Maior fala sobre o alfenim, originário do árabe “Al-fenid” e que significa aquilo que é branco, alvo. Esclarece ainda que, na literatura portuguesa do século XVI, alguns autores já se referem ao doce de forma romântica. Seu significado também se aplica a pessoa delicada, franzina, de complexão débil, num romantismo que vai da forma das esculturas, à cor, do sabor ao sentido figurado da palavra (SOUTO MAIOR, p.23). No livro *Açúcar* (FREYRE, 1939,p.67), há ilustrações das formas mais comuns de alfenim, em desenhos de Manoel Bandeira, com cestinhas com flores, homem, menina, cachimbo, chave, sapatinho de noiva, pombinhos e galinha chocando. Escrevendo a história do Recife antigo, Souto Maior também fala sobre a fabricação do alfenim (SOUTO MAIOR, p. 24).

Com a doçaria portuguesa, entre os sofisticados doces conventuais vem o alfenim, que se caracterizaria como um doce de tabuleiro presente nas ruas, nas festas e também nas mesas do Brasil.

O uso do açúcar, registram os historiadores, já era conhecido na Antiguidade, e as esculturas feitas com ele aparecem nos banquetes das cortes reais como decoração de mesas.

O alfenim era oferta de luxo, mimo com o qual se presenteavam pessoas distintas, imprescindível na ornamentação da mesa dos noivos. Em 1516 foi enviado ao Papa Leão X a escultura do Sacro Colégio com todos os cardeais em tamanho natural feitos em alfenim, numa oferta do Terceiro Capitão Donatário do Funchal, D. Simão Gonçalves da Câmara. Cascudo cita este fato destacando que os alfenins eram: “da estatura de um homem”. (CASCUDO, 2004, p.302). Mais tarde, o alfenim, devido à sua brancura, que é subentendida como pureza e purificação, foi assimilado e introduzido no culto religioso cristão. Desde então, o doce foi transformado em peças gastronômicas tais como pomba branca, representando o Espírito Santo, e todos os outros símbolos utilizados no ritual de celebrações cristãs.

Ausência

Na atualidade, no Rio Grande do Norte, precisamente na cidade de Natal, um doce de velho sabor, herança do tradicional doce de tabuleiro do Brasil colônia, alegria do paladar e do visual da infância de muitos nordestinos, parece estar desaparecendo. De feitio simplicíssimo, o alfenim é uma massa de açúcar que se leva ao ponto em que se torna branca e com a qual, enquanto ligeiramente quente, se moldam figuras. A massa é feita exclusivamente com água, açúcar e uma colher de vinagre ou do cítrico limão.

Apesar de simples, o doce tem uma longa história, que começa com os árabes, passa pelos portugueses e aporta no Brasil, onde adquire um forte significado cultural, notadamente no Nordeste açucareiro. Segundo Luís da Câmara Cascudo (2004, p.300), em seu livro *História da Alimentação no Brasil*, o Alfenim era um doce oriental muito popular em Portugal nos fins do século XV e princípios do século XVI, citado inclusive em obras de Gil Vicente e de Jorge Ferreira de Vasconcelos. Com o descobrimento e colonização do Brasil é introduzida a cana de açúcar e também toda a tradicional doçaria portuguesa, trazendo entre os variados doces o alfenim, que se fez presença secular na tradição doceira brasileira. Uma das nossas hipóteses é que o seu desaparecimento seja fruto da disputa com a química artificial da produção industrial dos novos doces e guloseimas. Para Cascudo (2004, p.311), o desaparecimento de muitas das nossas

tradições gastronômicas é o efeito da *"... máquina substituindo a perícia digital e a produção em série anulando a individualização criadora e sugestiva da invenção pessoal"*.

Seguindo a trilha do alfenim através da pesquisa histórica, com informações colhidas de forma bibliográfica e documental, como também com a observação realizada em feiras livres e casas comerciais, que vendem artigos sertanejos e artesanatos na cidade de Natal, procuramos identificar a presença atual do alfenim na gastronomia do Rio Grande do Norte, notadamente na capital, sua comercialização e produção.

Na verdade, conclui-se ser muito difícil encontrar quem saiba fazer o doce nos dias atuais. O alfenim praticamente deixou de fazer parte da nossa gastronomia de forma efetiva e da infância de muitos jovens. Isto nos motivou para realizar uma pesquisa de campo no interior do estado e a buscar a existência deste doce enquanto meio de sustentabilidade em determinada situação.

Jóia de Ouro Branco

Das casas grandes com seus engenhos, da ornamentação das mesas, dos tabuleiros das ruas nas festas populares do Brasil Colônia até às confeitarias modernas da atualidade, o alfenim parece ter se perdido, deixando lembranças, imagens, aromas e sabores que fazem parte de nosso imaginário gustativo e da História do Brasil.

Constatamos que na cidade de Natal ele está ausente das bancas das feiras livres, dos mercados, das lojas especializadas em produtos derivados da cana de açúcar e dos artesanatos. Na Casa da Rapadura, situada na rua da feira do Alecrim, em Natal, que há 66 anos comercializa produtos dos engenhos do Estado, encontramos um derivado do alfenim, sendo ele esverdeado, da cor de caldo de cana, em forma de espiral (puxapuxa). Segundo dona Jenny Toscano, proprietária da loja, "aqueles alfenins alvíssimos, esculpidos de variadas formas, desapareceram". Ela não encontra uma doceira que o produza.

Hoje, no Rio Grande do Norte, o alfenim é confeccionado em raros lugares, como algumas cidades da região do Seridó, especialmente na época das festas religiosas. No município de Açu, distante de Natal 207 km, encontramos dona Terezinha, de 65 anos, que ainda faz o alfenim. Preservando a receita de nossos ancestrais, ela utiliza goma seca nas mãos, na hora da modelagem, para refrescar a massa, que é manipulada ainda quente. Produzimos um vídeo, registrando o seu saber e o fazer do Alfenim. Segundo ela, todo o processo é delicado, feito com "mãos de fada". "Muitas vezes as pessoas pensam que são enfeites, bibelôs, e não doces", tal a delicadeza das esculturas. Como ela, algumas doceiras de poucas cidades do interior produzem o doce apenas nas festas de tradição religiosas, como padroeiros e os três santos festeiros do Nordeste: São João, São Pedro e Santo Antonio.

Inegavelmente, a preservação dos costumes de um povo afeta o seu desenvolvimento e o seu futuro, sendo fator decisivo para a sustentabilidade do seu sistema de vida na sua biodiversidade seja, entre outros, nos aspectos social, cultural, econômico e ambiental.

Receita do Alfenim de Dona Terezinha

Para elaborar o doce são necessários 5k de açúcar, 1 colher café de clara em neve, 1 lt. de água e ½ colher sopa de limão.

Deve-se misturar bem o açúcar, a água e a clara. Deixar ferver e limpar a espuma. Desligar o fogo, limpar a sujeira e a espuma. Acrescentar o limão. Ferver mais uma vez. Jogar um borrico de água por cima e desligar o fogo. Esta é a calda base, que depois de fria se retira a crosta de açúcar que se forma. Numa segunda etapa, vai se tirando porções de calda e leva-se ao fogo até o ponto de moldar (ver ponto na água fria). Estender na pedra molhada, espalhar, deixar esfriar um pouco e começar a manusear para soltar pelas bordas, com a ajuda de uma espátula. Quando a temperatura permitir, manusear a massa num processo de puxa-puxa até o ponto que mudar de cor (fica esbranquiçada) e poder ser moldada com auxílio de goma seca.



Boa parte da nova geração da cidade de Natal nunca ouviu falar no Alfenim. Uma pesquisa entre cerca de 400 jovens, numa faixa de etária de até 30 anos, realizada em escolas e na Universidade Potiguar – UnP, registrou que praticamente ninguém conhecia o doce. Os poucos que sabiam o que era o alfenim tinham vivência no interior do estado. Ficou constatado que o alfenim praticamente deixou de fazer parte da nossa gastronomia de forma efetiva e da infância de muitos jovens.

Inúmeras causas podem ter contribuído para o alfenim estar em processo de extinção. Podemos destacar o fato de que a confecção do alfenim é trabalhosa, pois além de ser necessário precisar o ponto exato da calda, tem que ter mãos delicadas e com bastante precisão para fazer as moldagens, o que de acordo com Cascudo, são habilidades de simples doceiras que escapam a qualquer registro científico (CASCUDO, 2004, p.304). Ele classifica os doces, entre eles o alfenim, como indicador de localização, etimologia, história e folclore (CASCUDO, 2004, p.305). Não se pode negar que o alfenim é uma presença etnográfica marcante, como uma exposição de arte popular, uma galeria de obras do artesanato nordestino.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que registra conhecimento e modos de fazer tradicionais e coletivos, deverá em breve incluir o alfenim no livro dos saberes como patrimônio imaterial do Brasil.

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

Estas pequeninas esculturas que enfeitaram e adoçaram a vida de muitos dos nossos ancestrais merecem ser preservadas, em razão de sua importância histórica e cultural. Inegavelmente devemos buscar alternativas para o resgate deste doce da cultura gastronômica em nosso estado.

A tecnologia em torno dos procedimentos alimentares avança. A industrialização e a exploração físico-química da cozinha introduziram fundamentos científicos no reino dos fogões e das panelas. Com o novo foco dado à composição química dos alimentos e à nova tecnologia dos procedimentos surgiu a gastronomia molecular. Há de se considerar que, neste contexto, se faz necessário preservar as práticas e os métodos tradicionais. Para entender as transformações culinárias, não se pode esquecer o fazer dos cozinheiros do passado: o método histórico cultural deve continuar sendo importante. Antes que as cozinhas se tornassem laboratórios, e que uma nova cultura ditada em função do estilo de vida contemporâneo, urbano e industrial fizesse parte dos hábitos alimentares; já se faziam receitas tradicionais que primavam pelo bom gosto estético e pelo sabor apurado.

O alimento não contém apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Ele também é emoção, memória e história. Inegavelmente uma refeição alimenta o corpo e também a alma. Diversos aspectos determinam o sabor dos alimentos, sejam eles referentes ao sabor propriamente dito (doce, azedo, salgado, amargo) ou ao cheiro, à cor e à temperatura. Vale salientar que tudo isto perpassa pelo psicológico, pela emoção de nossa humanidade, onde a memória gustativa é um fator predominante.

Açúcar é ouro branco; e o alfenim, puro açúcar. Podemos dizer que o alfenim é jóia de ouro branco da nossa cultura popular.

Vale ressaltar que é nosso desejo dar continuidade a este trabalho, buscando alternativas para resgate deste doce tão importante para a cultura gastronômica do Nordeste. Nesta nova fase, escrevemos um livro infantil com a história do alfenim e, pretendemos manter contatos com estabelecimentos que vendem produtos regionais, com o objetivo de criar uma ponte com as doceiras do Estado para colocar o doce nas prateleiras. Acreditamos que a divulgação e o incentivo à sua produção e comercialização deverá resgatá-lo, garantindo a sustentabilidade e a preservação da nossa cultura popular.

REFERÊNCIAS

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 3.ed.São Paulo: Global, 2004. 954p.

FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 4.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. 885p.

FREYRE, G. **Açúcar**: Uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos e Doces do Nordeste do Brasil. 5.ed.São Paulo:Global, 2007.270p.

MAIOR, M.S.**Comes e Bebes do Nordeste**. Recife-PE: Fundação Joaquim Nabuco, Massangana, 1984.143p. (Obras de Consulta n.4).

PRYORE, Mary Del. VENÂNCIO, Renato Pinto. **O livro de ouro da história do Brasil**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2001.

Alimentação e exclusão social: pobreza e seu impacto nas dinâmicas da comensalidade em família

Ana Marta de Brito Borges¹ - Universidade Anhembi Morumbi / Centro Universitário Senac

¹Mestranda do Programa de Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. Coordenadora da Pós-graduação *Lato Sensu* – Especialização em Administração e Organização de Eventos do Centro Universitário Senac – *campus* Santo Amaro. anamartaborges@gmail.com

RESUMO

O breve ensaio apresentado a seguir traz como proposta a provocar a discussão sobre a relação entre alimentação e exclusão social sob o enfoque da hospitalidade. Sugere-se uma reflexão sobre a hipótese de um conseqüente esgarçamento das relações familiares e da socialização à mesa impossibilitadas pela privação do acesso às práticas alimentares de maneira adequada, potencializando então o quadro de vulnerabilidade familiar identificado especialmente nas regiões periféricas metropolitanas. Como problema questiona-se: a impossibilidade da existência da comensalidade em família por questões sócio-econômicas pode ser encarada também como um fator agravante do cenário de exclusão social? Para tal argüição recorre-se à revisão bibliográfica como forma de estabelecer um diálogo entre os conceitos de exclusão social, pobreza e comensalidade.

Palavras-chave: Alimentação. Exclusão Social. Comensalidade. Família.

Food and social exclusion: poverty and its impact on family meals dynamics

ABSTRACT

The brief essay given below brings the proposal to address the issue of the relationship between meals and social exclusion from the standpoint of hospitality. It is suggested a reflection on the possibility of a consequent fraying of family relationships and socialization during meal time due to the deprivation of access to food practices in an appropriate manner, then leveraging the familiar framework on vulnerability identified especially in outlying metropolitan areas. Can the impossibility for family meal times for socioeconomic matters also be seen as an aggravating factor of the of social exclusion scenario? For establish a dialogue between the concepts of social exclusion, poverty and commensality, it is presented a bibliographic review.

Keywords: Meals. Social Exclusion. Commensality. Family.

Exclusão social, pobreza, fome e periferia: breve contextualização

Exclusão social versus pobreza

Ao abordar os conceitos de exclusão social e pobreza, é importante estabelecer a diferença entre eles. Conforme Aldaíza Sposati (1999) coloca, exclusão social dá-se a partir do momento que existe a discriminação, estigmatização. Já a pobreza é uma condição absoluta ou relativa da capacidade de retenção de bens. Assim, como coloca Aldaíza, “pobre é o que não tem, enquanto o excluído pode ser o que tem sexo feminino, cor negra, [...], é velho etc.” (Sposati, 1999, p. 3). Logo, a situação de exclusão social não necessariamente está associada à pobreza. De fato, o pobre pode ser discriminado por ser pobre, mas o abandono, a perda de vínculos e o esgarçamento das relações de convívio caracterizam a exclusão sem obrigatoriamente passarem pela pobreza.

Destaca-se, no entanto, que, ainda que estabelecida esta diferenciação, neste artigo a questão da exclusão social ligada à alimentação terá principal enfoque na relação com a pobreza e

a privação do acesso aos meios de obtenção do alimento ou disponibilização dele em número suficiente para os membros da família.

Periferia no município de São Paulo: distribuição de renda e favelas

Para ilustrar a situação de pobreza e exclusão nas metrópoles de forma a delimitar o cenário da alimentação dentro do contexto de exclusão e pobreza, é interessante lançar o olhar sobre o trabalho de Lúcia Bogus (2004). No texto “Como anda São Paulo”, Lúcia traz informações sobre o processo de formação e expansão da área metropolitana de São Paulo, caracterizando a população dos anéis do município.

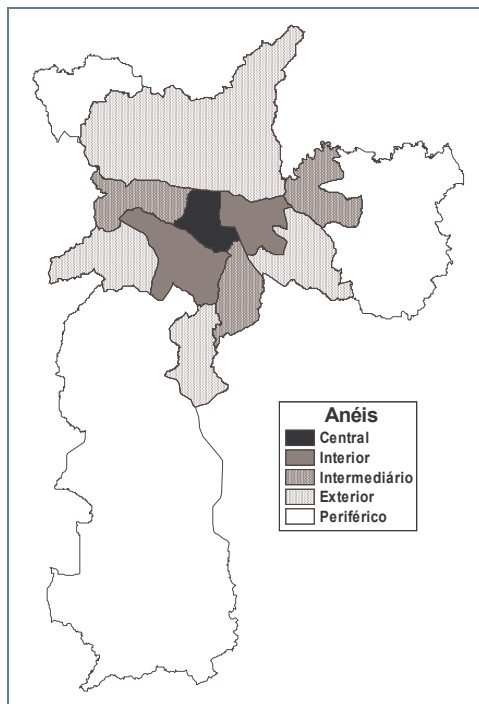


Figura 1: Anéis da área metropolitana de São Paulo (Fonte: BOGUS, 2004)

A partir dos dados coletados no Censo do ano 2000, Bogus passa então a analisar e caracterizar as populações de cada anel, com especial atenção às áreas com menos infraestrutura povoadas por populações com menores taxas de escolaridade.

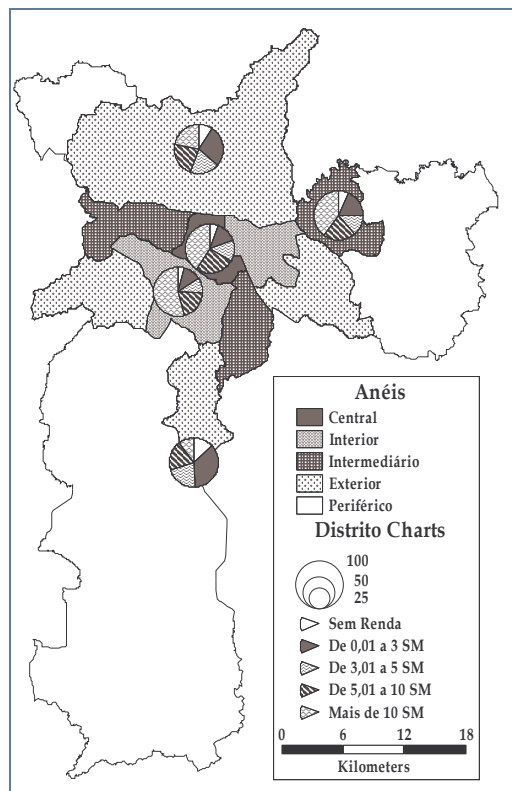


Figura 2: Mapeamento da Distribuição da Renda Média, em Salários Mínimos (SM), no Município de São Paulo no ano 2000 (Fonte: BOGUS, 2004)

Bogus estabelece uma relação entre os anéis e a faixa de renda da população que os habita, ficando clara a desigualdade na distribuição de renda no município, sendo a maior concentração de menor renda média no anel periférico.

Dentre outros levantamentos, Lucia Bogus também mostra a distribuição das favelas no município de São Paulo. Assim como no caso da distribuição de renda média, percebe-se a maior concentração de favelas nas regiões dos anéis periféricos.

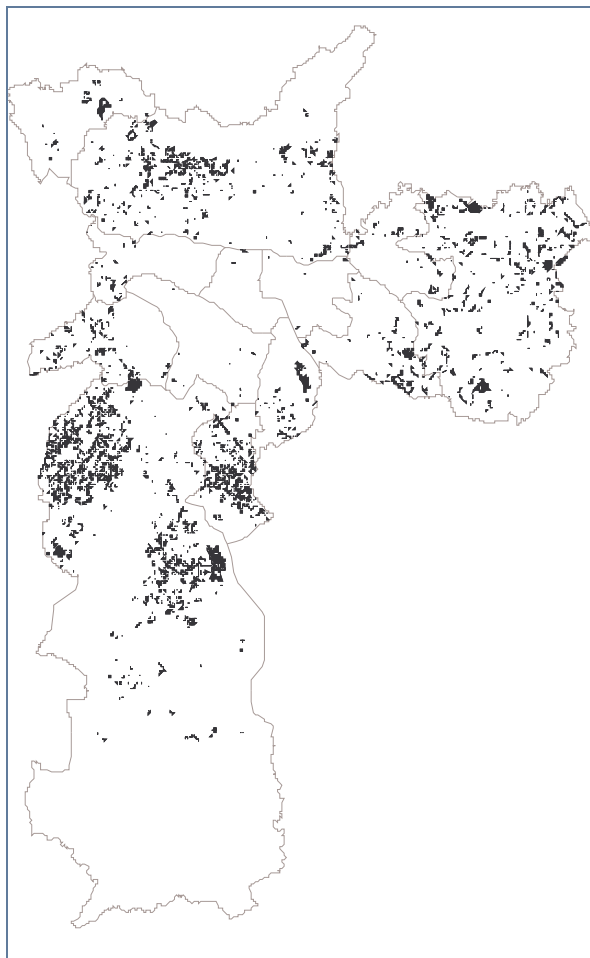


Figura 3: Mapeamento das Áreas de Favela no Município de São Paulo no ano 2000 (Fonte: BOGUS, 2004)

Tendo este cenário em mente, propõe-se tratar a questão da alimentação entre famílias em situação de vulnerabilidade. Para tanto, na discussão que segue, inicialmente é trazida a conceituação da comensalidade, evidenciando a função da sociabilidade nas dinâmicas da alimentação. Em seguida, serão apresentados alguns dados sobre fome e pobreza no Brasil demonstrando como a privação ao acesso à alimentação adequada traz deficiências não só de caráter nutricional, mas também social, agravando ainda mais a situação de exclusão evidente entre as populações de periferia no país.

Fome e desnutrição

Tal qual existe a diferenciação entre pobreza e exclusão, fome e desnutrição não podem ser tomadas como sinônimos. Segundo Monteiro (2003), a fome crônica ocorre quando a alimentação diária de um indivíduo não fornece energia suficiente para a manutenção de seu dispêndio calórico para realização das atividades cotidianas e, nesse sentido, a fome resulta na deficiência energética crônica, uma das modalidades de desnutrição. No entanto, Monteiro (2003) afirma que nem toda deficiência nutricional se origina da privação de energia gerada pela queima de alimentos no organismo, por isso a necessidade de diferenciar fome e desnutrição.

Estes conceitos se comunicam com a problemática da pobreza especialmente quando a linha de pobreza toma por base exclusiva o custo da alimentação, falando-se então de pobreza extrema, indigência ou insegurança alimentar. (MONTEIRO, 2003)

Alimentação e sociabilidade: a comensalidade

A hospitalidade pode ser concebida como ritual básico do vínculo humano, conforme apontado por Camargo (2004, p. 16), sendo este ritual em si básico na remediação da hostilidade. Estabelece-se então a relação com a questão da sociabilidade, uma vez que estes rituais são percebidos nas interações sociais. Pensando então na aderência destes conceitos às dinâmicas de alimentação, pode-se afirmar a existência da comunicação entre alimentação e sociabilidade quando observado o disposto por Flandrin e Montanari:

Acredita-se, geralmente, que comportamento alimentar do homem distingue-se do dos animais não apenas pela cozinha – ligada, em maior ou menor grau, a uma dietética e a prescrições religiosas –, mas também pela comensalidade e pela função social das refeições. [...] Com o risco de cair num antropomorfismo descabido, pode-se perceber, nas refeições das próprias feras, um prazer em comer junto, uma certa cumplicidade atenta a uma clara hierarquia, que comporta precedências, e uma espécie de etiqueta adaptada a sua sociedade [...]. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 32 e 35)

Com base no disposto, pode-se afirmar então que a mesa pode ser vista como espaço de sociabilidade, local para a pacificação das relações, onde o alimento e os rituais que o cercam são mediadores neste processo de amenização dos tratos sociais.

Em complemento, é relevante colocar que Michel Maffesoli (2002) defende a mesa como lugar de comunicação, propondo que os ritos da refeição são paradigmas de toda ritualização social. O autor ainda lembra nas palavras de Plutarco que “a supressão da alimentação é a dissolução da casa” (MAFFESOLI, 2002, p. 134), evidenciando o papel vital da alimentação na formação e fortalecimento dos elos familiares e, por extensão, sociais. Nisto, a comensalidade e, portanto, a comensalidade em família, demonstra seu papel no equilíbrio e até mesmo inclusão social.

Alimentação como fator de exclusão

Saglio-Yatzimirsky (2006) coloca que “em situação de pobreza, a alimentação não é mais um fator de sociabilidade, mas, ao contrário, de exclusão” (SAGLIO-YATZIMIRSKY, 2006, p.123). Tal tese é sustentada se considerado que a impossibilidade do acesso ao alimento para seu compartilhamento à mesa determina a limitação da interação familiar dentro das dinâmicas da comensalidade e, portanto, a não formação de elos familiares e sociais ou esgarçamento daqueles já existentes.

A autora ainda aborda a questão da desestruturação da família e a relação com a desestruturação da comida, alegando que em virtude da migração, do trabalho (ou da mobilidade que ele ocasiona) e pela condição de pobreza em si, a família nuclear se desarticula, fazendo com que haja três padrões de famílias nas favelas, segundo Saglio-Yatzimirsky (2006):

- famílias reconstituídas com crianças e pais diferentes;
- três gerações convivendo juntas – mães com filhos casados e netos;
- mães solteiras com seus filhos.

Além disso, há também a situação de desemprego (mais recorrente entre os homens) ou a situação de subemprego (especialmente entre as mulheres). Esta situação influencia também na rotina da casa no que tange os horários das refeições, podendo ser interpretado também como estratégia de sobrevivência.

Além da qualidade da comida, há o da quantidade. As pessoas acordam tarde, às dez horas, por hábito, por falta de trabalho, por depressão latente. A criança toma o desjejum ao meio dia e almoça às quinze horas: só come uma vez por dia. E quando dorme, a “fome passa”. (SAGLIO-YATZIMIRSKY, 2006, pp.124 e 125)

Ainda sobre as estratégias de sobrevivência relacionadas à alimentação; Saglio-Yatzimirsky (2006) identificou na observação de duas comunidades diversas alternativas no preparo, compra da comida e acesso à ajuda para obtenção dela ou de suplementos alimentares. Dentre estas estratégias, os moradores buscam alternativas no preparo dos alimentos para de alguma forma

economizar gás, aumentar o rendimento de algumas preparações e alimentos (como a adição de água ao leite) ou o aproveitamento das várias partes de um ingrediente para diferentes preparações, minimizando ao máximo o desperdício.

Não só para o preparo, mas para a compra dos alimentos são buscadas alternativas, como fazer a chamada xepa das feiras, coletando as sobras do dia, ou até utilizar as crianças da família para pedir por comida; ambas situações declaradas pelos moradores das comunidades como constrangedoras. Aqueles com mais possibilidades financeiras, organizam-se em grupos familiares e adquirem seus alimentos no comércio atacado, fazendo a divisão posteriormente. Outra estratégia apontada pela autora é o sistema de vale e de crédito com perueiros ou vendas locais, no entanto, esta apresenta um limite colocado pela “narcoeconomia”, fazendo com que algumas pessoas prefiram não comer a correr o risco de ficar devendo. (SAGLIO-YATZIMIRSKY, 2006)

A ajuda comunitária e solidariedade também podem ser encaradas como estratégias de sobrevivência no limiar da alimentação, porém, Saglio-Yatzimirsky (2006) coloca esta alternativa como quase inexistente tomando como exemplo as favelas estudadas pela autora.

A organização da própria comunidade no que concerne a alimentação parece quase inexistente. As pessoas não batem na porta do vizinho (prática da qual ouvimos nos conjuntos da Cohab). A troca não existe. (SAGLIO-YATZIMIRSKY, 2006, p. 126)

Já com relação às estratégias de acesso à ajuda alimentar, é percebido no poder público tentativas de remediação do risco alimentar das famílias em situação de vulnerabilidade no Brasil através dos programas como “Fome Zero”, por exemplo. Vasconcelos (2005) traça um panorama histórico do combate à fome no Brasil, abrangendo o período do mandato Vargas à gestão Lula (1930 a 2003). Neste período são identificados diversos programas como, por exemplo – destacando-se alguns deles, a estipulação da ração essencial mínima (1940), o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE – 1954), o Programa de Complementação Alimentar e Programa de Alimentação do Trabalhador (1975), Programa de Abastecimento Alimentar (1985), Programa Leite é Saúde (1993) e, finalmente, o Programa Fome Zero (2003). A partir de 1980 o autor identifica uma transição nas políticas do país

[...] a política do combate à fome no país transitou do planejamento autoritário ao participativo; [...] da universalização à focalização de benefícios; do controle estatal ao social; da distribuição de alimentos à transferência de renda em dinheiro; do financiamento público à parceria entre público e privado, entre sociedade civil e Estado. (VASCONCELOS, 2005, p.439)

No entanto, Vasconcelos (2005) pontua que, em sua maioria, os programas caracterizaram-se em experiências passageiras, denotando o processo de instabilidade da política de alimentação e nutrição brasileira.

Coloca-se, portanto, em cheque se existe a consciência política e civil da função que a alimentação desempenha na sociedade, extrapolando questões nutricionais. Saglio-Yatzimirsky (2006) considera que “não existe ‘família em situação de risco nutricional’ – é quando já não há ‘família’ que existe risco alimentar. O papel estrutural da comida se torna um papel desestruturante em meio pobre.” (SAGLIO-YATZIMIRSKY, 2006, p.125). Questiona-se então se o papel da mesa como espaço de comunicação e da comensalidade no equilíbrio e inclusão social tem viabilidade dentro do cenário de pobreza e exclusão apresentados até o momento neste ensaio.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os problemas decorrentes da pobreza e exclusão podem ser identificados em diversos aspectos da vida cotidiana, sendo a alimentação e suas dinâmicas um destes aspectos.

A desigualdade de distribuição de renda traz como consequência a impossibilidade ou privação ao acesso ao alimento, seu preparo e consumo adequados. Conseqüentemente, as dinâmicas de comensalidade em família, assim como a disponibilidade do alimento, passam a ser escassas ou mesmo inexistentes, desfavorecendo o desenvolvimento dos elos e identidades familiares e transmissão de valores, conhecimentos e preceitos entre as gerações. Pensando na

tese de Maffesoli (2006), não havendo canal para a comunicação – a mesa – não há portanto estabelecimento de diálogo.

Este ciclo contribui para o agravamento do quadro de exclusão social e vulnerabilidade familiar, sendo a falta de interação familiar a mesa, ao mesmo tempo, sintoma e causador do problema.

Com base no conceito de exclusão elaborado por Sposati (1999) já abordado anteriormente, por não considerar a pobreza como condição da exclusão, é possível afirmar ao tratar-se de alimentação considerar a situação de exclusão a partir da privação de alimento inerente às condições de saúde. O enfermo muitas vezes é privado das dinâmicas de sociabilidade à mesa, logo, da comensalidade e seus benefícios, por estar impossibilitado ou restrito a uma dieta específica. Assim, o sentar-se à mesa junto dos demais comensais muitas vezes não é praticado, seja pela incapacidade de locomoção, ou como forma de poupar-se da exposição às preparações de sua preferência, mas que pela condição adversa de saúde deve ser evitada. Assim, ao longo do período de enfermidade (ou de crise, no caso das doenças crônicas), a comensalidade em família é pouco praticada ou até inexistente, visto que neste momento a alimentação tem como função principal atender os aspectos fisiológicos do paciente. Desta forma, ficam em segundo plano as questões sociais e antropológicas que cercam o ato do comer.

Ainda que não seja esta a proposta central deste estudo, coloca-se aqui um questionamento relevante como sugestão de investigação para futuras pesquisas: ora, se é demonstrado o benefício das interações à mesa e, portanto, da comensalidade em família, naquilo que tange a vida social do indivíduo, não seria a comensalidade da mesma forma benéfica para a recuperação de pacientes?

A comensalidade em família pode assumir o papel, concomitantemente, de parte do problema e parte da solução do cenário da exclusão social brasileira.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÓGUS, Lucia M.; PASTERNAK, S. Como anda São Paulo. **Cadernos Metrópole**, São Paulo: Educ, 2004.

CAMARGO, Luiz Octavio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 13, n.3, Setembro 1997. Disponível em:

<http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X1997000300021&lng=en&nrm=iso>. Acessado em 19 de Junho de 2010.

FERREIRA, Vanessa Alves; MAGALHAES, Rosana. Obesidade e pobreza: o aparente paradoxo. Um estudo com mulheres da Favela da Rocinha, Rio de Janeiro, Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 21, n. 6, Dezembro 2005. Disponível em:

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2005000600027&lng=en&nrm=iso>. Acessado em 19 de Junho de 2010.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GOMES, Mônica Araújo; PEREIRA, Maria Lúcia Duarte. Família em situação de vulnerabilidade social: uma questão de políticas públicas. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 2, Abril 2005. Disponível em: <http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232005000200013&lng=en&nrm=iso>. Acessado em 19 de Junho de 2010.

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

MAFFESOLI, Michel. Mesa espaço de comunicação. In: DIAS, Cecília Maria de Moraes (Org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Editora Manole, 2002.

MONTEIRO, Carlos Augusto. A dimensão da pobreza, da desnutrição e da fome no Brasil. **Estud. av.**, São Paulo, v. 17, n. 48, Agosto 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142003000200002&lng=en&nrm=iso>. Acessado em 19 de Junho de 2010.

SAGLIO-YATZIMIRSKY, Marie-Caroline. A comida dos favelados. **Estud. av.**, São Paulo, v. 20, n. 58, Dec. 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142006000300014&lng=en&nrm=iso>. Acessado em 19 de Junho de 2010.

SPOSATI, Aldaíza. Exclusão social abaixo da linha do Equador. In: VÉRAS, Maura Padini Bicudo (ed.). **Por uma Sociologia da Exclusão social: o debate com Serge Paugam**. São Paulo: Educ: 1999. Pp.126-138.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. Fome, desnutrição e cidadania: inclusão social e direitos humanos. **Saude soc.**, São Paulo, v. 12, n. 1, Junho 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-12902003000100008&lng=en&nrm=iso>. Acessado em 19 de Junho de 2010.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 18, n. 4, Agosto 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000400001&lng=en&nrm=iso>. Acessado em 19 de Junho de 2010.

YASBEK, Maria Carmelita. O programa fome zero no contexto das políticas sociais brasileiras. **São Paulo Perspec.**, São Paulo, v. 18, n. 2, Junho 2004. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-88392004000200011&lng=en&nrm=iso>. Acessado em 19 de Junho de 2010.

Alimentação e Gastronomia na Cidade de São Paulo: A Influência da Cultura Italiana

Camila de Meirelles Landi¹ – Hotec / Universidade Anhembi Morumbi

Sênia Bastos² - Universidade Anhembi Morumbi

¹Mestranda em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi, docente e coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Hotec. E-mail: camila_landi@hotmail.com

²Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC/SP), docente do Mestrado em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi. E-mail: seniabastos@gmail.com

RESUMO

Este artigo tem por objetivo refletir sobre a influência da imigração italiana nos hábitos alimentares e na comensalidade na cidade de São Paulo. Foram realizadas entrevistas com nove pessoas, em cujas memórias encontram-se elementos que permitem problematizar o processo de interação das cozinhas paulistana e italiana. Por meio das entrevistas percebe-se, a permanência do consumo de legumes e hortaliças, o consumo e a produção do pão e do macarrão, as composições dos pratos e as adaptações, bem como a permanência da alegria e da convivialidade que caracteriza o imigrante italiano e seus descendentes.

Palavras-chave: Alimentação. Gastronomia. Imigração Italiana. São Paulo/SP.

ABSTRACT

This article aims to reflect on the influence of Italian immigration in food habits and eating together in the city of São Paulo. Interviews were conducted with nine people, whose memories are elements to discuss the interaction of São Paulo and Italian cuisines. Through the interviews it is clear, continued consumption of vegetables and vegetable consumption and the production of bread and pasta, the compositions and adaptations of dishes, as well as the permanence of joy and friendliness that characterizes the Italian immigrant and their descendants.

Keywords: Food. Gastronomy. Italian Immigration. São Paulo/SP.

INTRODUÇÃO

O estudo da alimentação se inscreve tanto no campo da Saúde (Higiene, Medicina e Nutrição) quanto no das Ciências Sociais, (Antropologia, Sociologia e História).

Até os anos 1980, o termo “gastronomia” era pouco mencionado, e a alimentação era discutida no âmbito da Higiene e da Nutrição. Registre-se que na primeira metade da década de 1920, identificam-se as primeiras discussões sobre a alimentação na cidade de São Paulo, período em que o Instituto de Higiene de São Paulo protagonizou e implementou métodos de pesquisa e propostas de políticas públicas sobre as questões alimentares. Foi muito discutido, na época, o tema da educação escolar, realizando-se entre os anos 1937 e 1952 pesquisas sobre o padrão de vida da população, motivadas, entre outros fatores, pela preocupação com a alimentação de cada grupo, classe social e etnia (RODRIGUES, 2007).

A partir dessa análise, verifica-se a necessidade de ampliar as abordagens dos estudos sobre a alimentação, fugindo à ênfase do trato econômico, como coloca Rodrigues (2007, p. 224):

Há décadas, portanto, os estudos econômicos sobre temas da alimentação apresentam um paradoxo. Afinal, preocupados com a composição e melhoria da renda dos trabalhadores, seus autores acabaram por introduzir na pauta de discussões o viés social – ou, ao menos, chamaram a atenção para a necessidade de uma abordagem que não privilegiasse o alimento apenas em seus aspectos econômicos (como mercadoria) ou fisiológicos (como necessidade humana básica).

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

Hábitos, gostos, classe, origem nacional/regional, circuito produtivo e meio ambiente são aspectos importantes numa análise da alimentação em perspectiva histórica.

Fica claro que na época a alimentação era discutida apenas no âmbito nutricional e econômico. Realizaram estudos relativos aos aspectos culturais, o(s) ritual(is) da refeição, as normas de cada sociedade à mesa, as transformações e adaptações advindas da(s) influência(s) imigrante(s) na alimentação.

Da alimentação, passou-se a discutir a gastronomia, cujo vocábulo vem do grego *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *ia*, que forma o substantivo e significa o estudo e observância das leis do estômago (FRANCO, 2001, p.35), ela comporta um sentido amplo, e se relaciona à arte "de preparar iguarias, tornando-as mais digestivas, de modo a obter o maior prazer possível" (LEAL, 1998, p.8). Além disso, segundo Leite (2004)

A gastronomia é desenvolvida dentro de princípios científicos e técnicos alicerçados em anos de descobertas e experiências que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo.

A história da gastronomia busca analisar as origens, heranças culturais e sociais, fusões culturais e simbologias. Segundo Heck e Belluzzo (1999, p. 17):

[...] o alimento é visto como código simbólico que organiza a produção econômica e as relações sociais dos mais diversos grupos. O valor econômico de um alimento é dependente de seu valor social, pois a prática alimentar revela a classe de quem a consome e mapeia o imaginário e a história de sua comunidade.

Nos estudos, problematizam-se os valores simbólico e cultural dos alimentos. Para Cascudo (2004, p. 339) o alimento é um símbolo determinante da cultura e da economia de uma sociedade:

Obrigatoriamente uma sociologia da alimentação decorre como princípio lógico dos próprios fundamentos do fato social. Nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana. Qualquer concepção do conjunto social no plano econômico ou metafísico, implica necessariamente o desenvolvimento dos processos aquisitivos da alimentação.

A comida constitui tema de estudo da Antropologia e da Sociologia e, através dela, torna-se possível o reconhecimento de um grupo, conforme afirma DaMatta (1986, p.56), quando coloca que a comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere. A alimentação constitui um código, uma linguagem, é a tradução de uma cultura. Segundo Maciel (2004, p. 26):

Pode-se pensar a cozinha (e a culinária) como um vetor de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido.

Para ilustrar o que foi dito acima, Brillat-Savarin (1995, p.15) coloca: "Dize-me o que comes e te direi quem és", que acabou sendo transformada em: "Dize-me o que comes e te direi de onde vens". Indo mais longe, Bessis (1995, p.10) afirma:

Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade.

Quando nos alimentamos, nos relacionamos com a realidade, conhecemos o mundo através dos seus sabores, odores e texturas. Bakhtin (1999) considera que comer é o encontro do homem com o mundo. Ato de engolir o mundo ao invés de ser engolido. Momento em que "o

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

homem degusta o mundo, ele sente o gosto do mundo, o introduz no seu corpo, faz dele uma parte de si [...] (BAKHTIN, 1999, p. 245)“.

O simples ato de comer ultrapassa a necessidade fisiológica, e abrange um universo de descobertas, de símbolos, de significados, e se torna fundamental para o desenvolvimento dos grupos, para a criação e formação das sociedades. Segundo Montanari (2008, p.7):

A alimentação tem papel fundamental no desenvolvimento dos diferentes grupos humanos, sendo responsável, na verdade, pela própria fundação da cultura, ou das várias culturas estabelecidas pela sociedade. A comida é expressão da cultura não só quando produzida, mas também quando preparada ou consumida.

Falando da alimentação em São Paulo, encontram-se na cidade tradições indígenas, dos colonizadores portugueses e de diversas etnias, ou seja, um universo multicultural. Conforme aponta Podanovski (1988, p.19),

[...] vieram portugueses, e vieram africanos, e vieram judeus; depois ingleses, belgas, suecos, franceses e austríacos, alemães e espanhóis, indianos e turcos, sírios e libaneses, e holandeses, e húngaros, russos e romenos, suíços e norte-americanos, lituanos e iugoslavos, e ainda poloneses, chineses, coreanos, e mais gente de vários outros países. Principalmente italianos, levam e levam de italianos.

Nos registros do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), dos principais grupos de imigrantes que ingressaram no Brasil entre 1820 e 1972, temos que em 1930, existiam no Brasil uma população italiana que girava entre 1 milhão de pessoas.

Tabela 1: Ingresso de imigrantes no Brasil (1820 – 1972)

Período	Italianos	Portugueses	Espanhóis	Japoneses	Total
1820 – 1876	16.562	160.119	2.901	-	350.117
1877 – 1886	132.153	83.998	15.715	-	273.162
1887 – 1903	995.620	305.582	193.607	-	1.654.830
1904 – 1914	212.063	412.607	243.617	15.543	1.085.849
1915 – 1918	17.647	41.897	31.539	9.728	111.648
1919 – 1930	116.319	337.723	91.776	75.382	945.284
1931 – 1940	18.328	95.740	9.937	86.414	288.607
1941 – 1945	276	9.073	275	1.548	18.432
1946 – 1963	115.754	320.595	123.590	59.556	799.365
1964 – 1972	4.527	22.980	4.467	5.836	74.082
Totais					
1820 – 1930	1.490.364	1.341.926	579.155	100.653	4.420.890
1820 – 1972	1.629.249	1.790.314	717.424	248.007	5.691.376

Fonte: Levy (1974, p.74 apud KLEIN, Op. Cit., p.36)

Como a grande maioria veio para São Paulo, ao tripé da alimentação brasileira, os iças, o feijão com farinha, couve e carne-seca, foram adicionados chucrutes alemães, quibe e esfihas árabes, churros espanhóis, bacalhoadas portuguesas, churrascos dos pampas e, principalmente, por bracholas e macarronadas italianas.

Dessa forma, a vinda dos imigrantes para a cidade de São Paulo influencia os hábitos culturais de cada etnia e dos moradores, transformando São Paulo e sua Gastronomia.

Na mudança de país, os imigrantes trouxeram seus hábitos alimentares como uma das maneiras de preservar sua identidade cultural. Carregaram, em sua bagagem, mudas, temperos, a máquina de macarrão e outros apetrechos habitualmente utilizados em sua cozinha. Amalgamaram seus hábitos de consumo baseados no

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

arroz, no fubá, no tomate, na cebola e no alho, que encontraram por aqui com facilidade. Por fim, aderiram às práticas alimentares paulistas, introduzindo na sua alimentação caças e raízes nativas; a carne de vaca, que era então de péssima qualidade, foi substituída pela de frango e de porco (BELLUZZO, 2008, p. 61).

Portanto devemos, primeiramente, compreender o universo paulistano, a partir de uma radiografia da alimentação em meio a um cenário multicultural, e, a partir dessa compreensão, conhecer a comida do cotidiano e a comida para receber, e a alimentação predominante em São Paulo após a vinda dos imigrantes.

Segundo as estatísticas da Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura, Indústria e Comércio de São Paulo, cerca de metade dos imigrantes que chegaram no Brasil foram para São Paulo, conforme gráfico 1.

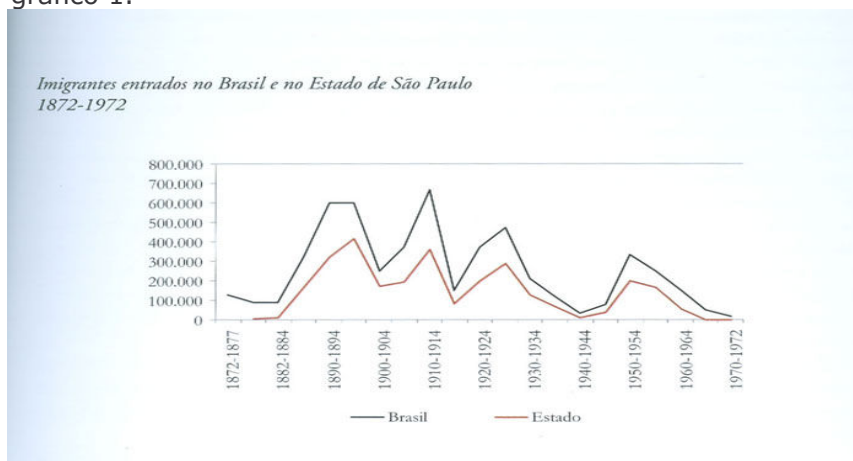


Gráfico 1: Imigrantes entrados no Brasil e no Estado de São Paulo
Fonte: Bassanezi *et al.* (2008)

Ainda segundo essas estatísticas, a população do estado era composta de 14,5% de estrangeiros, em 1934, sendo os outros 85,5% brasileiros, conforme gráfico 2.



Gráfico 2: População do Estado de São Paulo, 1890-1950
Fonte: BASSANEZI et al. (2008)

No início do século XX, os italianos chegaram a compor mais da metade dos estrangeiros da capital. Trazendo na bagagem sua cultura e seus hábitos alimentares, que foram introduzidos aos poucos na cidade de São Paulo e que se faz muito presente até os dias atuais. Inicialmente, tinham como destino inicial as áreas produtoras de café, no interior do Estado de São Paulo, mas muitos acabaram se transferindo para centros urbanos e para a capital.

De origem camponesa, os italianos tinham uma dieta alimentar simples em seu país de origem, composta essencialmente por polenta, sopas, massas caseiras e hortaliças. Mesmo assim, estranharam os alimentos oferecidos nas fazendas, pois sentiam falta do pão de cevada e de centeio (BELLUZZO, 2008, p. 60-61).

O censo de 1934 identificou imigrantes de nacionalidades portuguesa (79.465), italiana (85.782), espanhola (34.517), francesa (1.908), síria (8.734), japonesa (4.563), russa (4.708), alemã (13.362), austríaca (4.661) e inglesa (1.169); as demais foram reunidas como nacionalidade não especificada (50.189), totalizando 1.033.202 moradores na cidade de São Paulo (ARAÚJO, 1941, p. 71).

Discorrendo sobre esse tema, em um segundo momento, pretende-se verificar qual é a comida que predomina, e qual é a comida oferecida para as pessoas de nosso convívio familiar, e fora de nosso convívio familiar, nos dias atuais.

Tem-se aqui, então, dois processos a serem estudados: o da alimentação predominante em São Paulo a partir da influência dos imigrantes, e a alimentação, já com o termo gastronomia inserido, nos dias atuais. Qual a comida que predominou em São Paulo? Como a comida dos imigrantes influenciou a paulistana? E hoje em dia, qual a comida oferecida para as visitas de nosso convívio familiar, e as de fora? É a mesma comida de nosso dia-a-dia?

Diante do número de italianos presentes em São Paulo e, conseqüentemente, do número de seus descendentes na cidade, pressupõe-se então que, mesmo com uma grande presença de imigrantes vindos de outros países, como Portugal, Espanha, Alemanha, Japão, entre outros, que

também inseriram seus hábitos alimentares em São Paulo, e tem hoje uma gastronomia presente na cidade, há uma forte predominância dos hábitos alimentares italianos.

Os relatos sobre a gastronomia nas famílias italianas na cidade

Com o intuito de analisar os hábitos alimentares, a presença da comensalidade e, principalmente, a cultura italiana inserida e muito presente na cidade de São Paulo, foram realizadas entrevistas a partir da metodologia de história oral que, de acordo com as recomendações de Thompson (1992) e Alberti (2009), utiliza as técnicas de discursos que remetem a fatos históricos presentes na vida do entrevistado.

Para tal, foram entrevistadas nove pessoas, sendo quatro delas netos de imigrantes, dois filhos de imigrantes, duas pessoas de descendência italiana, porém que ainda viajam constantemente ao seu país de origem, e a esposa brasileira de um italiano que tem sua residência no Brasil, porém toda sua família ainda reside na Itália. O que confere unidade a esse conjunto é a presença dos hábitos alimentares e as tradições culturais italianas que foram inseridas em nosso país.

A proposta inicial dessa pesquisa foi a de refletir sobre a cultura italiana no Brasil. Suas adaptações, o que foi mantido sem alterações, e de que forma ela ainda hoje se apresenta na cidade de São Paulo, visto que conforme colocado por Collaço (2009, p.39), “a memória nos defronta com um material ainda não explorado, ressaltando que é preciso cautela para pensar como se entrelaça com a questão da identidade”.

As idas e vindas dos ingredientes ao longo da história permitiu que as práticas culinárias, os hábitos e o consumo fizessem um intercâmbio entre os países, levando por meio das viagens, colonizações e imigrações sua cultura, o comércio e a história de cada país para outros países.

A cozinha italiana não é tão só um conjunto de alimentos, mas quase um modo de vida. Preparar com calma os alimentos, em geral bebendo um bom vinho e, de preferência, com muita gente conversando na cozinha e saboreando a refeição, com calma e quantidade generosas é um elemento chave na cultura italiana que tem seus atrativos, em especial para os que se recusam a ver na alimentação mero dever fisiológico (BERTONHA, 2008, p. 251).

Falando de Brasil, os imigrantes italianos trouxeram seus hábitos e costumes, adaptando-os para cá, aonde construíram, fortemente, a identidade de seu povo. Segundo Goody (1982 apud COLLAÇO, 2009), a aceleração desse processo teria como consequência o desenvolvimento de uma cozinha mundial (*world cuisine*), alterando práticas alimentares de várias sociedades, nas quais costumes e hábitos vão sendo incorporados ao cotidiano das pessoas, embora com adaptações locais em um processo de “domesticação”, gerando maior proximidade com o novo, o diferente, o “exótico”.

Através dos sabores e memórias dos entrevistados, foi possível resgatar os hábitos introduzidos, os hábitos cultivados, e o que pode ser entendido como comida italiana no contexto cultural paulistano, que absorveu os sabores advindos da Itália como parte de sua própria identidade.

Eles cultivaram e disseminaram entre os paulistas o hábito de consumir verduras como escarola, almeirão, chicória, berinjela e pimentão. O arroz, velho conhecido do paladar italiano, ainda que de outro tipo, era consumido na forma de risoto de forno. As sobras de frango e de carne eram aproveitadas para misturar com o arroz amanhecido e queijo ralado (BELLUZZO, 2008, p. 61).

Quando os italianos chegaram em São Paulo, conforme afirmado por Oliveira (2006), iniciou-se uma troca de hábitos alimentares, tanto em meio a esses imigrantes como na sociedade de acolhimento. Nesse encontro de culturas as diferenças de hábitos e costumes se mostram mais evidentes, eles tiveram que se adaptar aos produtos disponíveis em nosso país, dando início a inserção da comida italiana, muitas vezes com suas adaptações no cenário brasileiro. Ou seja, empreendeu-se um processo de interação entre as cozinhas italianas e a brasileira, o que, conforme afirmado por Oliveira (2006, p. 48), “deu início a um novo padrão alimentar”.

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

A colônia italiana contribuiu para a ampliação do repertório e das técnicas culinárias tanto no que diz respeito à preparação de embutidos, queijos, ricota e massas como ao consumo de verduras cruas e frutas frescas, o que não era costumeiro no cardápio paulista da época (BELLUZZO, 2008, p. 61).

Torna-se importante dizer, antes de analisar as entrevistas, que a alimentação na Itália difere muito em suas regiões, e no nível social de cada família. Essas diferenças são fatores determinantes de comportamento e consumo de um povo. Oliveira (2006, p.48), deixa isso muito claro quando coloca que:

Na cozinha italiana, muitos pratos que no final do século XIX e início do XX começaram a serem divulgados como pertencentes a uma tradicional gastronomia peninsular, na verdade nada mais eram que criações recentes. É a partir das últimas décadas do século XIX, especialmente na época da chamada grande imigração desencadeada a partir de 1885, que tem início um processo de modificação dos costumes alimentares na Itália. Pratos em cuja composição entrava uma diversidade de novos ingredientes começaram a aparecer, mas eram então saboreados estritamente pela elite peninsular. A massa da população, composta na sua maioria por camponeses que sobreviviam com poucos recursos, dispunha de um padrão alimentar muito pobre.

Portanto, quando falamos de identidade de um povo, falamos de seus hábitos, costumes e comportamentos, que estão diretamente relacionados às condições sociais, à geografia e ao clima de cada região, pois sabemos que a culinária regional se forma, inicialmente, a partir desses itens, e após são incorporados outros produtos advindos dos intercâmbios comerciais, resultante das dinâmicas dos descobrimentos e dos movimentos de colonização, entre outros.

Por meio das entrevistas percebe-se, por exemplo, a permanência do consumo de legumes e hortaliças, principalmente pelos italianos camponeses, e das regiões Central e Sul, banhada pelo Mar Mediterrâneo, o que oferece condições para a produção de vegetais, legumes, frutas, e, principalmente, óleo de oliva e vinho. Ao chegarem ao país de acolhimento, os italianos logo notaram que não era costume do brasileiro consumir com frequência frutas e verduras, dessa forma, eles começaram a formar hortas para colher produtos para o consumo diário e para a comercialização de excedentes. Oliveira (2006, p. 58) acrescenta:

Ao concretizarem uma contínua oferta de hortaliças, divulgando também algumas desconhecidas, os imigrantes provocaram uma mudança substancial nos hábitos de alimentação da sociedade receptora.

Este hábito, segundo os entrevistados, permanece até os dias atuais, conforme colocado por Marisa:

Mesmo nos dias atuais, minha alimentação básica é rica em vegetais, e risoto, que hoje reproduzo com arroz parboilizado. Na Itália o feijão sempre foi presente também, porém em sopas, como a minestrone, como salada, ou com macarrão. Consumimos o feijão com muito caldo, regado com azeite, e claro, acompanhado com pão.

Não só os legumes permaneceram nos hábitos alimentares dos imigrantes italianos, mas, também, o consumo e a produção do pão, o que praticamente não entrava na dieta diária do brasileiro.

Outro item que não pode faltar, é o vinho, que é, sem dúvida, a bebida mais consumida por italianos, e um dos hábitos introduzidos e mantidos até hoje nessas famílias. Conforme afirmado por Natália, esposa de um italiano residente no Brasil, "O que foi mantido na alimentação após a emigração foram, basicamente, o 'panne e vino'! A avó do Antonio, que mora lá, sempre me diz que água traz tuberculose e por isso ela bebe vinho". Nas entrevistas também foram relatadas as adegas existentes nas casas italianas, e a adaptação de lugares para armazenar esta bebida que não pode faltar na mesa de um italiano.

O azeite de oliva também integra a lista dos produtos introduzidos e incorporados a essa "fusão" de cultura italiana com brasileira. Conforme colocado por Marisa, "Quando meu pai chegou

ao Brasil, ele comprava caixas de azeite de oliva para manter o hábito, pois não se encontrava facilmente por aqui. E o vinho... Muito vinho! Ele nunca faltou”.

Outra coisa que os imigrantes italianos difundiram no país, foi a massa e a polenta. Esta última era tradicional dos nortistas, mas pouco habitual no cardápio dos sulistas. Já no Brasil, devido ao valor acessível, foi incorporada à dieta e associada à italianidade, ou seja, tornou-se comida italiana. Já a massa foi fortemente introduzida no Brasil, e seu consumo é valorizado nos dias atuais como sinônimo de “prato italiano”. Porém, sabe-se que a prática de preparar macarrão associado ao molho de tomate surgiu por volta de 1830, quando em Nápoles a produção de legumes e verduras mostrou-se insuficiente para atender a nova demanda, e como a farinha de trigo era um produto não perecível, ela passou a ser o ingrediente principal da cozinha napolitana, dando origem ao macarrão e a pizza. Isso, aos poucos se expandiu por toda a Itália (OLIVEIRA, 2006, p. 49).

Já no Brasil, algumas adaptações foram feitas quanto aos molhos e ao ponto de cocção das massas. O macarrão, como popularmente é chamado no Brasil, para uma maior aceitação e adequação ao paladar brasileiro é consumido em um ponto de cocção distinto, onde a massa fica mais mole, ou seja, ela é cozida por mais tempo. Na Itália a massa deve ser consumida “Al dente”, ou seja, mole por dentro e com uma leve resistência em seu exterior.

Muitos ingredientes foram introduzidos aos molhos, e eles passaram a ter uma característica diferente das massas italianas. Conforme colocado por uma entrevistada, “Uma coisa diferente é a lasanha, que na Itália não existe com presunto, apenas o molho branco, e com molho a bolonhesa entre camadas de queijo ralado. Essa massa não pode faltar em ocasiões festivas”.

Cientes dessa oferta de mercado, os italianos passaram então a produzir, ainda que de forma artesanal no início, o macarrão. Existe um registro em Jaú, no ano de 1901, no jornal da comunidade italiana, intitulado *La Civetta*, um anúncio da “Fabbrica di Maccheroni”, de João Bardelli, junto à casa de comércio de Ambrogio Moiana, a primeira produzindo e a segunda comercializando o macarrão, com um adendo no anúncio que dizia que ali era um “local dado a encontros de gente alegre” (OLIVEIRA, 2006, p. 4).

Esse anúncio reforça a idéia do italiano com mesa farta, muita gente, conversa e alegria, elementos apontados pelos entrevistados, de variadas formas:

A reunião familiar sempre é regada com muitas festas, paz, união, dança, alegria, bebidas e muita comida (Ruth).

As reuniões familiares são muito alegres, com discursos, com canto de ópera que meu tio Carlos fazia, com a música que meu avô, “Dove stá Zaza” (Nilza).

As reuniões familiares são sempre muito animadas, com muita música e alegria e muita comida, sempre fartura para comer durante três dias... (Angela).

As reuniões familiares são muito, mas muito alegres. O italiano adora se reunir ao redor da mesa posta, com fartura, regada a vinho (bebido com moderação), brincadeiras e muita alegria... Praticamente todo o domingo os familiares se reúnem para almoçarem juntos, sempre com muita gritaria e alegria (Sacco).

As reuniões são alegres, com muito falatório, muita gesticulação de mãos, muita comilança. É sentar ao meio-dia na mesa e sair às 16h. “Rolando”, é claro.” (Natália).

Para o italiano “riunirsi intorno ad un tavolo e mangiare” é muito importante. Se não se faz no cotidiano, por falta de tempo, principalmente nos dias de hoje, com certeza nos dias festivos o “comer” é um convívio com a família, é uma união, um reforço para as ligações familiares. As reuniões são sempre alegres e sempre com muita comida na mesa! O falar alto, e as “discussões”, não são nada mais nada menos que colocar os assuntos em dia... (Marisílvia)

Por fim, conforme relatado por Oliveira (2006), os italianos que se estabeleceram na cidade, dispuseram de uma maior variedade de alimentos que aqueles que permaneceram no meio rural. Tinham um padrão de vida melhor que os demais e mais acesso aos estabelecimentos. Devido a convivência com imigrantes recém chegados, eles acabavam sabendo das criações

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

culinárias recentes de sua terra natal e, portanto, a reproduziam, a divulgavam e a incorporavam aqui.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os italianos foram se adaptando, criando novos hábitos, mudando alguns de seus costumes, e incorporando novos comportamentos para sua sobrevivência no novo país. A divulgação de sua comida permanece até os dias atuais, resultante da interação entre as cozinhas, em diversos restaurantes, dentro das casas e em festas.

Dos depoimentos ressaltam as composições dos pratos e as adaptações, bem como a permanência da alegria e da convivialidade que caracteriza o grupo.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Oscar Egídio de. "Latinos e não latinos no Município de São Paulo". *Revista do Arquivo Municipal*, abr. 1941

BAKHTN, M. *Cultura Popular na Idade Média e no Renascimento*. São Paulo: Edunb, 1999.

BASSANEZI, Maria; SCOTT, Ana; BACELLAR, Carlos; TRUZZI, Oswaldo. *Atlas da Imigração Internacional em São Paulo 1850-1850*. São Paulo: Editora Unesp, 2008.

BELLUZZO, Rosa. *São Paulo. Memória e sabor*. São Paulo: Unesp, 2008.

BELLUZO, RosA; HECK, Marina. *Cozinha dos imigrantes. Memórias e receitas*. São Paulo: DBA/Melhoramentos, 1999.

BERTONHA, João Fábio. *Os italianos*. São Paulo: Contexto, 2008.

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

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: Questões & Debates*, Editora UFPR: Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

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

CASCUDO, L. da C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Editora Global, 2004.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. 2009. Tese de Doutorado – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (FFLCH) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *Correio da Unesco*, ano 15, n. 7, julho, 1987

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a Gourmet: Uma história da gastronomia*. 2ª edição. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

HECK, M.; BELLUZZO, R. *A cozinha dos imigrantes: memórias e receitas*. São Paulo: Editora Melhoramentos, 1998.

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

LEAL, M. L. M. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 1998.

LEITE, L. A. Gastronomia corumbaense, característica e aspectos históricos. *IV Simpósio sobre Recursos Naturais e Socioeconômicos do Pantanal Corumbá/MS*, 2004.

LEVY, Maria Stella Ferreira. O papel da imigração internacional na evolução da população brasileira (1872-1972). *Revista da Saúde Pública*. São Paulo, vol.8, 1974.

MACIEL, Maria Eunice. *Uma Cozinha à Brasileira*. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, janeiro-junho de 2004, p. 25-39.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

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

OLIVEIRA, Flávia Arlanch Martins. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. *Revista Brasileira de História*, vol. 26, nº 51, 2006.

PODANOVSKI, J. *São Paulo capital mundial gastronômica*. São Paulo: SHRBS, 1988.

RODRIGUES, Jaime. Alimentação popular em São Paulo (1920 a 1950) - políticas públicas, discursos técnicos e práticas profissionais. ***Anais do Museu Paulista***, v. 15(2), p. 221-255, 2007. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-47142007000200019&lng=en&nrm=iso

SANTOS, C.R.A. A Alimentação e seu lugar na história: Os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 11-31, 2005.

Alimentação Saudável: um estudo de caso sob a ótica da cultura

Conrado Gomide de Castro¹ - Universidade Federal de Lavras

Douglas de Oliveira Botelho² - Universidade Federal de Lavras

Diego César Terra de Andrade³ - Universidade Federal de Lavras

¹Graduado em Administração, Mestrando em Administração - conradocastro2000@yahoo.com.br

²Graduado em Administração, Mestrando em Administração - douglasbotelho@gmail.com

³Graduado em Administração, Cozinheiro Chefe Internacional (extensão universitária), MBA em Hotelaria, Mestrando em Administração, Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - Campus Machado - contato@diegoterra.com.br

RESUMO

Frente à crescente preocupação sobre os hábitos alimentares da população em geral, este trabalho teve como objetivo compreender as razões que levam as pessoas a consumirem alimentos saudáveis e a influência da cultura na tomada de decisão. Para tanto, foram realizadas entrevistas com *habitués* de um restaurante especializado em alimentação natural, na cidade de Lavras – MG. A pesquisa de cunho qualitativo e de natureza descritiva apontou que, os principais fatores culturais que influenciam o consumo de alimentos saudáveis, em ordem de importância foram: em primeiro lugar a família, seguida da religião. Além disso, identificou-se que muitos dos entrevistados associam a prática de exercícios físicos com a alimentação equilibrada, visando assim, uma melhor qualidade de vida.

Palavras-chave: consumo; cultura; alimentação saudável.

ABSTRACT

Faced with growing concern about the eating habits of the general population, this study aimed to understand the reasons that lead people to eat healthy foods and the influence of culture on decision making. For this, interviews were conducted with regulars from a restaurant specializing in natural food in the city of Lavras - MG. The qualitative research and descriptive pointed out that the main cultural factors that influence the consumption of healthy foods in order of importance were: first the family, followed by religion. Furthermore, we identified that many respondents associated the practice of physical exercise with the balanced diet, thus aiming at a better quality of life.

Keyword: consumption; culture; healthy eating.

INTRODUÇÃO

É notável o aumento de notícias e pesquisas científicas que divulgam e relatam a importância de uma alimentação equilibrada e saudável, uma vez que, qualidade de vida e longevidade, estão diretamente associadas à dieta da pessoa (CASTRO *et al.*, 2007; BANDONI *et al.*, 2006). Uma boa alimentação pode contribuir de forma significativa na melhora da qualidade de vida⁵, auxiliando na redução do colesterol ruim (LDL), na manutenção do peso corporal, na redução do risco de doenças crônicas degenerativas, proporcionando, assim, mais saúde ao organismo.

Contudo, a ideia de alimentação saudável que vem sendo discutida ao longo do tempo a partir de uma série de fatores, segundo Sousa (2006), hoje vem seguindo algumas tendências. Dentre elas, aponta com destaque em suas pesquisas, dois tipos de comportamento dos consumidores, com relação às suas práticas alimentares. De um lado tem-se as pessoas que estão preocupadas com a estética e buscam alimentos que sejam adequados ao estereótipo físico e

consomem produtos de baixo teor calórico, principalmente os *light/diet*. Por outro lado, há os consumidores que buscam uma dieta que possa prolongar a vida com qualidade, através do baixo consumo de proteína animal, o aumento no consumo de grãos integrais e de frutas, legumes e verduras (FLV's) (SOUSA, 2006).

Tem-se então, de acordo com Poulain e Proença (2003), que as normas alimentares podem ser “sociais” e/ou “dietéticas”, onde as dietéticas são constituídas de um conjunto de prescrições sustentadas em conhecimentos científicos nutricionais e difundidas por profissionais da área da saúde e as sociais, por sua vez, encaminham para um conjunto de convenções relativas à composição estrutural das tomadas alimentares – durante e fora das refeições – bem como às condições e contextos do seu consumo. No entanto, norma social e norma dietética influenciam-se mutuamente (LÉVI-STRAUSS, 1991).

Segundo o Ministério da Saúde (BRASIL, 2004), uma alimentação saudável deve ser baseada em práticas alimentares, visando assumir a significação social e cultural dos alimentos como fundamento básico conceitual. Atala e Dória (2008) salientam sobre a importância de se resgatar as práticas e valores alimentares culturalmente referenciados, bem como estimular a produção e o consumo de alimentos saudáveis regionais, como FLV's, sempre se levando em consideração os aspectos comportamentais e afetivos relacionados às práticas alimentares.

Com isso tem-se que, os fatores culturais possuem significância no que diz respeito às escolhas que as pessoas fazem ao consumirem os chamados produtos saudáveis⁶. Assim, este trabalho visa contribuir, por meio da análise das influências culturais no consumo destes produtos, na compreensão dos fatores que levam as pessoas a consumirem alimentos saudáveis.

Além desta introdução, a estrutura deste trabalho consiste, primeiramente, em um referencial teórico, que aborda características sobre cultura, principalmente cultura alimentar, e alimentação saudável com ênfase aos atributos básicos desse tipo de alimentação. Na sequência são apresentados os aspectos metodológicos que tratam dos procedimentos utilizados na pesquisa. Por fim, são discutidos os resultados da pesquisa de campo e as considerações finais.

REFERENCIAL TEÓRICO

Direcionando para a complementaridade das diversas áreas do conhecimento no estudo da cultura, este trabalho considera a reflexão de Schiffman e Kanuk (2000, p. 286) que afirma que este é “um empreendimento desafiador, por que seu primeiro enfoque é no componente mais extenso do comportamento social – uma sociedade inteira”. Desta forma, são abordados temas como a cultura, comportamento e o consumo, cultura alimentar e alimentação saudável, de maneira ampla buscando trazer as contribuições de outras áreas do conhecimento para a gastronomia e a gestão do produto.

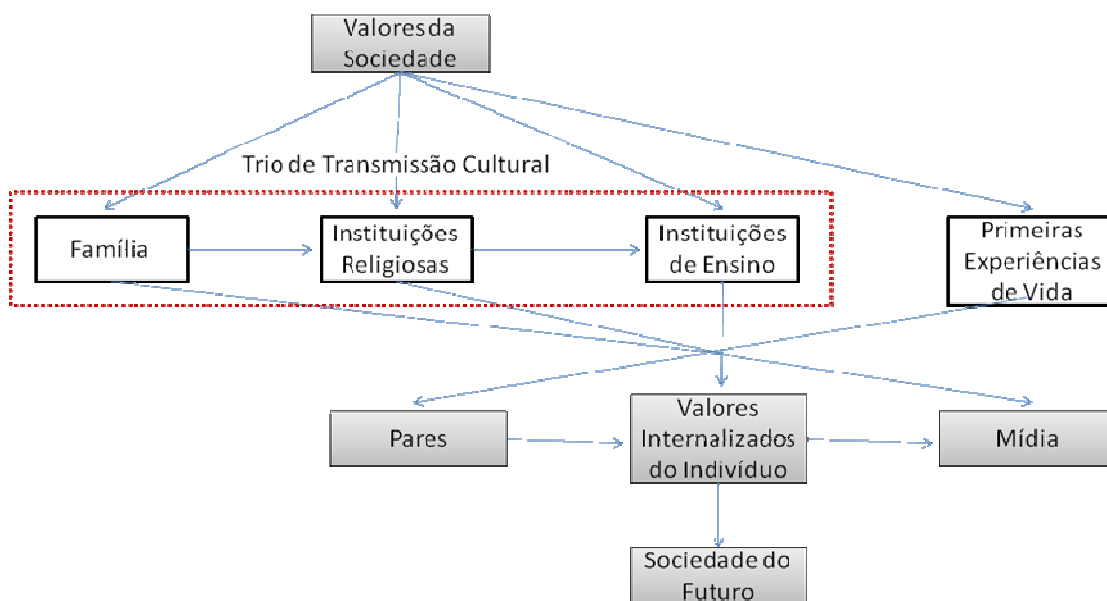
1. Cultura e Consumo

Tem-se cultura como um construto, ou seja, ela não é um fim em si mesmo. Ela se transforma e se modifica ao longo do tempo, além de ocorrer variações e diferenças entre povos, países, regiões e épocas temporais. Segundo Tylor (1958), ela seria o complexo que inclui conhecimento, crenças, arte, morais, leis, costumes e outras aptidões e hábitos adquiridos pelo homem como membro da sociedade. Com sua origem na Antropologia, pode ser vista como um conjunto inter-relacionado e complexo desses elementos. É a forma como os indivíduos de um grupo se comportam, comunicam por meio da linguagem e outros meios para se relacionarem com os membros de uma determinada sociedade ou outro grupo.

Assim, pode-se dizer que a cultura influencia na maneira como as pessoas se percebem, nos produtos que compram e utilizam, nos processos de compra e na escolha das empresas de onde virão a consumir. Para McCracken (2003) são as ideias e atividades através das quais fabricamos e construímos nosso mundo. Nessa perspectiva, este autor propõe um modelo de transmissão de significado onde o mundo culturalmente constituído transfere, através da publicidade e do sistema de moda, o significado para o bem de consumo, que é considerado o *locus*, ou seja, onde fica instalado o significado. E, é através dos rituais, seja de posse, troca, arrumação ou despojamento, que o significado é transmitido ao consumidor individual.

Nesse sentido, os valores da sociedade nos são ensinados desde a mais tenra idade. Há uma tendência a aceitar os valores e as normas da sociedade em vez de correr o risco de desaprovação ou punição social. Isso é transmitido de uma geração para a outra, sobretudo por fatores como a família, a religião e a escola (SCHEWE e SMITH, 1982). Já Blackwell, Miniard e Engel (2005) mencionam que a cultura não inclui instintos ou comportamentos idiossincráticos que ocorrem como uma solução de momento para um problema singular. Porém, reflete certas influências advindas de fatores como etnia, raça, religião, e identidade nacional ou regional. Como alguns desses elementos mudam em uma sociedade, muda também a cultura – conforme Figura 1.

FIGURA 1 – Modelo de Transmissão de Valores.



Fonte: Blackwell, Miniard e Engel (2005).

De acordo com Singh (2004), na literatura sobre marketing, a cultura tem sido predominantemente medida pelos valores culturais. Para entender e analisar a cultura como um todo, é necessário levar em consideração não somente os valores culturais, mas também suas formas, rotinas, costumes, símbolos, artefatos e proposições. Assim este autor propõe análises culturais que levam em consideração percepções, comportamentos e dimensões simbólicas da cultura, na tentativa de promover um entendimento holístico da cultura.

Singh (2004) argumenta que os esquemas do mundo nos levam a reagir a certas situações de diferentes formas. Os esquemas conduzem por sua vez à emergência das proposições culturais, que são filtros culturais básicos usados pelo indivíduo para que o ambiente no qual ele esteja inserido faça sentido. Quando complexos esquemas culturais e modelos têm sentimentos, emoções e reforços positivos e negativos, eles se tornam bem estabelecidos e motivam as pessoas a agirem ou se comportarem de certo modo. O que os conduz à emergência de valores culturais e crenças. Crenças, valores e normas que estão intersubjetivamente compartilhados, são transmitidos de geração para geração e adquirem sentido público e estabilidade ao longo do tempo, sendo tratados como símbolos, códigos, textos e tradições. (SINGH, 2004)

Portanto, uma das tradições e exemplos dessa transmissão ao longo de gerações é o hábito alimentar das pessoas, que são primeiramente aprendidos e desenvolvidos dentro do ambiente familiar, aonde costumeiramente ouve-se a expressão, “esta é uma receita que está na minha família há anos”, ou ainda “ninguém faz este prato como a minha avó”, justificando-se a importância da cultura alimentar nos hábitos das pessoas, demonstrando a força dos fatores culturais na alimentação do indivíduo. Para Poulain e Proença (2003), dentro das dimensões da alimentação isto é colocado como a lógica da escolha, ou seja, verificar se a pessoa decidiu sozinha ou se ela delegou a alguém esta responsabilidade como a um parente ou amigo.

Identifica-se também a religião como uma importante variável na forma que as pessoas se alimentam, já que para algumas religiões, certos tipos de alimentos como carne, produtos industrializados ou de origem animal não devem ser consumidos ou pelo menos evitados por seus seguidores, o que direciona a necessidade de estudos no que se refere à cultura alimentar.

2. Cultura Alimentar

A cultura influencia diretamente a escolha dos alimentos diários (RECINE e RADAELLI, 2001). Desse modo, a alimentação humana e escolhas que as pessoas fazem ao definirem o cardápio de suas refeições, parecem estar muito mais vinculadas a fatores culturais, espirituais, religiosos e exigências tradicionais do que às próprias necessidades fisiológicas.

O homem pré-histórico comia de tudo. No entanto, pode-se observar que com o homem contemporâneo, já é bem diferente. Nem todos os animais e vegetais presentes na região fazem parte da sua alimentação, principalmente pelo fato dos preceitos religiosos e culturais determinarem os costumes de certo indivíduo (RECINE e RADAELLI, 2001).

Roberto DaMatta (1984) em seu livro "O que faz o Brasil, Brasil?" apresenta nossa expressão cultural na alimentação. Segundo o autor "(...) no Brasil, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável". Do mesmo modo, que nem tudo que é alimento é comida". Tem-se então o alimento como tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva e comida como tudo que se come com prazer. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que é valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga (...). O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou da casa (...). Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa (...). Temos então o alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se (...). 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. (DaMATTA, 1984:22-23).

De modo complementar, Leonardo (2006) lembra que a cultura alimentar no Brasil é algo bem peculiar, sendo que nosso hábito alimentar é formado a partir de três povos distintos:

1) A herança alimentar dos índios: estes viviam exclusivamente da caça, pesca e das raízes colhidas. Daí uma alimentação mais centrada em raízes, e não na produção de hortaliças e outros vegetais da agricultura. A herança dos índios em nosso hábito alimentar: são os amidos e raízes, alimentos estes, ricos em energia e calorias;

2) A herança alimentar dos africanos: comidas misturadas na mesma panela, fato este originado pela condição de escravo deste povo, sujeito a se alimentar dos restos de comida provenientes da "casa grande", saindo-se do hábito de assar, para o cozinhar dos ingredientes. O arroz com alguma coisa junto, o amendoim com outra coisa. O cozido junto nas panelas vem da culinária escrava africana;

3) A herança alimentar dos portugueses: a base cultural da comida portuguesa é a oliva. Ainda hoje a comida portuguesa é sobrecarregada de azeite de oliva, ocorrendo, assim, a predominância de gorduras. Aqui no Brasil, o óleo de oliva foi substituído inicialmente pela gordura animal e depois por outros óleos. A herança portuguesa em nosso hábito alimentar: alto teor de gordura e açúcar – principalmente nos doces.

Nesse sentido, torna-se impossível pensar a cultura brasileira de forma universal, pois a diversidade regional, proveniente de um país continental, nos impede de ver o mundo da mesma forma. Evidentemente, existem olhares similares, valores nacionais, uma cultura nacional.

3. Alimentação Saudável

As práticas alimentares saudáveis devem visar o resgate de hábitos alimentares regionais inerentes ao consumo de alimentos in natura, produzidos em nível local, culturalmente referenciados, e de elevado valor nutritivo como frutas, legumes e verduras, grãos integrais,

leguminosas, sementes e castanhas, os quais devem ser consumidos a partir dos seis meses de vida até a fase adulta e a velhice, considerando sempre sua segurança sanitária (BRASIL, 2004). De um modo geral, uma alimentação saudável, deve favorecer o deslocamento do consumo de alimentos pouco saudáveis para alimentos mais saudáveis, respeitando a identidade cultural - alimentar das populações ou comunidades.

Uma alimentação saudável, segundo o “Guia alimentar para a população brasileira” (Brasil, 2004), deve contemplar alguns atributos básicos. São eles:

1) Acessibilidade física e financeira: uma alimentação saudável não é cara, pois se baseia em alimentos “in natura” e produzidos regionalmente. O apoio e a promoção aos agricultores familiares e às cooperativas para a produção e a comercialização de produtos saudáveis, como grãos, leguminosas, frutas, legumes, verduras são importantes alternativas, não somente para a melhoria da qualidade da alimentação, mas também para estimular a geração de renda em pequenas comunidades, além de sinalizar para a integração com as políticas públicas de produção de alimentos;

2) Sabor: o argumento da ausência de sabor da alimentação saudável é outro tabu a ser desmistificado, pois uma alimentação saudável é, e precisa ser pragmaticamente, saborosa. O resgate do sabor como um atributo fundamental é um investimento necessário à promoção da alimentação saudável;

3) Variedade: o consumo de vários tipos de alimentos que fornece os diferentes nutrientes, evitando a monotonia alimentar, que limita a disponibilidade de nutrientes necessários para atender às demandas fisiológicas e garantir uma alimentação adequada;

4) Cor: alimentação saudável contempla uma ampla variedade de grupos de alimentos com múltiplas colorações; sabe-se que quanto mais colorida é a alimentação, mais rica é em termos de vitaminas e minerais. Essa variedade de coloração torna a refeição atrativa, que agrada aos sentidos e estimula o consumo de alimentos saudáveis como frutas, legumes e verduras, grãos e tubérculos em geral;

5) Harmonia: esta característica da alimentação se refere especificamente à garantia do equilíbrio em quantidade e em qualidade dos alimentos consumidos para o alcance de uma nutrição adequada, considerando que tais fatores variam de acordo com a fase do curso da vida e outros fatores como estado nutricional, estado de saúde, idade, sexo, grau de atividade física, estado fisiológico. Vale ainda ressaltar que, entre os vários nutrientes, ocorrem interações que podem ser benéficas, mas também prejudiciais ao estado nutricional, o que implica na necessidade de harmonia e equilíbrio entre os alimentos consumidos;

6) Segurança sanitária: os alimentos devem ser seguros para o consumo, ou seja, não devem apresentar contaminantes de natureza biológica, física ou química ou outros perigos que comprometam a saúde do indivíduo ou da população. Neste sentido, com o objetivo de redução dos riscos à saúde, medidas preventivas e de controle, incluindo as boas práticas de higiene, devem ser adotadas em toda a cadeia de alimentos, desde a sua origem até o preparo para o consumo em domicílio, em restaurante e em outros locais que comercializam alimentos.

Através deste breve recorte teórico, percebe-se o que é considerado uma alimentação saudável e equilibrada pelo Ministério da Saúde.

METODOLOGIA

O presente estudo qualitativo caracteriza-se como de natureza descritiva. Godoy (1995) cita que as investigações qualitativas apresentam alguns aspectos que as distinguem de outras pesquisas, como: há o contato direto do pesquisador com o meio e a conjuntura que está sendo examinada; se propõe, com a pesquisa, uma maior compreensão do assunto através da descrição mais aprimorada dos dados coletados e todas as informações coletadas são importantes e necessitam ser analisadas; há a tentativa, por parte dos pesquisadores, de compreender os fenômenos que estão sendo analisados, a partir da perspectiva dos participantes, visando com isso o confronto da sua percepção com a de outros pesquisadores; e, como cerne, questões ou focos de interesses amplos, que passam a ser diretos e específicos no decorrer da investigação.

Neste trabalho a coleta de dados foi realizada através de um questionário semi-estruturado com questões que incitavam o pesquisado a relatar seus hábitos alimentares. Neste caso, as questões são padronizadas, mas as respostas ficam a critério do entrevistado (Alencar, 1999). Para Alencar (1999), a vantagem deste tipo de questionário é permitir que o entrevistado manifeste suas opiniões, seus pontos de vista e seus argumentos. Assim, foram entrevistadas 15 pessoas, entre homens e mulheres, com idades entre 24 e 87 anos, frequentadores de um restaurante de comida natural localizado na cidade de Lavras – MG. Sendo que as entrevistas ocorreram em três dias, portanto, com uma média de cinco entrevistados diários. Cabe ressaltar que na cidade existem alguns estabelecimentos que comercializam produtos naturais, sendo que, um destes estabelecimentos é do mesmo proprietário do restaurante em que se realizou a pesquisa.

Segundo Gaskell (2002), a pesquisa qualitativa visa explorar o espectro das opiniões dadas pelos entrevistados, bem como as diferentes representações sobre o assunto que está sendo analisado. Sendo assim, quando as respostas começaram a não oferecer novos elementos de análise, atingindo-se a saturação da pesquisa, optou-se por finalizar as entrevistas. Com isso, os indivíduos foram abordados e informados sobre o propósito da pesquisa e logo após, conduzidos às entrevistas, com gravação e posterior transcrição.

Utilizou-se a técnica de análise de conteúdo que utiliza artifícios sistemáticos para descrição do conteúdo das mensagens, como argumenta Bardin (1977). Segundo a autora, essa análise utiliza-se de um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter, por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou não) que permitam a inferência de conhecimento relativa às condições de produção/recepção (variáveis inferidas destas mensagens).

ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A pesquisa proporcionou resultados relevantes, os quais foram analisados em dois tópicos, sendo os fatores de influência na alimentação saudável e atributos da alimentação saudável.

1. Fatores de influência na alimentação saudável

Entre os entrevistados identificou-se que alguns consumidores conheciam o outro estabelecimento do proprietário – loja que vende produtos naturais, como pães integrais, cereais, grãos, produtos a base de soja, ervas e condimentos, dentre outros produtos que são cultivados sem a adição de produtos químicos – e que através de divulgação pelo dono, começaram a frequentar o restaurante.

"(...) eu comprava o pão integral, eles me falaram que iam abrir o restaurante... me convidaram a conhecer o restaurante... eu vim e gostei" (Entrevista 1, sexo feminino, 52 anos, pós-graduação).

Há também indivíduos que frequentam o local por seguirem preceitos religiosos (espíritas, espiritualistas e adventistas), onde o consumo de carnes vermelhas não é indicado, pois dificulta o processo digestivo. Hodson (1993) destaca que é difícil tentar sequer compreender como alguém pode associar conduta espiritual e corpo puro mantendo seu corpo físico com os elementos mais grosseiros, cuja obtenção necessariamente provoca enorme sofrimento físico e emocional aos animais – essa visão é defendida, mas não imposta, por muitas religiões.

"(...) você pode ter sim uma vida mais tranquila sendo carnívoro, mas com muitas dificuldades... a carne em si é um obstáculo ao trabalho espiritual... você comendo carne você faz o trabalho com muito mais dificuldade... e não atinge determinados níveis de consciência essenciais para executar o trabalho porque a carne impede esse alcance... se você quer que sua consciência se expanda, se eleve é necessário certas mudanças... o álcool, o fumo, as drogas, a carne são obstáculos ao crescimento espiritual" (Entrevista 2, sexo masculino, 73 anos, curso superior).

Contatou-se, também, frequentadores que por necessidade e problemas de saúde, procuram o local em busca de um alimento menos gorduroso, com mais variedades de verduras e legumes e com tempero mais suave.

"(...) a comida é mais natural e eu estou evitando mesmo comida gordurosa... eu sofro de colesterol alto... a idade vai chegando aí você tem que controlar, né?!... você não

pode ficar comendo sempre comida gordurosa... vai indo e o coração não aguenta, né?!" (Entrevista 6, sexo feminino, 55 anos, primeiro grau incompleto).

"(...) eu tenho orientação médica, por causa do probleminha de colesterol alto e eu preciso controlar... eu gosto daqui porque aqui tem variedade de verdura e legume que a gente pode escolher... quando eu mudei meu hábito de comer, eu tava antes com 64 quilos e hoje to com 55 quilos" (Entrevista 10, sexo feminino, 61 anos, primeiro grau incompleto).

A visão dos entrevistados quanto à qualidade dos alimentos (menos gordura, menos tempero, mais legumes e verduras) é condizente com o que Leonardo (2006) coloca sobre a herança alimentar brasileira, ou seja, são traços fortes da alimentação indígena e africana como, os amidos e raízes, alimentos estes, ricos em energia e calorias, diferentemente da herança deixada pelos portugueses que é de alto teor de gordura e açúcar na alimentação, reforçando as recomendações dadas pelo Ministério da Saúde (2005), quanto ao consumo de alimentos saudáveis.

Por fim, tem-se a influência familiar, onde entrevistados relataram que a prática de se alimentar de forma mais saudável provém de hábitos familiares. Sendo assim, a alimentação saudável tem forte influência dos costumes alimentares da família.

"(...) aprendi a comer de uma forma mais saudável com a minha mãe, desde pequenininha a gente aprendeu a comer bem..." (Entrevista 8, sexo feminino, 25 anos, 3 grau completo).

"(...) comecei a comer mais verdura e legumes... colorir meu prato de comida por causa dos meus filhos e meus netos... ficavam dizendo que eu tinha que melhorar a minha comida, diminuir o consumo de gordura... até ginástica eu faço... e comecei depois de velha" (Entrevista 9, sexo feminino, 79 anos).

Conforme afirmações de Singh (2004) sobre as crenças, valores e normas serem transmitidos de geração para geração e adquirirem sentido público e estabilidade ao longo do tempo, sendo tratados como símbolos, códigos, textos e tradições, percebe-se, portanto, a importância e influência, principalmente da família, na tomada de decisão das pessoas na hora da alimentação. Corroborando com a dimensão da lógica da escolha colocada por Poulain e Proença (2003), onde a pessoa delega a alguém esta responsabilidade.

Tentou-se estabelecer uma divisão/comparação entre frequentadores assíduos e esporádicos do restaurante, com o intuito de verificar fatores culturais diferentes que pudessem vir a influenciar as pessoas que vão ao local com maior frequência, das que almoçam no local um menor número de vezes durante a semana. Contudo, não foi possível se estabelecer tal relação, não ocorrendo, portanto, inferências sobre este assunto ao longo do trabalho.

2. Atributos identificados da alimentação saudável

Os principais atributos de uma alimentação saudável, conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira (2005), foram citados pelos entrevistados e, encontram-se na Tabela 1:

TABELA 1: Atributos de uma alimentação saudável identificados pelos entrevistados.

Atributos	Citações	Entrevista
Acessibilidade física e financeira	proximidade de casa	13 e 15
	preço acessível	2 e 4
	facilidade de pagamento	4
Sabor	comida boa e gostosa	8, 9, 10 e 11
	não utiliza condimentos químicos para dar gosto	12
	comida não é feita utilizando muita gordura, o alimento é levado à mesa o mais natural possível	6
	comida com pouco sal e gordura, sem consumo de carne	3, 5
	mais verduras	10
	comida vegetariana	2, 5, 12 e 14

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

Variedade	grande variedade de legumes e verduras	7 e 12
	variedade de nutrientes	14 e 15
Cor	os pratos tem que ser coloridos	1
	a comida tem que ter várias cores	4
Harmonia	comida leve e que satisfaz	13
	alimentação equilibrada em carboidrato, proteína e vitamina	7
Segurança Sanitária	comida bem feita e com qualidade	2 e 4
	tem que ter asseio no preparo e não ter cheiro no restaurante de fritura	1

Fonte: Pesquisa de campo, 2008.

Por meio da análise das informações coletadas, percebe-se que os indivíduos entrevistados têm conhecimento sobre algum tipo de atributo referente a uma alimentação saudável. Contudo, não apresentam conhecimento sobre muitos itens, identificando apenas algumas ou apenas uma característica que acreditam ser principal.

"Eu gosto viu... tem que ter grande variedade de legumes, frutas e hortaliças... por isso que procuro comer aqui pelo menos uma vez por semana." (Entrevista 7, sexo masculino, 30 anos).

"Pra mim uma alimentação saudável não pode ser em grande quantidade, tem que ser uma comida mais leve e que me satisfaz." (Entrevista 13, sexo feminino, 60 anos).

"Para mim é uma comida com menos gordura e com pouco sal, evitando ao máximo a ingestão de carne." (Entrevista 3, sexo masculino, 48 anos, frequentador assíduo).

Além de procurar se alimentar de forma mais saudável, há entrevistados que praticam algum tipo de atividade física, como natação, futebol, musculação e caminhada. Há assim, a vinculação da alimentação saudável com a prática de exercícios, visando um equilíbrio entre o corpo físico e o espiritual – conforme alguns relatos.

"A alimentação saudável vinculada à prática de exercícios físicos contribui para uma vida mais saudável e também para um corpo e uma mente mais saudável." (Entrevista 3, sexo masculino, 48 anos).

"Me alimentando melhor e praticando exercícios eu consigo melhorar meu raciocínio e prevenir doenças" (Entrevista 4, sexo masculino, 24 anos).

Com isso, tem-se que alguns dos entrevistados acreditam que uma alimentação saudável contribui de forma significativa na qualidade de vida. Seja como uma forma de prevenção a problemas de saúde e consequente longevidade, seja pela estética. Identifica-se então, as normas dietéticas advogadas por Poulain e Proença (2003), as quais são constituídas de um conjunto de prescrições sustentadas em conhecimentos científico-nutricionais e difundidas por profissionais da área da saúde.

"A pessoa que se alimenta bem, que diminui o consumo de gordura trans, acaba tendo um bom intestino, não morre de infarto aos 40 anos e pode estar ativo sexualmente aos 100 anos... isso é um investimento para o futuro... eu vou ter os resultados quando estiver com 50, 60, 70 anos" (Entrevista 12, sexo feminino, 30 anos).

"Depois que comecei a me alimentar melhor, melhorou tudo!... antes tinha que tomar laxante porque meu intestino não funcionava, agora não preciso... até a minha pele melhorou, nem aparento que tenho 52 anos, não é?" (Entrevista 1, sexo feminino, 52 anos, pós-graduação, frequentadora assídua).

No entanto para alguns dos entrevistados para uma melhora na qualidade de vida das pessoas há, também, a necessidade da prática de exercícios físicos concomitantemente com uma alimentação saudável, como também de uma religiosidade, não extremista, lazer e paz interior. Tem-se então, que para os entrevistados um equilíbrio nas ações e práticas cotidianas das pessoas contribui também na melhora da qualidade de vida.

"Somente uma alimentação saudável não contribui na qualidade de vida das pessoas... ter religiosidade e paz interior são fundamentais" (Entrevista 5, sexo masculino, 87 anos, frequentador assíduo).

Sendo assim, pode-se dizer que qualidade de vida e alimentação saudável está intimamente ligada para grande parte das pessoas que procuram se alimentar de uma forma equilibrada. Ou seja, na busca por alimentos saudáveis as pessoas estão procurando uma qualidade de vida melhor. Observa-se com isso, que a alimentação passa a ser motivo de interesse e possibilitando a Administração Mercadológica sua exploração.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo do trabalho foi compreender as razões que levam as pessoas a consumirem alimentos saudáveis e a influência da cultura na tomada de decisão, pois se considerou que estas são variáveis que impactam as escolhas das pessoas. Os principais fatores identificados como influências culturais no consumo de alimentos saudáveis, em ordem de importância foram: em primeiro lugar a família, seguida da religião. Os entrevistados colocam que a prática adotada em âmbito familiar influencia diretamente na escolha de alimentos saudáveis, pois se torna um hábito que é adquirido. A família possui um grande papel na formação do indivíduo, sendo esta uma referência do que é certo e errado para a pessoa. Quanto à religião, essa não se apresenta tão clara, pois apenas algumas pessoas relataram que procuram se alimentar de forma saudável por causa de princípios religiosos e espirituais. Aqui se destaca a importância da pesquisa de cunho qualitativo, de natureza descritiva, através de questionário semi estruturado, pois de outra forma não seria possível dar voz ao entrevistado quanto a esta variável (religião) tão pouco estudada.

Quanto à saúde, ela se mostra como principal motivo da procura por alimentos saudáveis devido a grande preocupação com doenças e qualidade de vida, colocando a estética em segundo plano. Além disso, identificou-se que muitos dos entrevistados associam a prática de exercícios físicos com a alimentação equilibrada.

Como limitação do trabalho, tem-se o fato das entrevistas terem ocorrido em um restaurante especializado em alimentos naturais. É possível que o contexto, a atmosfera do ambiente e os valores que ele representa tenham influenciado as pessoas, de forma tal a produzir um viés nas respostas. O fato dos entrevistados estarem em um mesmo lugar, físico, pode, também, restringir uma presumível riqueza de detalhes e situações se comparados a outros tipos de pesquisas. Contudo, cabe ressaltar que a utilidade e consistência de cada conjunto teórico devem ser analisadas em função dos seus objetivos propostos e dentro da abrangência do seu escopo de análise. Nenhuma teoria aqui descrita mostra-se superior à outra, mas, talvez complementar. E, se analisada em outro local, certamente apontará para outros resultados. Sua adequação deve ser relacionada com o objetivo/objeto e o nexo de investigação do pesquisador, sendo este, também, um limite do trabalho.

Quanto a trabalhos futuros, sugere-se que um maior número de pessoas sejam entrevistadas e em locais diversos, com o intuito de se obter outros aspectos culturais, e ainda testar as proposições sobre motivações e valores aqui identificados.

Notas

⁵ Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), qualidade de vida é definida como a percepção do indivíduo sobre a sua posição na vida, no contexto da cultura e dos sistemas de valores nos quais ele vive, e em relação a seus objetivos, padrões e preocupações.

⁶ De acordo com a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), alimentos saudáveis são aqueles pobres em gorduras totais, e, em particular, em gorduras saturadas, sal e açúcar, enquanto também ricos em fibra alimentar, vitaminas e minerais.

REFERÊNCIAS

ATALA, A.; DÓRIA, C. A..Com Unhas, Dentes e Cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

ALENCAR, E.. Introdução à metodologia de pesquisa social. UFLA, 131p., 1999.

BANDONI, Daniel Henrique, Brasil, Bettina Gerken and Jaime, Patrícia Constante Programa de Alimentação do Trabalhador: representações sociais de gestores locais. Rev. Saúde Pública, Out 2006, vol.40, no.5, p.837-842.

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

BARDIN, L. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70, 1977.

BLACKWELL, R. D.; MINIARD, P. W.; ENGEL, J. F. Comportamento do consumidor. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Alimentação Saudável: princípios e considerações. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. – Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

CASTRO, I. R. R; SOUZA, T. S.N.; MALDONADO, L. A.; CANINÉ, E. S.; ROTENBERG, S.; GUGELMIN, S. A.. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. Rev. Nutr., Dez 2007, vol.20, no.6, p.571-588.

DaMATTA, R.. O que faz o brasil, Brasil? 4ª. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

FAO. Junta de Conselho de Especialistas FAO/WHO/ONU. Necessidades de energia e proteína. São Paulo: Roca, 1998. 225 p.

GASKELL, G. Entrevistas individuais e grupais. In: BAUER, M. W.; GASKELL, G. Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som. Um manual prático. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 64-89.

GODOY, A. S. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 57-63, mar/abr. 1995.

HODSON, G. Saúde e espiritualidade – uma visão oculta da saúde e da doença. Ed. Teosófica, Brasília, 1993.

LEONARDO, M.. Antropologia da alimentação. ANTROPOS – Capacitação antropológica. 4p. Enviado em 21/06/2006. Acessado em 07/01/2009. Disponível em: http://www.antropos.com.br/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=99.

LÈVI-STRAUSS, C. O Cru e o Cuzido. São Paulo: Brasiliense, 1991.

McCRACKEN, G.. Cultura e consumo: novas abordagens ao caráter simbólico dos bens e das atividades de consumo. Rio de Janeiro: MAUAD, 2003.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. da C.. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. Rev. Nutr., Dez 2003, vol.16, no.4, p.365-386.

RECINE, E.; RADAELLI, P.. Alimentação e cultura. Texto de apoio a vídeo Alimentação e Cultura da série “TV Escola”. 66p. Acessado em 07/01/2009. Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/documentos/alimentacao_cultura.pdf.

SCHEWE, C. D.; SMITH, R. M. Marketing: conceitos, casos e aplicações. São Paulo, McGraw-Hill do Brasil, 1982.

SCHIFFMAN, L. G.; KANUK, L. L.. Comportamento do consumidor. 6a ed. Trad. Vicente Ambrósio. Rio de Janeiro: Editora LTC, 2000.

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

SINGH, N.. From cultural models to cultural categories: a framework for cultural analysis. The Journal of American Academy of Business, Cambridge, 5(1-2), 95-102. 2004.

SOUSA, A. A. de.. Perfil do consumidor de alimentos orientado para saúde no Brasil. Dissertação de mestrado. Universidade Federal do Mato Grosso do Sul/ Departamento de Administração e Economia, 2006.

TYLOR, E. B.. Primitive Culture. New York, Harper & Row, 1958 (1871).

World Health Organization. Quality of life assessment: an annotated bibliography. Geneva: World Health Organization; 1994.

Avaliação Sensorial da Aceitação do Cardápio de um Restaurante Universitário

Neide Kazue Sakugawa Shinohara¹, Marília Cícera Gomes dos Santos², Glaucia Terto Araujo³, Maria de Lourdes Meireles⁴, Valberes Bernardo do Nascimento⁵, Maria do Rosário de Fátima Padilha⁶, Amanda de Moraes Oliveira⁷, Leonardo Pereira de Siqueira⁸

¹Docente da Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail: shinoharanks@yahoo.com.br

²Discente do Curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar/UFRPE. E-mail: marília_santos85@hotmail.com

³Discente do Curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar/UFRPE. E-mail: glauciaterto@hotmail.com

⁴Docente da Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail: l_meireles@uol.com.br

⁵Docente da Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail: valberes@dq.ufrpe.br

⁶Docente da Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail: lp_siqueira@yahoo.com.br

⁷Docente da Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail: Amanda.moraes@gmail.com

RESUMO

A UFRPE apresenta alguns alunos que dependem assistência estudantil, para alcançar uma formação profissional. O Restaurante Universitário (RU) é uma ferramenta de inclusão social nas Instituições Públicas, pois os alunos de baixa renda recebem uma alimentação segura e nutricionalmente equilibrada. Foi aplicado um questionário de pesquisa de opinião, onde foram avaliados: análise sensorial da refeição, variedade do cardápio e frequência semanal de consumo. Portanto, fazem-se necessários estudos para promover uma maior variação das preparações culinárias que irão compor o cardápio, atingindo de forma positiva ao aluno carente que realiza as refeições diariamente no RU, contribuindo para o bom desempenho acadêmico.

Palavra-chaves: assistência estudantil, alunos carentes, restaurante universitário.

ABSTRACT

UFRPE presents some students who depend on student assistance, to achieve a vocational training. The University Restaurant (UR) is a tool for social inclusion in Public Institutions, for the low-income students receive a safe and nutritionally balanced. We administered a questionnaire survey, were evaluated: sensory analysis of food, variety of menu and weekly intake. Therefore, it is necessary studies to promote greater variation in culinary preparations that will compose the menu, affecting positively to needy student who performs the daily meals in the UR, contributing to good academic performance.

Keywords: student assistance, poor students, university restaurant.

INTRODUÇÃO

De acordo com Barreto e colaboradores (2005), as abordagens relativas ao compromisso social da universidade são posições que reforçam o papel desta instituição com relação às necessidades da sociedade. Porém, nas universidades públicas a visão do que seja compromisso social, deve ir além do que comumente se entende pelo termo, abordando comprometimento com o público interno, em particular, o seu estudante. As abordagens atuais de compromisso social para o público interno restringiram-se à forma de acesso ao ensino superior, o que é insuficiente. Torna-se necessária a busca de alternativas para a permanência dos jovens na academia, respaldada numa política pública de assistência estudantil com vistas à inclusão social.

Na Política de Educação Superior, a assistência estudantil tem como finalidade prover os recursos necessários para transposição dos obstáculos e superação dos impedimentos ao bom desempenho acadêmico. Assim sendo, ela transita em todas as áreas dos direitos humanos,

compreendendo ações que proporcionem desde condições de saúde ideais; o acesso aos instrumentais pedagógicos necessários à formação profissional, nas mais diferentes áreas do conhecimento, até o provimento dos recursos mínimos para a sobrevivência do estudante tais como: moradia, alimentação adequada, transporte e recursos financeiros compatíveis com suas necessidades. No Encontro da União Nacional dos Estudantes em 2004, chegou-se a conclusão que o acesso ao ensino superior não pode ser pensado de forma dissociada da temática da permanência, por isso defendeu-se na época a idéia de um plano nacional de assistência estudantil (ALVES, 2002).

Segundo Hoffman e Sangoi (2000) e Brasil (2007) foram implantados alguns órgãos para garantir a política de inclusão social, Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Comunitário e Estudantis - FONAPRACE e o órgão assessor da Associação Nacional de Dirigentes das Instituições Federais de Ensino Superior- ANDIFES. Outros programas foram criados como o Plano Nacional de Assistência Estudantil, que tem como objetivo oferecer assistência à moradia; alimentação; transporte; atenção à saúde; inclusão digital; cultura; esporte; creche; apoio pedagógico; e acesso, participação e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades e super-dotação. O PNAES adquiriu força de lei através do Decreto nº 7234 de 19 de julho de 2010. As ações são executadas pela própria instituição de ensino, que deve acompanhar e avaliar o desenvolvimento do programa. Nesta perspectiva, o Ministério da Educação/Secretaria de Educação Especial apresenta a Política Nacional da Educação Inclusiva, que acompanha os avanços do conhecimento e das lutas sociais, visando constituir políticas públicas promotoras de uma educação de qualidade para todos os alunos.

Os critérios de seleção dos estudantes levam em conta o perfil socioeconômico, além de critérios estabelecidos de acordo com a realidade de cada instituição Federal de Ensino Superior (IFES). Criado em 12 de dezembro 2007 e implantado em janeiro de 2008, o PNEAS recebeu no seu primeiro ano R\$ 125,3 milhões em investimentos. Em 2009, foram R\$ 203,8 milhões, a serem investidos diretamente no orçamento das IFES. Para 2010, a previsão é de que sejam destinados cerca de R\$ 304 milhões, segundo informações do Ministério da Educação e Cultura. Esse investimento crescente demonstra a sensibilização do Ministério da Educação na tentativa de suprir cada vez mais as necessidades do grupo de alunos que apresenta vulnerabilidade socioeconômica nas universidades federais no país.

Para milhares de estudantes, a renda familiar é insuficiente e não garante os meios de permanência nas instituições públicas e conclusão do curso, sendo fadados, muitas vezes, ao baixo rendimento acadêmico e até mesmo à evasão. Uma vez que sua capacidade intelectual e de formação básica já foram avaliadas e aprovadas no processo seletivo de acesso à universidade; deixar de apoiar esses alunos de baixa renda seria uma discriminação no mínimo contraditória. Não se trata de ajuda paternalista, ao contrário, verifica-se que as Universidades que mantêm programas de assistência e realizam o acompanhamento do desempenho acadêmico destes estudantes constatarem que seu rendimento escolar médio é igual, estatisticamente, ao dos alunos provenientes de camadas sociais de maior poder aquisitivo. Isto comprova que é compensador investir na melhoria das condições e na qualidade de vida dos estudantes carentes enquanto universitários (FONAPRACE, 2000). Portanto, a implantação do Restaurante Universitário nas IFES, comprovadamente, garante a permanência e o bom desempenho acadêmico do aluno de baixa renda, que pode ser viabilizado através de uma alimentação nutricionalmente equilibrada, com garantia de segurança alimentar e oferecido de forma gratuita.

Restaurante Universitário (RU) na Universidade Federal Rural de Pernambuco/UFRPE

Na UFRPE como em todo cenário nacional, as universidades públicas, também apresentam alunos em situação de fragilidade econômica, geralmente oriundos da Região Metropolitana do Recife e do interior do estado, que dependem diretamente da assistência estudantil, para permanência e conclusão de um curso de graduação.

O RU/UFRPE entrou em recesso no ano de 2005 para realização de reformas estruturais e adequação para uma demanda crescente de discentes. A comunidade acadêmica da UFRPE desde então ansiava a sua reabertura, até mesmo pelos alunos comprovadamente carentes que

recebiam um recurso em dinheiro na modalidade de bolsa alimentação, concedido pela assistência estudantil da UFRPE. Após a reabertura do RU que ocorreu no dia 15 de março de 2010, se substituiu a concessão financeira denominada bolsa alimentação pela concessão de uma refeição equilibrada do ponto de vista nutricional e de produção segura no RU. O espaço também promove a socialização com outros alunos da comunidade acadêmica e público em geral, independente da situação econômica. Além disso, oportuniza a realização de estágios na área de alimentos e representa um campo promissor de atividades nas áreas de ensino, pesquisa e extensão.

O RU/UFRPE atende ainda uma parcela expressiva dos discentes, professores, funcionários e visitantes. Atualmente o Restaurante Universitário da UFRPE apresenta seguramente refeições com qualidade higiênico-sanitária, cardápio equilibrado e preço acessível. O RU/UFRPE já chegou a atender no horário do almoço 1026 comensais e no jantar 604. Para manter o bom funcionamento, o restaurante conta com a colaboração de 38 funcionários das áreas de produção, serviços gerais, estoque e atendimento ao público, que estão divididos em dois turnos para a elaboração do almoço e do jantar.

Materiais e Métodos

Após os dois primeiros meses de reabertura do RU foi realizada uma coleta de informações, cujo objetivo foi a elaboração e a aplicação de um questionário de pesquisa de opinião, realizado por alunos e professores do Curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar/UFRPE, onde foi avaliado o grau de aceitação do cardápio e a frequência do consumo de 784 comensais, que estavam matriculados nos mais diversos cursos da universidade e que freqüentavam o RU no almoço e no jantar. Foram avaliados os seguintes parâmetros: análise sensorial da refeição, variedade do cardápio, frequência semanal de consumo e avaliação de sugestões.

Resultados e discussão

A pesquisa de opinião teve como objetivo fornecer subsídios para que a assistência estudantil da UFRPE pudesse, através dos parâmetros selecionados, avaliar o grau de aceitação do cardápio oferecido pelo Restaurante Universitário, uma vez que decorreram muitos anos sem o funcionamento do mesmo.

De acordo com a Figura 1, quanto ao sabor da refeição servida, 48% classificaram-na como saborosa, enquanto 41% como razoável e 11% como ruim. Referente ao aspecto visual 57% opinaram como sendo bom, 26% razoável e 17% ruim.

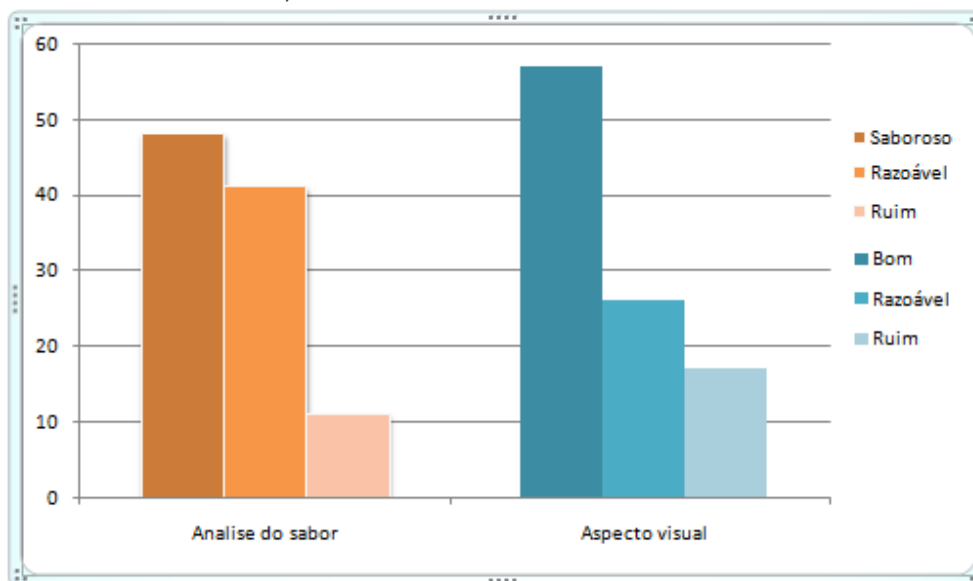


Figura 1: Análise do sabor e aspecto visual das refeições consumidas no RU

Conforme os resultados apresentados na Figura 1, grande parcela dos entrevistados (67%) respondeu que o sabor da refeição e o aspecto visual apresentavam-se como razoável, constatando-se também, que este grupo realizava suas refeições com frequência de 3 a 5 vezes por semana. Estes resultados demonstram que a opinião do citado grupo constitui-se em parâmetro importante de frequência de consumo, que permite uma melhor avaliação da opinião dos comensais, tendo como objetivo buscar melhorias no atendimento e assim cada vez mais almejar um maior impacto nas atividades assistenciais do RU.

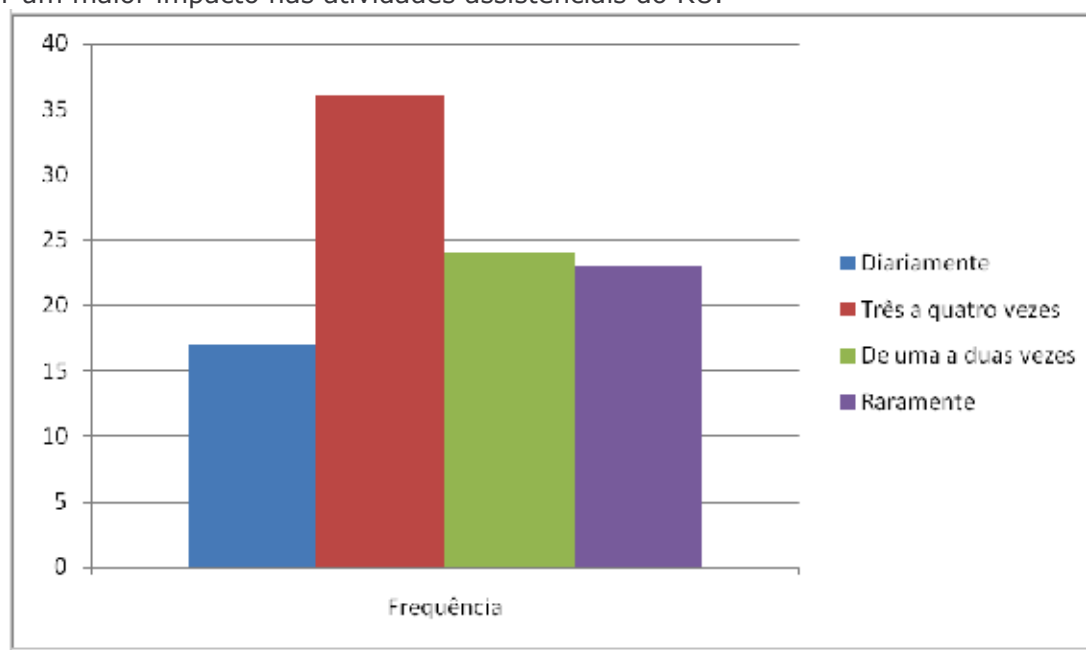


Figura 2: Frequência semanal das refeições realizadas no RU

Com relação à frequência de refeições realizadas no RU, conforme Figura 2, os que realizam refeição diariamente representam 17% do universo de entrevistados, 36% freqüentam de três a quatro vezes por semana, 24% de uma a duas vezes e 23% raramente dirigem-se ao Restaurante. Para o grupo de comensais que vão ao restaurante de três a cinco vezes por semana, observa-se que essa frequência pode resultar em uma provável saturação gustativa pela repetição das preparações no cardápio semanal, o que explicaria o resultado da análise sensorial demonstrada na Figura 1.

Quanto à variação do cardápio, o resultado obtido no questionário informa a existência de equilíbrio entre as opções das preparações oferecidas, 50% acharam adequadas e 50% pouco variada. As principais queixas dos usuários em relação ao cardápio são referentes à repetição de tipos de saladas cruas e cozidas; pouca variação na forma de preparação das aves; nos molhos das massas; pouca variação na apresentação do arroz; à repetição na forma de preparo dos tubérculos; à repetição das sopas.

As principais ocorrências citadas pelos entrevistados na pesquisa foram: demora no tempo de espera para realização da refeição; ventilação natural do salão inadequada, pois a temperatura ambiente se mostra elevada principalmente no horário do almoço; o restaurante apresenta pouca variedade de sucos.

É fato que a reabertura do Restaurante Universitário provocou mudanças nos hábitos alimentares dos usuários, como também impactos no comércio informal de alimentos, que apresenta atividade intensa no entorno da UFRPE. Esses estabelecimentos informais oferecem alimentos que em geral não são seguros no âmbito sanitário e nutricional, deixando os seus comensais expostos a riscos físicos e biológicos, onde os alunos geralmente alimentam-se de produtos ricos em carboidratos e gorduras, pobres em fibras, vitaminas e proteínas. Dos alimentos mais consumidos podemos citar: salgados fritos e assados; doces e sanduíches em

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

geral; açaí na tigela; sucos e caldo de cana, onde a maior parte das preparações ainda é produzida no local, sem controle sanitário e não contando com o abastecimento de água potável e rede de esgoto. Podemos observar também a presença constante de animais de companhia como cães e gatos, caracterizando a insegurança alimentar nesses locais, o que representa um fator de risco para a comunidade em geral.

CONCLUSÃO

O Ministério de Educação, através da aplicação de políticas públicas, visa garantir a permanência e conclusão de curso de graduação para alunos de baixa renda nas universidades públicas federais. Uma ação importante neste contexto é a garantia da gratuidade da alimentação, seja através de uma bolsa alimentação ou do fornecimento das refeições diárias necessárias para a manutenção da saúde, colaborando para que o aluno possa desempenhar adequadamente suas funções acadêmicas. A administração superior da UFRPE empenhou-se na reabertura do Restaurante Universitário, a fim de fortalecer os objetivos da assistência estudantil e atender também à comunidade acadêmica. A maioria dos entrevistados descreve que falta uma maior variedade no cardápio e no tipo da bebida servida no RU, queixa observada principalmente por aqueles que fazem suas refeições diariamente, como é o caso dos alunos carentes e dos alunos residentes das casas dos estudantes. Portanto, uma proposta para resolver essas queixas seria a de contar com a participação de professores, alunos e colaboradores do Curso de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, que poderiam contribuir com novas técnicas e produtos, resultando em diferentes tipos de preparações, o que oportunizaria o surgimento de novos sabores, odores e texturas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, J.M. 2002 Serviço Social em Revista é uma publicação semestral do Departamento de Serviço Social da Universidade Estadual de Londrina volume 5-numero 1 jul/dez 2002. http://www.ssrevista.uel.br/c_v5n1_Jo.htm consultado em 03.08.2010.

BARRETO, I. S.; BEZERRA, A. L. Q.; BARBOSA, M. A. - Assistência universitária – compromisso social. **Revista da UFG**, Vol. 7, No. 2, dezembro, 2005, on line (www.proec.ufg.br) consultado em 03.08.2010.

BRASIL, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília: 2007. Disponível em http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=12302&temid=607. Consultado em 07.08.2010.

FONAPRACE, Assistência Estudantil, Uma questão de investimento (2000), disponível em http://www.unb.br/administracao/decanatos/dac/fonaprace/documentos/assist_es.html. Consultado em 02.08.2010.

GATTI, T. H. ; SANGOI, L.F.- Assistência Estudantil - Uma Questão de Investimento - Brasília, agosto de 2000, disponível em www.unb.br/dac/fonaprace/documentos/assist_est.html . Consultado em 05.08.2010.

Reforma Universitária com democracia e por soberania - Contribuição para o debate da União Nacional de Estudantes /UNE – disponível em www.enf.ufmg.br. Consultado em 01.08.2010.

UNE/CONTEE – Reformar A Universidade para mudar o Brasil- Manifesto em defesa da Reforma Universitária disponível em www.contee.org.br. Consultado em 08.08.2010.

Mudanças e Permanências na Comensalidade Familiar: incursão pela organização da gastronomia de três gerações de famílias Paulistanas

Luiz Gonzaga Assumpção Carvalho¹ - Universidade Anhembi Morumbi

¹Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. Psicólogo pela Universidade Paris V – René Descartes – Sorbonne. Docente da Universidade Anhembi Morumbi – Escola Turismo e Hospitalidade – em Gastronomia /Hotelaria. <prof.luizcarvalho@uol.com.br>

RESUMO

Analisa-se, através desta pesquisa, as permanências e transformações ocorridas nas práticas de comensalidade e na organização da gastronomia de famílias paulistanas. O estudo focalizando o período, aproximado, de 50 anos, entre a década de 1950 e os anos iniciais do século XXI (até 2004), visa, por meio de entrevistas com familiares de três gerações de famílias paulistanas, detectar mudanças ocorridas nestas práticas. Para a análise das alterações observadas, procurou-se estabelecer relações entre estas, e transformações específicas, ocorridas na sociedade como industrialização, disseminação da tecnologia nos lares, a profissionalização e os novos papéis da mulher na sociedade, novas formas de abastecimento e costumes alimentares.

Palavras-chave: comensalidade; gastronomia da família; hábitos alimentares.

ABSTRACT

This study is an exploratory work about the main changes on the families eating habits in São Paulo, from the 50's until nowadays. Families were interviewed, concerning three generations that were living in the city. The aim was to study the food preparation and the conviviality of its consumption and share into the nuclear family relatives and friends. As eating habits are part of the culture, their development occurs along the social relations. This study tries to detect, in the delimited period, the social changes that were on the basis of the families eating habits as well as their representations and symbolisms.

Key words: commensality; familial conviviality; eating habits; gastronomy

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Este artigo, elaborado a partir da dissertação de mestrado do autor "Do Fogão a Lenha ao Microondas: uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas, sob orientação da profa. Dra. Sênia Bastos, defendida em 2004 na Universidade Anhembi Morumbi, visa a análise das transformações na gastronomia e comensalidade de famílias paulistanas ocorridos entre a segunda metade do século XX e os primeiros quatro anos do século XXI, através do estudo de mudanças diversas ocorridas na sociedade do período em questão, associadas a relatos de três gerações de seis famílias, parcialmente reproduzidos aqui.

Como dimensão da gastronomia, a "comensalidade" expressa a ação de partilhar um alimento, bebida ou refeição entre dois ou mais indivíduos, envolvendo não somente a partilha física das substâncias, mas todas as outras ações concomitantes como relações sociais, sentimentos e simbolismos, implicados no momento do comer e beber em conjunto.

O prazer da convivialidade, no comer, parece, dentro da complexidade que constitui o conceito de comensalidade, um vetor privilegiado. O comer em grupo pode assumir dimensões psicológicas transcendentais e inesquecíveis para o indivíduo. Os alimentos e seus sabores, o vinho, a música, as flores, toda a atmosfera circundante, e a combinação certa dos participantes compõem a magia do momento, tornando-o instante único de tempo, dentro do tempo. Da receptividade singela da casa de interior, passando pela atenção aos detalhes da boa hotelaria e até no acolhimento a estrangeiros ou desvalidos em uma grande metrópole, a comensalidade

contida na gastronomia, está ligada ao prazer da convivência. É significativo que *convivium* seja a palavra latina para se designar um banquete.

Para Beardsworth, em seu *Sociology on the menu* (1997, p.6, tradução livre) “Claramente, o ato de comer repousa no ponto de interseção de toda uma série de intrincados processos fisiológicos, ecológicos, econômicos, políticos, sociais e culturais”.

Vetta (1998, p. 170) e Pantel (1998, p. 155) demonstram a importância dada ao banquete, na constituição da sociedade grega. Dupont (1998, p. 199) e Corbier (1998, p. 217), tratam dos hábitos alimentares da Roma clássica em que as “cenas”, correspondentes aos jantares de hoje, eram momentos de convívio social enquanto os valores da época condenavam aqueles que se deleitavam a sós com o alimento.

Maffesoli (2000), ao refletir sobre as tribos urbanas contemporâneas assinala sua importância para atenuar oposições e restaurar amizades abaladas.

Para Camargo (2002, p.18): “Os espaços de restauração (bares e restaurantes) também podem ser re-estudados à luz da Sociologia, como instâncias privilegiadas, mais do que para comer e beber, para os prazeres da ludicidade humana, o ver e ser visto, a contemplação e o encontro”.

Partilhar uma refeição une, simbolicamente, os comensais: na Mesopotâmia Antiga, um banquete bastava para legitimar um casamento.

Com o advento da modernidade e da revolução industrial, transformam-se as relações do homem com o alimento. A tal respeito figuram trabalhos como os de Pedrocco (1996, p. 763), Flandrin (2000) e Fernandez-Armesto (2002). Liberada das amarras da igreja e da dietética hipocrática, a Gastronomia ganha o status de arte (em 1764, figura como tal no *Traité des livres rares* - FLANDRIN, 1998) e se difunde como experiência do comer bem, conforme testemunham Brillat-Savarin (1998) e Spang (2003), descrevendo os primórdios da restauração comercial, tal qual se conhece hoje.

O contínuo desenvolvimento da capacidade produtiva e da economia, que atinge uma escala global na contemporaneidade, geram transformações essenciais nas formas do alimentar-se. Uma observação, mesmo assistemática, capta indícios de que a comensalidade pode sofrer mudanças consideráveis dentro e fora da casa de família.

Para Fernandez-Armesto (2002), a comensalidade familiar do mundo contemporâneo sofre um declínio. A “praticidade” da vida, com equipamentos que abreviam o tempo de preparo, cobra seu tributo. Com o forno a microondas as cozinhas caseiras, em lugar de exalar os aromas tradicionais, tornam-se lugar de reaquecimento de pratos. O número de famílias que tomam juntas as principais refeições do dia, estaria diminuindo, especialmente nos grandes centros urbanos.

Sob a influência dos novos ritmos contemporâneos, o florescimento da individualidade e o crescente hábito da alimentação rápida em qualquer hora e lugar sobrevem o receio de que a ocorrência de tais práticas sociais estaria declinando e questionamentos diversos emergem: deixar-se-iam os prazeres da mesa, tão ligados aos bons momentos da vida, declinarem, de forma passiva em prol de uma alimentação individualizada e voltada mais a seus aspectos puramente alimentares? Não brotariam, no homem, resistências contra o empobrecimento de práticas culturais de seu apreço? Ou mudanças estariam se processando paulatina e discretamente de tal forma, que se incorporariam de maneira imperceptível à rotina? Se sim, que fatores externos influem, de forma mais relevante nestas práticas estando, portanto, à base de mudanças e permanências verificadas nos dias atuais?

As rotinas de refeições dependem dos ritmos sociais envolvidos e variam de acordo com a temporalidade e o espaço considerados. “No Brasil velho”, conforme o relato de Cascudo (1983, p.701) “o café era às seis, almoço às nove, jantar entre três e meia ou quatro horas, ceia às seis”. Países, regiões e cidades têm rotinas que diferem entre si e através do tempo. Mudanças, quando se operam em tais rotinas, não ocorrem de forma arbitrária. Para Grignon (1994, p.275), as regras implícitas das rotinas e dos rituais das refeições fazem parte de um consenso geral, pelo qual cada cultura se distingue das outras e que é comum ao conjunto dos integrantes de cada

uma delas: “Cada qual se conforma a tais regras escrupulosamente, sem, na maioria das vezes, ter consciência disto”.

Na obtenção dos relatos a seguir, observa-se nítida predominância do gênero feminino o qual demonstra desde os primeiros contatos, maior vínculo com a alimentação doméstica. Não se procurou compensar tal predominância, com a busca de um incremento no número de entrevistados do gênero masculino. Mais ligado aos assuntos relativos à alimentação doméstica o gênero feminino parece, neste momento, possuir melhores condições para relatá-los.

Memórias de avós - fogões a lenha

Na década de 1950 a mulher aparece como o eixo em torno do qual uma comensalidade essencialmente doméstica tem lugar. Nas cozinhas da época os fogões a lenha ou carvão, todavia difundidos, são parte da rotina de algumas avós entrevistadas. O magnetismo do fogo atrai para seu redor a convivialidade, mas esta tecnologia antiga requer manejos longos e penosos retendo mais tempo a mulher na cozinha.

Dona Mercedes, do bairro da Saúde, reúne vizinhos e parentes para um café informal com pão e bolo de fubá assados em seu fogão a lenha. Já dona Maria da Vila Carrão, apesar de reconhecer que o fogão a lenha “dava um feijão diferente”, não sente saudades deste: “Era bom o fogão a lenha, mas era muito difícil. Às vezes a lenha estava úmida e não queria pegar. Depois, botar fogo com todas as crianças ao redor deixava a gente nervosa.” Em 1950, um fogão a gasolina, sem o charme do anterior ocupa sua cozinha:

A vida ficou mais fácil. Tinha um tanque de gasolina fora de casa com um aparelho que transformava gasolina em gás. Dentro de casa era que nem um fogão a gás mesmo. Tinha uma parte da gasolina que ficava no tanque e que não virava gás. Eu ainda usava aquilo para limpar a casa.

Embora o primeiro fogão a gás seja instalado no início do Século XX, sua utilização ainda é restrita em 1950. O gás na cidade de São Paulo, fabricado na Casa das Retortas, no Brás, a partir de carvão mineral importado (daí seu alto preço), é encanado e disponibilizado apenas para a região central da cidade. Outros bairros se utilizam, mais tarde, do gás em botijão, entregue em domicílio, mas não sem resistências: havia medo de explosões ou de a comida adquirir o “gosto” do gás.

Predomina, para a mulher da década, o papel de “rainha do lar”, sendo seu eventual aporte financeiro negado ou pouco valorizado. O ideal que as revistas da época propagam (a televisão sendo ainda incipiente) é o de se tornar esposa, assumindo as prendas domésticas e o cuidado dos filhos para os quais é preparada desde pequena: “[...] uma menina é uma pequena mãe, e uma boneca sempre terá guarida em seus braços [...]”, aconselha uma colunista do *Jornal das Moças*, em 1953 ” (BASSANEZI, 1997, p.609).

A indústria nacional em plena expansão já capta o trabalho feminino mas a opção da mulher é muito raramente a independência financeira: Dona Rosa do Tatuapé abdica da vida profissional para cuidar da família. Empregada estável em uma indústria têxtil em 1952, ao casar-se, pede demissão por exigência do marido e se dedica unicamente às atividades domésticas. “Mulher trabalhar fora para o meu marido era uma vergonha”. Confirma, nos dias de hoje sua opção. “Eu pude ter empregada muitas vezes, mas nunca quis. Meu marido e o meu neto gostam da minha comida, eles iam estranhar outra.”

Na medida em que avança a década de 1950, esboça-se um período de facilidade nos trabalhos da cozinha. Nas entrevistas realizadas já é possível identificar a presença de fogões a gás e geladeiras, mas, igualmente, bate-deiras e liquidificadores. As famílias mais abastadas já possuem geladeiras importadas. A marca General Eletric (GE) está presente no país desde 1930, mas somente em 1949 a “Brasmotor” produz a geladeira Coldspot, iniciando a difusão de seu uso pela classe média. A Gelomatic 700, a querosene, com o consumo de 1 litro de combustível por dia é lançada, apenas, em 1955.

A comensalidade é valorizada em todos os relatos. Nos almoços durante a semana a família de dona Maria deve comer reunida. Nas recordações da família, são estes, momentos

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

agradáveis, mas pouco descontraídos, e quase solenes, pois existem regras a serem respeitadas. “na mesa não se brigava nem se levava pito”, pois o momento da refeição exige respeito.

O marido de Dona Silvia vem de bonde, diariamente, almoçar em casa. A empregada esquentava a comida e a família come toda junta no almoço e no jantar.

A principal refeição conjunta, com parentes e amigos é o almoço do domingo. Em todos os depoimentos este aparece como o grande momento de reunião da família nuclear e, em muitas ocasiões dos parentes mais próximos. Um dos menus preferidos, da época, para esses dias, já são as massas e a carne de frango. A ave considerada, então, uma iguaria especial, é, com frequência, vendida viva nos mercados e abatida pela dona de casa.

Na casa da cunhada de Dona Maria tias e sobrinhas participam da elaboração da comida e da lavagem dos pratos. Tia Antonieta faz o vatapá; tia Djanira, especialista em cuscuz. Dona Maria é famosa em toda família por sua bala de coco. Os homens cuidam do tempero da carne e das mesas e a convivialidade é intensa:

Tio Ciro imitava muito bem o Jânio. Punha o óculos assim, pendurado no nariz (mostra o gesto com os seus) e fazia o discurso... às vezes imitava também o Adhemar. Sempre tinha algazarra nas mesas. Os tios mais animados davam vivas pra tudo: ‘Viva o carro novo do tio Cintra! Viva fulano que passou de ano! Viva o Rex... nem o cachorro escapava...

As festas de aniversário tem lugar, quase impreterivelmente, na casa de família. Comemora-se o aniversário da criança, mas esta é, em muitos casos, ocasião para reunião de parentes, vizinhos e conhecidos. Dona Silvia de Pinheiros, faz em casa o bolo, os salgadinhos e docinhos, algumas vezes, com a ajuda de sua mãe e irmãs.

Só de sobrinhos eram uns quatorze ou quinze, mais os amigos e os vizinhos... O portão da rua ficava aberto, não tinha o perigo que tem hoje. Os priminhos mais levados viravam a casa de cabeça para baixo: uma vez subiram no muro da vizinha e arrancaram mamões verdes do pé, subiam até no telhado da garagem; quebravam telhas. Quando eu penso nisso hoje... não sei o que é que a gente tinha na cabeça pra fazer aquelas festas.

Festas de casamento são igualmente realizadas em casa, a quantidade de buffets e espaços comerciais é, ainda, pequena na cidade e os preços, nada acessíveis às famílias em geral. As comemorações do casamento de dona Cirene de São Judas têm lugar em 1948 na casa de seus pais. Para a cerimônia e o banquete comemorativo, vêm parentes de outras cidades e até de outros estados. “Papai mandou matar três leitões...”

A ida a restaurantes só aparece nos relatos da década de 1960, estando totalmente ausente nos dos anos 1950. Os bares eram considerados ambientes inadequados para mulheres conforme o relato de dona Mercedes sobre seu noivado: “De vez em quando íamos ao cinema... minha mãe mandava algum irmão junto. Nunca fomos a restaurantes ou bares... os bares eram diferentes, só para homens e era muito feio uma mulher entrar em um deles”. Dona Maria, igualmente, só namora, na cozinha, sob a supervisão das tias. Às vezes vai a um cinema, situado no Largo São José do Belém, (já fechado), sempre nas sessões da matinê. Depois do cinema, comem chocolates ou pipocas e voltam para casa.

Memórias de mães - geladeiras e fogões a gás

A segunda geração estudada abrange um período que coincide, de forma aproximada, com as décadas de 1970/1980. Operando diretamente na cozinha ou simplesmente a cargo de sua organização e logística, permanece a mulher. Mas para esta geração de mães, diferentemente da anterior, a vida profissional e os estudos assumem maior importância. A tecnologia do fogão a gás e da geladeira elétrica e, muitas vezes, batedeiras, liquidificadores e outros apetrechos, já uma constante nos lares da classe média desde a década de 1960, tornam o tempo requerido para as tarefas menor, e os horários de produção mais flexíveis.

Com o desenvolvimento da indústria nacional e da economia de consumo, o número de consumidores de gás, em escala nacional, passa de 680.000, em 1950, para mais de 5.920.000, em 1964 (FUNDAÇÃO EDSON QUEIRÓS, 2004). Não aparecem, todavia, nos discursos obtidos o

freezer, o forno a microondas e as comidas práticas, vendidas semi-prontas, em supermercados, as quais surgem apenas ao final da década de 1980.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em pesquisa nacional, a mulher que se casa com 21,7 anos, em média, nos anos 1940, passa a casar-se com 24 anos, em 1970. Entre 1960 e 1980, quase dobra o número de casamentos consensuais. Da mesma forma, o número de pessoas, por lar, diminui: a taxa de fecundidade passa de 6,2 filhos entre 1940 e 1960, para 5,6 filhos em 1970, e 4,2 filhos em 1980 (IBGE, 1970; 1980). Na década de 1970, a mulher representa, segundo o IBGE, 20,4% da população economicamente ativa, sendo seu aporte financeiro para o lar já reconhecido e aceito pelo homem.

Dona Inês, filha de dona Maria, segue o modelo maternal optando por dedicar-se exclusivamente aos afazeres da casa, mas dona Ana, filha de dona Mercedes, trabalha fora para ajudar nas despesas e faz dupla jornada ao preparar comida. Dona Júlia, filha de dona Rosa, formada em medicina, trabalha em hospital e nem cogita cozinhar. “Mulher da minha geração quando ia pra trás do fogão não saía mais”. A logística da cozinha, no entanto, é seu encargo. Em dias de folga da empregada compra a refeição em uma rotisseria próxima. A ocupação profissional da mulher favorece o mercado de comida pronta.

Com o trabalho da mulher fora de casa, altera-se a rotina das refeições. Tendo papéis sociais mais flexíveis, nas décadas de 1970/1980 o homem passa a interessar-se pela culinária, de forma eventual, mas, no cotidiano, a mulher continua a cargo da cozinha.

Continuam nos relatos desta geração o grande apreço pela comensalidade familiar. Mas na proporção em que a vida profissional e acadêmica se difundem entre os dois gêneros da família, refeições conjuntas durante a semana se tornam menos frequentes.

A exemplo do que ocorre na década de 1950, o grande momento de reunião da família nuclear, com parentes e amigos, continua sendo o almoço de domingo.

Na casa de dona Júlia, os almoços dos domingos são dias de demonstração culinária que seu marido aprecia fazer. Dona Ana e sua família reúnem-se, quase todos os domingos, na casa de sua sogra, uma italiana, que reside no Brasil, desde pequena. O prato do dia contém, invariavelmente, macarronada, e continua sendo, até hoje, a rotina dominical de reunião da família, quebrada, às vezes pelos churrascos que um de seus cunhados oferece. Os churrascos familiares ausentes na geração de avós fazem aqui seu aparecimento.

As festas de aniversário dos filhos, em todos os depoimentos tomados da segunda geração estudada, produzem-se na casa de família. Os buffets infantis, não se disseminam nos anos 1970, e mesmo famílias que, podem arcar com tais custos, têm como costume comemorar os aniversários no lar. É o caso de Aparecida, filha de dona Iracema:

Eu mesma organizava as festas das crianças. Fazia os brigadeiros em casa e pedia fora o bolo e os salgadinhos. Às vezes eu contratava um palhaço que passava uma hora em casa.

As comemorações dos casamentos, apesar de uma oferta crescente de locais externos, têm lugar na casa de família. O casamento de dona Inês, filha de dona Maria, ocorre em 1971, com a família em melhor situação financeira no bairro do Paraíso.

[...] Cobrimos o quintal com lona, enchemos de mesinhas. Cada mesinha tinha uma garrafa de whisky importado em cima. Tia Antonieta e mamãe fizeram um curso de sobremesas só para esta festa e decoraram elas mesmas o bolo. Veio toda a família [...]

O hábito de comer fora de casa, restrito quase unicamente às famílias de maiores posses, nos anos 1950, populariza-se a partir da década de 1970. Os casais de jovens namorados dos anos 1950, segundo os ditames da moral da época, limitavam-se à proximidade da casa parental da noiva sendo os bares vetados para as mulheres “de boa família”. Já em 1977, antes do casamento, dona Ana e seu noivo freqüentam pizzarias e bares. “gostávamos de tomar chope, com queijo provolone, batatas fritas... comidas de bar”. Em 1979 chega ao Brasil a rede MacDonalds que cresce exponencialmente e serve hoje, diariamente 1,6 milhão de clientes (www.mcdonalds.com.br, 2010).

Em 1975, instala-se o primeiro hipermercado (Carrefour) em São Paulo, com vasta área gastronômica que inclui padaria, confeitaria e rotisseria, inaugurando uma nova tendência no abastecimento de alimentos, que eliminaria o pequeno comércio de bairro, diminuindo a importância da padaria tradicional que passa a voltar suas operações para o público que consome café da manhã, lanches, e refeições fora de casa.

Memórias de netos - freezer e microondas

Dentre os diversos fatores que influenciam as práticas de reuniões alimentares da terceira geração estudada encontra-se a crescente atividade profissional da mulher. Seu distanciamento da cozinha requer remanejamentos da gastronomia familiar. As tecnologias do freezer e forno a microondas amenizam os desencontros de horários facilitando a regeneração de comidas pré-preparadas em poucos minutos por qualquer um da família.

Informações do IBGE e da Fipe mostram que em 1971 o tempo médio de preparação das refeições no Brasil era de duas horas diárias, reduzindo para 15 minutos desde 1997/1998.

Por ocasião da conclusão destas entrevistas – ano de 2004 - a mão de obra feminina chega a 35,5 % das vagas do mercado de trabalho (atinge 41,4 % em 2009 conforme o Ministério do Trabalho e do Emprego – MET). Tais percentuais vem sofrendo constante aumento desde a primeira, e segunda gerações estudadas. Em 1950, o trabalho feminino representa apenas 14,5% das vagas, número que cresce para 21% em 1970 e para 27,7% em 1980 (IBGE-PNAD, 2001). A indústria alimentícia, por sua vez, respondendo à demanda, desenvolve ampla gama de pratos de rápido preparo, direcionados a cozinhas tecnologicamente equipadas:

Chegar no ponto de venda e encontrar o prato congelado era uma grande novidade. Bastava descongelar, aquecer e servir. Em plenos anos 90 era tudo o que a mulher, que havia saído de casa e se lançado para valer, no mercado de trabalho, precisava! (www.sadia.com.br).

Dona Julia e seus filhos que possuem uma geladeira comum em casa no ano de 1975 a trocam no final dos anos 80 por outra “bem grande com congelador separado”. Dona Rosa, que cozinha com fogão a carvão, em 1952, e fogão a gás a partir de 1954, hoje usa o forno a microondas diariamente. Seu neto Eduardo, de 24 anos, que mora com ela comenta:

Minha avó se adaptou muito bem com o microondas e usa muito. Meu avô quis comprar um mais novo, daqueles que giram, mas ela não quis... que não ia saber lidar com ele. Mas se vier um outro ela aprende. Com a máquina de lavar nova, ela aprendeu rapidinho...

A valorização da comensalidade familiar é uma permanência na terceira geração. A mãe entrevistada, dona Aparecida, exige, pelo menos no jantar, a família unida: “[...] é neste momento que conversamos sobre a vida de cada um, que ficamos uns sabendo das novidades do outro. Não permito nem televisão nem computador na hora do jantar”.

A comensalidade do dia a dia, ao criar um elo de união com o grupo familiar, pode reforçar a sensação de segurança individual: Carolina, neta de dona Cirene, cujos compromissos a obrigam a comer só, durante a semana, valoriza as refeições conjuntas:

Fazem falta sim. Sofri um assalto há alguns meses e eu precisei muito estar com a família[...] minha mãe esperava todo dia eu chegar da faculdade, para comer junto comigo e foi isso que mais me aliviou.

O hábito da alimentação fora do lar aparece com maior nitidez: Os netos de dona Maria, Sueli e Ricardo apreciam almoços de domingos nas churrascarias da região.

A avó dona Rosa, seu marido e neto Eduardo, acham imprescindível o almoço conjunto aos domingos. Mas hoje, raramente, preparam-no em casa. Almoçam quase todos os domingos na Cantina “1020”, perto do Largo do Cambuci. A situação financeira mais cômoda e o avanço da idade, mas também (não se pode descartar) a simples adesão aos novos costumes, vão mudando a rotina familiar.

A frequência a bares é quase uma rotina entre os jovens; saem às sextas-feiras e sábado à noite, para danceterias, até altas horas da madrugada, e não são incomuns as idas a bares

durante a semana. Segundo dados da ABIA, a alimentação fora do lar cresceu 167%, contra 54% da venda de alimentos, no varejo tradicional, nos últimos 10 anos. O número de restaurantes, de cidades, no Brasil, cresceu 200%, no período.

A comida pronta entregue a domicílio faz sua aparição nos relatos: Sueli, seus irmãos e amigos, alugam filmes e os assistem em casa. Nos intervalos, consomem comidas rápidas, elaboradas no forno a microondas, ou entregues pelo sistema *delivery*.

As festas de casamento da classe média, realizadas quase sempre em casa, na década de 1950, e com razoável frequência, na década de 1970, são raras na atualidade. A diminuição do espaço doméstico e a perda do costume de se passar longas jornadas na elaboração de alimentos, nas cozinhas, parecem estar à base de tais mudanças.

Roberta filha de dona Ana e neta de dona Mercedes se casa em um buffet:

Não dá pra fazer festa em casa. [...] Quem é que vai fritar os salgadinhos? Ou a gente trabalha ou a gente se arruma, os dois não dão.

O tradicional peru de Natal previamente alcoolizado e abatido na própria casa dá lugar ao produto comercializado já limpo e pronto para assar. O lançamento, em 1975, do peru resfriado elimina a compra do animal vivo, tal qual se fazia na década de 1950.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observa-se que as mudanças detectadas nas práticas de comensalidade familiar das três gerações do grupo estudado, não ocorrem de forma linear, que permita a inferência de simples declínios ou aumentos da frequência ou importância de tais práticas para os envolvidos.

Situam-se mais em meio a uma complexa interação de fatores produtores de permanências e mudanças pontuais. Múltiplas variáveis, como o papel da mulher na sociedade, a oferta de nova tecnologia doméstica, a disponibilidade de produtos alimentares dentro e fora do lar, e mesmo, a modificações da ocupação do solo na cidade, dentre outras, transformaram os conceitos estudados constituindo-os tais quais se observam na atualidade.

A inquietude demonstrada por alguns pensadores, quanto ao declínio das formas tradicionais de comensalidade se, por um lado, tem sua origem num espectro de individualismo crescente da contemporaneidade, não deixa de fundamentar-se, por outro, em um olhar saudosista que abstrai o papel da mulher na sua realização. Pois as práticas de comensalidade familiar coletivas do passado, modelares para alguns, apoiavam-se, em um arcabouço essencialmente feminino.

Sob o olhar saudosista, entrevêem-se as singelezas aconchegantes de um fogão a lenha e seu papel catalizador para a família. Mas, na memória de dona Maria, da Vila Carrão, a aflição pelas mazelas de acendê-lo, em meio aos filhos pequenos, o perigo, o trabalho, o incômodo, ocupam o dianteiro da cena.

Na década de 1950, a alimentação da família se estrutura em torno das atividades da mulher. Nas gerações posteriores a despeito de sua crescente participação no mercado de trabalho continua desta a responsabilidade principal. Nos dias de hoje quando já assume postos de comando em empresas e cargos públicos, continua como principal organizadora da alimentação familiar trivial, pois o homem em sua maioria realiza incursões apenas eventuais na cozinha. Mas, não deixa de representar um vetor de mudança o, relativamente novo, acesso à cozinha do restante da família com a simplificação e o encurtamento do tempo de preparo de alimentos, pela associação *freezer-forno a microondas*.

A tecnologia das comidas industrializadas, semi-prontas, coloca à disposição dos usuários uma vasta gama de produtos, substituindo em parte a comida caseira típica do arroz-com-feijão por uma culinária internacionalizada. Na geração de 1950, e mesmo naquela dos anos 1970/1980, pratos como "lasanha a bolonhesa" se consomem apenas em ocasiões especiais. Outros, como "frango xadrês", conhecem-nos apenas os frequentadores dos restaurantes étnicos. De alguma forma, a tecnologia propicia a popularização de pratos outrora considerados sofisticados ou trabalhosos, da culinária brasileira e internacional.

Os almoços dominicais se mostram, através das três gerações estudadas, como momentos privilegiados para reuniões da família, parentes e amigos. Enquanto, durante a semana, torna-se

cada vez mais difícil reunir todos os membros de uma família já que vários deles, masculinos ou femininos, possuem compromissos diversos com educação e trabalho, nos fins de semana procura-se a comensalidade.

A frequência da alimentação fora do lar sofre grandes mudanças durante o período estudado. O uso de restaurantes não aparece em nenhum relato da década de 1950 sugerindo uma oferta menor e mais restrita às famílias de maiores posses. Idas a estes estabelecimentos aparecem apenas na década de 1960. Com o “milagre econômico” dos anos 1970, e a relativa prosperidade da classe média à época, propaga-se a frequência a restaurantes e bares, tanto para famílias como para os jovens.

Os jovens da década de 2000 freqüentam com naturalidade restaurantes e bares. Criam-se os *happy-hours* para depois das horas de trabalho e a juventude, hoje homens e mulheres indistintamente, lota os bares. Muitas festas de aniversário já se realizam nestes mesmos estabelecimentos com a oferta do bolo pelo aniversariante e a partilha dos gastos entre todos os presentes. Comparativamente à juventude das avós quando, conforme o relato de dona Mercedes, “era muito feio” para uma mulher entrar em um bar, a frequência dos jovens atuais a bares, danceterias se constitui como uma diferença marcante.

No mundo contemporâneo, na medida em que as atividades comerciais e industriais crescem, e que a cidade ganha novas dimensões, os deslocamentos ficam mais difíceis, comer fora de casa no almoço torna-se rotina para um maior número de pessoas. Em alguns lares, mesmo a mulher, se encontra fora nestes horários, tornando o acesso à comida mais difícil para os presentes. Multiplicam-se, desta forma, os restaurantes “a la carte”, *fast-foods* e os de comida por quilo além dos refeitórios industriais. Segundo dados da ABIA (2010), a alimentação fora do lar cresceu 167%, contra 54% da venda de alimentos, no varejo tradicional, nos últimos 10 anos. O número de restaurantes, de cidades, no Brasil, cresceu 200%, no período.

Conforme Marcos Gouvêa de Souza a despesa das famílias com alimentação fora do lar saltaram de 19.7% para 31.1% nos últimos 20 anos (DCI – São Paulo, 13/08/2010, cf. IBGE).

As trabalhosas festas infantis que dona Silvia organiza, em sua casa provida de um grande quintal, realizam-se hoje em *buffets* ou nos salões de festas dos edifícios. O espaço não é a única razão de tal mudança. A praticidade, hodiernamente, em voga, parece contar muito. Realizadas nos *buffets*, as festas dão quase nenhum trabalho. Não se necessita elaborar doces e salgados, nem a limpeza de depois da reunião.

As festas de casamento, que outrora se realizam em casa, passam a ocorrer sempre que as condições econômicas permitem, nos diversos *buffets* disponíveis. A participação da família na elaboração dos alimentos, em geral, limitada ao gênero feminino, como visto no casamento de dona Inês, e o preparo laborioso da festa, cedem lugar a um espírito prático. A mulher profissional não tem tempo para dedicar-se aos afazeres trabalhosos do evento e mesmo as que não trabalham fora, aderem ao costume atual da praticidade. O depoimento da neta Roberta, de 25 anos, “*ou a gente trabalha ou a gente se arruma, os dois não dá*” define uma época em que lazer e trabalho se misturam cada vez menos.

As diferentes formas de comensalidade parecem sofrer um deslocamento no tempo e no espaço. Sinalizam os depoimentos, e de certa forma, as estatísticas referendam, mudanças das práticas alimentares do interior para o exterior dos lares.

Apesar das transformações observadas, nota-se que é impossível apontar para um declínio da comensalidade. As transformações sugerem outras formas de reunião em torno de outros tipos de alimentos, elaborados de outras maneiras, por pessoas diferentes e em tempo distintos daqueles, anteriormente, praticados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO (ABIA). [online].

<www.abia.org.br/anexos/511b9818-4e08-4ed3-a30c-56e1a7d95358.pdf>. Acesso em 24 ago. 2010

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

BANCO NACIONAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL (BNDES). **Um panorama do segmento de padarias no Brasil**. [online]. Disponível na internet: <www.bndes.gov.br>. Acesso em 15 mai. 2004.

BASSANEZI, Carla. **Mulheres dos anos dourados**. In: DEL PRIORE, Mary (Org.). *História das mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto, 1997.

BEARDWORTH, Alan; KEIL, Teresa. **Sociology on the menu**. Padstow: TJ Press, 1997.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia da Letras, 1998.

CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. V1. São Paulo: Itatiaia, 1983.

CORBIER, Mireille. **A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma**. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. **Near a thousand tables**. A history of food. New York: The Free Press, 2002.

FICHLER, Claude. **A McDonaldização dos costumes**. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GRIGNON, Claude; SABBAN, Françoise. **Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux**. São Paulo: Dedalus, 2000.

FUNDAÇÃO EDSON QUEIROZ. Universidade de Fortaleza Edson Queiroz. [online]. Disponível na internet: <www.unifor.br>. Acesso em 15 mai. 2004.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo demográfico, 1950**. Rio de Janeiro: IBGE, 1951.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo demográfico, 1960**. Rio de Janeiro: IBGE, 1961.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo demográfico, 1970**. Rio de Janeiro: IBGE, 1971.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo demográfico, 1980**. Rio de Janeiro: IBGE, 1981.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Censo demográfico, 1991. Rio de Janeiro: IBGE, 1992**.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Pesquisa nacional por amostragem de domicílios (PNAD)**. Rio de Janeiro, IBGE, 2001.

McDonald's Brasil. **Quem Somos**. <www.mcdonalds.com.br> Acesso em 26 ago. 2010

MAFFESOLI, Michel. **O tempo das tribos**. Rio de Janeiro: Forense, 1987.

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO (TEM) **Características do Emprego Formal segundo a Relação Anual de Informações Sociais.** Disponível em: < www.mte.gov.br/pdet/arquivos_download/rais/resultado_2009.pdf > Acesso em 25/08/2010.

PANTEL, Pauline Schmitt. **As refeições gregas, um ritual cívico.** In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação.* São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PEDROCCO, Giorgio. **A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação.** In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação.* São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

SADIA. *Álbum de fotos.* **História da Sadia.** [online]. Disponível na Internet: <www.sadia.com.br>. Acesso em 18 mai. 2004.

SOUZA, Marcos Gouvêa de. **Muda a alimentação fora do lar.** In Diário do Comercio Indústria & Serviços. Disponível em: <www.dci.com.br/noticia.asp?id_editoria=4&id_noticia=338168> Acesso em 26 ago. 2010

SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante.** Paris e a moderna estrutura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.

VETTA, Massimo. **A cultura do symposion.** In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação.* São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

O Doce Brasileiro e a Receita Escrita

Débora Santos de Souza Oliveira¹

¹Formada em História pela FFLCH – USP em 1989. Dissertação de mestrado defendida em abril 2010, na mesma instituição, intitulada “A Transmissão do Conhecimento Culinário no Brasil Urbano na Segunda Metade do Século XX”, sob orientação do Prof. Dr. Henrique Carneiro. E-mails: debora.s.oliv@uol.com.br; debora-oliveira@usp.br.

RESUMO

Este artigo discute a relação que a mulher brasileira estabeleceu com a cozinha, sobretudo no preparo de receitas doces, analisando de modo mais específico o modo como se deu a transmissão do conhecimento culinário através do texto escrito. Analisamos também o papel que a indústria de alimentos e equipamentos domésticos assumiu na divulgação de um novo padrão culinário urbano, rompendo com a tradição da culinária rural que vinha sendo mantida no país até o final do século XIX.

Palavras-chave: receitas, doçaria brasileira, identidade culinária, gastronomia.

ABSTRACT

This article discuss the relationship that the brazilian woman has established with cooking, mainly in the in the making of candy recipes, analysing in a more especific way on how the cooking knowledge has been shared trough writing. We also analysed the role that food and electro domestic industries has taken in the disclosure in a new urban culinary pattern, breaking the tradition that has been kept in the country until the end of the XIX century.

Keywords: recipes, brasilian candy production, culinary identity, gastronomy.

O Doce Brasileiro e a Receita Escrita

A leitura de receitas do início do século XX, como as que encontramos nos cadernos de família de antigamente, nos dão indícios de que tivemos algumas rupturas no tocante ao aprendizado culinário. Um bom exemplo são os doces compilados por Gilberto Freyre no livro “Açúcar” (FREYRE, 1997,119-134): “Arrufos de Sinhá”, “Mimos”, “Baba-de-Moça” e tantos outros são registrados em poucas linhas, e de um modo lacônico para os padrões atuais. Não há medidas exatas, indicações de tamanho de formas, tempos de cozimento, temperaturas de forno e tampouco detalhes sobre a técnica utilizada no preparo. Fica subentendido que o leitor saberia extrair o leite do coco fresco, que dominaria as diferentes proporções entre açúcar e água utilizados no preparo das caldas, que teria noção do rendimento que a receita oferece e que saberia adaptá-lo à sua necessidade.

Certamente estas receitas continham as informações necessárias para a época – seriam apenas o registro escrito de ingredientes e proporções de uma receita cujo segredo já havia sido revelado. O preparo destes doces seguia uma tradição dos tempos dos engenhos coloniais e das receitas oriundas dos conventos. Tradição essa que atravessou os séculos e manteve-se sem muitas alterações até as primeiras décadas do século XX. Seu aprendizado fazia parte da formação das sinhás e, mais tarde, da educação de mulheres “de sociedade”, que levavam em seu enxoval o caderno de receitas da família.

Saber preparar o doce bonito e delicado, tocar piano, falar francês e cuidar da casa com esmero era o discurso (com forte vies ideológico) veiculado à época (MALUF, 2006, p. 373). Isso porque, em parte, o doce extrapolava a categoria das tarefas domésticas para ocupar um lugar de destaque no âmbito das relações sociais. O preparo do doce era algo valorizado justamente por não se tratar de comida cotidiana. Segundo Camara Cascudo (CASCUDO, 1983, p.333), o doce “era saudação mais profunda, significativa, insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem traduziam-se pela bandeja de doces”.

Fato é que em menos de um século as receitas de doces outrora registradas em poucas linhas foram se transformando em tratados. Uma contradição, se levarmos em conta a oferta crescente de ingredientes e equipamentos industrializados que, em tese, facilitaram a execução de receitas. Os docinhos feitos com calda em ponto de voar, gemas e ovos em proporções específicas, acrescidos do ingrediente de sabor escolhido são paulatinamente simplificados com o uso do leite condensado, coco desidratado, chocolate e gelatinas em pó ou frutas já processadas. Trocou-se a diversidade de sabores e texturas para se ganhar em praticidade no preparo, na medida em que o apelo do tempo escasso e da urgência se instalou em nossa sociedade. O curioso é que esta sonhada praticidade não encontra reflexo no registro escrito. As receitas dos doces de hoje foram acrescidas de diversas informações: os ingredientes necessários são listados separadamente e na ordem em que entram no preparo, para dar ordem e coerência ao texto. As quantidades são especificadas em xícaras, colheres, gramas e mililitros. Batem-se claras em batedeiras elétricas, sendo que a velocidade do motor e tempo gasto na operação são previamente estabelecidos. Detalha-se a técnica para untar a forma, para fazer o banho-maria, o tempo que a massa deve ser trabalhada, o tamanho/potência da chama, as dimensões da panela.... O recurso da imagem em passo-a-passo é amplamente explorado, sobretudo nas páginas da *web*, onde espaço e verbos para impressão não são limitantes.

E a despeito de tanto detalhamento, as dúvidas por parte de quem hoje as executa, não raro permanecem. Difícil acertar uma receita de bolo, torta ou docinho logo de primeira. Os serviços de atendimento ao consumidor das grandes empresas de alimentos confirmam essa realidade. Os pedidos de receita lideram o *ranking* das manifestações espontâneas, e as dúvidas quanto à sua execução e relatos de insucesso também se fazem presente de modo significativo: o bolo que não cresceu, a trufa que não adquiriu a textura correta, o assado que ficou ressecado e tão diferente da fotografia divulgada no receituário... Onde reside o problema? Se as invenções da indústria de alimentos e equipamentos criadas no último século vieram para facilitar a vida, por que se gasta tanto tempo na mídia eletrônica e tanto espaço na mídia impressa para se divulgar uma receita?

Comparando-se estes textos, surge a primeira constatação – hoje a receita escrita ganhou outra função – ao invés de registrar, ela precisa ensinar, e neste processo, acaba complicando o que era simples. Isso porque em determinado período de tempo fomos perdendo a vivência que permeia este tipo de aprendizado. O conhecimento culinário não se faz somente pela inteligência de um texto – é preciso ter visto, provado, cheirado e observado a transformação do ingrediente em um prato finalizado. E, a meu ver, esta falta de experiência guarda relação direta com a difusão da vida urbana, com a participação crescente da mulher no mercado de trabalho e também com uma espécie de desejo coletivo de inserção na modernidade, uma aspiração que as indústrias de alimentos e equipamentos culinários souberam explorar muito bem.

O estilo de vida urbano passou a demandar novos papéis e valores. A mulher da classe média (formada a partir das primeiras décadas do século XX) deixou de se dedicar apenas ao lar para também assumir um papel no mercado de trabalho. Muitas se tornaram professoras, secretárias ou bancárias, trabalhando meio período e cuidando da família no outro. Os escravos domésticos, criados e agregados que se ocupavam da cozinha diária nos séculos anteriores foram sintetizados na figura da empregada doméstica que lava, passa e cozinha. Entretanto, o doce delicado confeccionado pela senhora, cujo preparo demandava experiência e tempo, continua sendo um encargo da dona-de-casa, mas foi paulatinamente reformulado para se alinhar aos padrões da modernidade. Passou a ser preparado com o auxílio do liquidificador e da batedeira, equipamentos elétricos que fariam o trabalho pesado, poupando tempo e esforço para a mulher. O fogão a gás, cuja distribuição de calor diferia completamente do modelo à lenha, aposentou lentamente os utensílios de barro e de ferro, que foram sendo substituídos pelas panelas de alumínio. Por fim, o ingrediente também mudou – as diversas proporções e pontos da calda de açúcar ganharam um sucedâneo – o leite condensado. O bolo assou mais facilmente com o uso do fermento químico em pó, ganhando textura leve e macia por ser assado no forno a gás.

Todas estas adaptações precisaram ser ensinadas, justamente por não guardar semelhança alguma com a técnica de preparo anteriormente utilizada. O saber antigo, registrado

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

nos cadernos de família, tornou-se obsoleto, cedendo a vez para o “novo, moderno e prático jeito de cozinhar”. Num primeiro momento quem se encarregou de ensinar estas receitas foram os próprios fabricantes destas “novidades”, através de cursos de culinária itinerantes, como foi o caso da “Escolinha Walita” e da “Escola de Cosinheiras” da Cia. Do Gás, em livretos enviados gratuitamente pelo correio ou em receitas impressas nas embalagens e rótulos de produtos, prática largamente adotada pelo Açúcar União, Pó Royal, Refinações de Milho Brasil e Nestlé, dentre outras.

As receitas passam a ser testadas em cozinhas experimentais por profissionais capacitados para este fim, que sistematizam e criam um padrão para a escrita destes textos, e repetem-no à exaustão. Tornam-se uma espécie de fórmula, ao invés de um registro ou de uma descrição de uma determinada preparação. A maioria destes textos adota o imperativo: bata, misture, asse, cozinhe, adicione, acrescente. Uma ordem revestida com a autoridade do fabricante, que sabe exatamente aonde quer chegar. Uma forma bastante diferente dos registros anteriores ao século XX, onde havia espaço para a inexatidão – “escolhem-se boas ubaias”, “polvilham-se as rodela de abacaxi com açúcar cristal”, (FREYRE, 1997, p.121), “descascam-se 1 kg de castanhas, “faz-se cozinhar em água”, “prepara-se uma massa de nozes” (COSTA, 1931, p.180-181).

Nos anúncios destacados a seguir, a intenção por parte dos fabricantes é clara: no caso do Leite Moça, o apelo é de introdução de um produto que até então era posicionado como um substituto do leite fresco como um ingrediente culinário prático, nutritivo e saboroso, capaz de conferir um novo sabor às receitas de bolo, bebidas e sobremesas tradicionais. Sim, com Leite Moça você faz!. No anúncio da Walita, busca-se associar o uso de equipamentos elétricos à economia de tempo, dinheiro e, em última análise, à ausência de um trabalho tido como árduo e cansativo, como se eles trabalhassem por si só, comandados à distância... Inaugura-se a fase da cozinha livre de trabalho, onde os recursos da ciência e do mundo moderno se encarregariam da parte pesada e desagradável da atividade doméstica e culinária.

Anúncio publicado em revista, 1961

Imagem pertencente ao Acervo Nestlé – Centro de Memória e Pesquisa – RELMO01.00.000050-55

VOCÊ FAZ MARAVILHAS COM LEITE MOÇA!

NOVO BOLO DE LEITE MOÇA

Surpreenda a família com novas sobremesas feitas com Leite Moça — deliciosas que todos apreciam e que completam o valor alimentar das refeições! Leite Moça garante os melhores resultados — porque é puro leite condensado — já pronto para usar. Você pode tê-lo armazenado na despensa, sempre à mão e sempre fresquinho, pronto para ser usado!

LEITE MOÇA

FAÇA BOMAS RECEITAS MARAVILHOSAS COM LEITE MOÇA!

Anúncio de 1951 - Seleções Readers Digest



O espaço físico da cozinha também se transformou – a cozinha suja, como descreve Carlos Lemos, dá lugar ao ambiente onde predomina a assepsia, de acordo com o discurso higienista do final do século XIX e início do século XX. O local inóspito, reservado aos escravos domésticos ou cozinheiras iletradas, ganha azulejos, armários com portas, equipamentos elétricos e uma “copa” (LEMOS, 1978, p. 151), espaço idealizado para a dona-de-casa de classe média, a “rainha do lar” dos anos 50.

Entretanto, as filhas desta “rainha do lar” são criadas em um outro momento histórico, em uma sociedade com novas regras. Esta nova geração de mulheres enxerga no mercado de trabalho mais do que uma possibilidade de complementar a renda, buscam a profissionalização. Muitas delas crescem apartadas da cozinha, e mais tarde, ao tornarem-se doutoras, orgulham-se em “não saber fritar nem um ovo”. Mas o ritmo de mudanças e percepções acelera-se, e já nos anos 80, o panorama é outro: além de atuar no mercado de trabalho e ser responsável pela educação dos filhos, a mulher também deve saber cozinhar. Isso não significa, contudo, que ela deva se encarregar da alimentação diária da família, mas sim dominar os novos códigos prescritos pela gastronomia e pela culinária contemporânea. E esta mulher volta seu olhar para as panelas, solidarizando-se com a história de suas bisavós. Luce Giard (DE CERTEAU, 2005, p.213) usa sua experiência pessoal como exemplo: “eu não sabia fazer nada (...) e a solução me pareceu evidente: essas coisas, como tantas outras, podem ser aprendidas nos livros”. De onde vêm as regras básicas da cozinha? Faz-se assim porque sempre se fez assim, ou seja, um determinado modo de cozinhar é apreendido através da observação. Segundo a autora, as receitas escritas passadas de mãe para filha perderam a razão de ser para a sua geração (DE CERTEAU, 2005, p.243):

“os tempos haviam mudado e minhas fontes de informação em matéria de culinária eram quase sempre a mídia (...) cada uma se volta para a experiência de pessoas da mesma idade, abandonando em silêncio o modelo das gerações

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

passadas, com o obscuro sentimento de que as receitas tradicionais vindas do passado seriam complicadas demais (...) não se adaptariam ao nosso modo de vida, além de, no fundo, fazerem referência a um antigo status social da mulher.”

No Brasil, a busca por esse novo conhecimento culinário torna-se bastante perceptível nos anos 90, quando o mercado de ingredientes importados se abre – *funghi porcini*, arroz arbóreo, açafrão em pistilos, *pinos*, trufas e azeites extra-virgens começam a ser consumidos e percebidos como iguarias.

Nas últimas décadas, com o surgimento crescente de livros de especializados, o universo da gastronomia ampliou-se, mas não de modo suficientemente capaz para tornar esse saber acessível para a maioria da classe média. As “patroas”, que dominam o código da escrita e leitura, possuem apenas o conhecimento teórico de termos específicos do ambiente culinário, como saltear, refogar, escalfar ou branquear, não sendo capazes de reproduzir as preparações apenas com um texto em mãos. Falta a prática, a observação cotidiana de gestos e rituais. E as empregadas, por sua vez, não conseguem entender o texto escrito, seja por conta da dificuldade de leitura em si (o que seria $\frac{3}{4}$ de xícara de chá?) seja devido aos termos técnicos utilizados ou erros nele contidos (o que costuma gerar uma enorme desconfiança por parte de “cozinheiras de mão cheia” com relação aos livros culinários...). Nesse sentido, a televisão se mostra muito mais eficaz – visualizam-se os gestos, anotam-se apenas as quantidades, mas em ritmo veloz. O restante da técnica fica por conta da memória, de modo análogo ao que era experimentado pelas gerações passadas.

Em uma sociedade que persegue a diferenciação através de símbolos exteriores, o aprendizado de receitas que sejam ‘elegantes’ começa a ser desejado como mercadoria rara – proliferam-se *workshops* ministrados por *chefs* de cozinha da moda, eventos voltados para CEOs e *socialites* patrocinados por fabricantes de equipamentos de cozinha ou pela própria indústria de alimentos, que buscam uma maior exposição e visibilidade de marca. É uma corrida em busca do tempo perdido.

A indústria de alimentos oferece e comunica o desenvolvimento de novos produtos para atender aos vários segmentos de mercado – alguns apresentam redução de calorias (*light*), outros são isentos de alguns nutrientes, como o açúcar comum, lactose ou o glúten (*diet*). Grande parte estampa em suas embalagens o acréscimo de fibras e micronutrientes, criando uma verdadeira babel. Novamente é Luce Giard quem explicita este momento, ao dizer que “para fazer suas compras, é preciso sobretudo gostar de ler e saber decifrar as etiquetas (...) comprar alimentos tornou-se um trabalho qualificado que exige uma escolaridade de vários anos” (DE CERTEAU, 2005, p. 279, 280). Já perdi a conta das vezes em que fui abordada no supermercado por pessoas idosas ou empregadas domésticas solicitando uma ajuda para “entender” se estavam realmente levando o produto certo.

A utilização de hábitos alimentares como um indicador de diferenciação social também merece destaque, e neste aspecto, tanto Peter Burke e como M. de Certeau são unânimes ao citarem Bourdieu: “a identidade social está na diferença” (BURKE, 2005, p. 78) e “a classe popular tem gostos vulgares, ao passo que a burguesia tem gostos distintos” (DE CERTEAU, 2005, p.247). A busca desenfreada por valores “modernos” surge do dia para a noite, fazendo com que pessoas que ascenderam rapidamente na escala social tornem-se adepts fervorosas da cozinha contemporânea, deleitando-se com carnes, *coulis* de frutas e peixes com redução de balsâmico, em uma tentativa clara de diferenciar-se socialmente.

Nesta virada de século, o espaço físico da cozinha novamente se transforma. De ambiente asséptico e ordenado dos anos 60 passa a ser símbolo de ascensão social e também de modernidade, sendo que os lançamentos imobiliários mais recentes agregam a cozinha com a área nobre o estar, criando ambientes *gourmets*. Lembro de uma visita que fiz à fazenda de um dos clientes do meu marido nos anos 90, moradores de uma cidade pequena no interior do triângulo mineiro. Gente simples e simpática, que há várias gerações controlava a vida social da cidade, e que foram os primeiros a acompanhar a “mudança dos tempos”. A dona da fazenda, sabendo do meu envolvimento na área de alimentos, levou-me orgulhosa para conhecer a cozinha, equipada conforme as revistas preconizavam na época – *freezer*, microondas, fogão

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

elétrico com chapa de condução (importado!) armários brancos com *design* diferenciado, arranjo sobre a mesa. Parecia uma fotografia bem produzida, sem sinal algum de uso real. E era realmente assim – o café foi servido, então, na cozinha “de verdade”, que saía deste ambiente moderno por dois singelos degraus, desembocando em um espaço aberto com direito à fogão à lenha, mesa grande de madeira e toalha branca engomada recoberta por quitandas de todo o tipo, bem à moda mineira tradicional.

Mentalidade, aspiração, ambiente, ingrediente, tudo aponta para uma direção certa, onde o ato de cozinhar e de comer ganha cada vez mais relevância em nossa sociedade ávida por diferenciações. Entretanto, para que esta nova conduta de fato se estabeleça, é preciso retomar a experiência culinária no sentido mais amplo da palavra: é preciso vivenciar, praticar, perceber. A receita impressa em livros e revistas, as publicadas na internet ou ainda os *folders* patrocinados por empresas, precisam mudar para cumprir seu papel de comunicar. O mercado altamente segmentado para o qual caminhamos, onde escolhas alimentares diversificadas são adotadas por diferentes grupos sociais (vegetarianos, veganos, gourmets, saudáveis, funcionais, éticos, celíacos, diabéticos, hipertensos, etc.) exige que o aprendizado culinário aconteça de modo pessoal, em ambientes que gerem uma experiência positiva de aprendizado. Neste sentido, se faz necessário resgatar o conhecimento que ficou para trás através da prática, devolvendo ao texto escrito a função que ele de fato deve ter no âmbito culinário: ser a referência que valida e rememora a experiência concreta do prazer à mesa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BURKE, Peter. *O que é História Cultural?* Rio de Janeiro: Zahar, 2005

CASCUDO, Luis da Camara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1983.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL; Pierre. *A invenção do cotidiano II – Morar cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 2005

COSTA, A Maria Thereza. *Suplemento às Noções de Arte Culinária*. São Paulo: Oficinas Graphics da “Ave Maria”. 1928.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*, São Paulo: Companhia das Letras, 1997

LE MOS, Carlos Alberto Cerqueira. *Cozinhas, Etc. – um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista* – São Paulo: Perspectiva, 1978

MALUF, Marina; MOTT Maria Lucia– Recônditos do mundo feminino. In SEVCENKO, Nicolau (Org.). *História da Vida Privada no Brasil*. São Paulo: Cia das Letras, 2006, v. 3, pp. 367-421.

Orgânicos e a Native: resgate dos princípios filosóficos na forma de cultivo sem perder lucratividade

Luana Budel¹ - Faculdade Método de São Paulo.

¹Formada em Gastronomia na FMU, pós-graduada em Gastronomia, Vivências Culturais, no SENAC, professora na FAMESP da disciplina de cozinha brasileira. Realiza consultoria saudável e oficinas de cozinha vegetariana pelo Brasil. [Http://falandoabobrinhas.com.br](http://falandoabobrinhas.com.br), <http://lattes.cnpq.br/5974107817899566>

RESUMO

Este trabalho aborda alguns aspectos do paradoxo da agricultura orgânica e alguns pontos da sua dicotomia. Conceitua exemplos de sistemas agroecológicos, e como eles podem beneficiar a sociedade. Procura contextualizar problemáticas da alimentação na sociedade de consumo atual, desde o produtor até o consumidor final. Debate o posicionamento na Native acerca da agricultura orgânica, seus benefícios e porque é considerada uma empresa sustentável. Aborda a importância da sustentabilidade nos dias atuais e como ela pode ser aplicada aqui numa monocultura de açúcar.

Palavras-chave: gastronomia; sustentabilidade; agroecologia; sociologia.

ABSTRACT

This paper addresses some aspects of the paradox of organic farming and some points of its dichotomy. Conceptualizes examples of agroecological systems, and how they can benefit society. Contextualize issues of consumption in society today, from the producer to the consumer. Debate about the position of Native about organic agriculture and its benefits and why it is considered a sustainable company. Discusses the importance of sustainability today and how it can be applied here in a monoculture of sugar.

Keywords: food, sustainability, agroecology, sociology.

Orgânicos e a Native: resgate dos princípios filosóficos na forma de cultivo sem perder lucratividade

Atualmente existem diversas alternativas à agricultura tradicional, colocadas em prática depois da revolução industrial. As bases para esses momentos alternativos surgiram no início do século XX, onde teorias e filosofias de vida foram concedidas como uma crítica à valores industriais que emergiram e tomaram conta após a revolução industrial. Começou com uma completa revisão que se tinha do solo e agricultura, que de um sistema vivo passa a ser encarado como uma espécie de máquina produtora de alimentos (POLLAN, 2007, p.161).

Entre os principais precursores, encontramos o filósofo alemão Rudolf Steiner, que lançou uma corrente de pensamento pregando o equilíbrio entre a matéria e espírito, a Antroposofia, e com ela a agricultura biodinâmica¹. Porém, mais estudado do que qualquer outro escritor, Sir Albert Howard, botânico e agrônomo inglês que fez pesquisas na Índia com adubos naturais, passando a defender que o solo é um organismo vivo com bactérias, fungos, minhocas e substâncias minerais, que devem ser aproveitados de maneira sustentável, teoria que foi adaptada depois dentro na biodinâmica. Todas essas teorias dizem que substâncias artificiais desequilibram a vida do solo e pregam sua substituição por insumos naturais, como a

¹ A agricultura biodinâmica difere da orgânica na sua concepção de organismo agrícola, na utilização de conhecimentos astronômicos e na utilização dos preparados biodinâmicos

compostagem², detalhadamente estudada por Howard. O elo comum entre as vertentes é o objetivo de desenvolver uma agricultura ecologicamente viável e social, além de economicamente adequada.

Atualmente a agricultura orgânica é um segmento do mercado de alimentos em expansão em todo o mundo, oriundo de grupos de produtores rurais com diversas críticas, propostas e objetivos em relação aos caminhos que a agricultura vem seguindo. Porém, os indutores deste processo, atualmente, estão na outra ponta da cadeia produtiva: são os consumidores, conquistados pela confiança nos trabalhos realizados, e também, pelas mudanças de paradoxos quanto às questões ambientais, à alimentação, a hábitos de vida e saúde³.

O movimento orgânico teve seu boom no radicalismo e contracultura dos anos 1960. Além de uma recusa ao uso dos produtos químicos, era uma rejeição da máquina de guerra, já que as mesmas corporações - como Dow e Monsanto - produziam pesticidas e adubos e também fabricavam o napalm e agente laranja (POLLAN, 2007, p. 158).

No final dos anos 1970, alguns pioneiros da contracultura na agricultura norte-americana descobriram as vantagens econômicas de agregar valor ao seu produto por meio do processamento, e depois entenderam que podiam ganhar mais dinheiro comprando produtos de outros fazendeiros. A noção de comunidade cooperativa que tinha sido adotada no ponto de partida, onde cada pequeno produtor vendia o que plantava em sua região, gradualmente começou a inserir o "sistema", formando parcerias entre fazendas orgânicas e aumentando suas produções (POLLAN, 2007, p.167).

Mas um marco importante para o real crescimento do sistema de produção orgânico foi o pânico do "caso Alar" ⁴, ocasião em que a mídia reportou detalhadamente o lado obscuro dos aditivos agrícolas, trazendo uma onda de pânico em vários países simultaneamente. Esse divisor de água trouxe os produtos orgânicos para as manchetes de jornais e revistas, e pedidos vindos de redes de supermercados começaram a surgir da noite para o dia em grandes escalas.

Estava montada a plataforma para que as novas cooperativas latifundiárias pudessem se estabelecer no comércio global. E para que isso fosse legalmente viável, formaram *lobby* com empresas do ramo agroindustrial para afrouxarem as leis extremamente rígidas dos produtos orgânicos. Como exemplo, podemos observar a atitude do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, que, atendendo a clientes do agronegócio, afrouxou entre os anos de 1990 e 1997 padrões para que fosse permitido o uso de uma lista de aditivos e substâncias sintéticas na indústria dos orgânicos.

Como é citado em Pollan (2007, p.152), marqueteiros dessa indústria aderiram a um gênero literário de propaganda chamado "estilo pastoral de supermercado". Este satisfaz nossos anseios associando a necessidade de contar com alimentos que não ofereçam riscos com o vínculo entre a terra e animais domésticos dos quais dependemos. Isso faz que as pessoas acreditem que, ao comprarem produtos orgânicos, estão se comprometendo com um modo de vida mais saudável e de respeito com a natureza e, ao mesmo tempo, mantendo alguns aspectos positivos da modernidade. Pollan (2007, p 154) também cita fazendas visitadas por ele onde "milhares de vacas jamais vêem pela frente uma folha de capim, e passam seus dias confinadas em cercados comendo grãos (com certificados orgânicos) e ligadas à ordenha três vezes ao dia".

A contradição mais traiçoeira que se tenta resolver hoje neste ramo está entre a industrialização dos alimentos, da qual este setor faz parte, e os ideais sobre os quais este setor foi erguido. Nos últimos trinta anos o movimento orgânico percorreu um longo caminho, a ponto de perder sua alma e parecer muito mais com um grande negócio do que um movimento.

² Processo biológico em que os microrganismos transformam a matéria orgânica, como estrume, folhas, papel e restos de comida, num material semelhante ao solo, a que se chama composto, e que pode ser utilizado como adubo. Para mais informações: <http://mundoorgnico.blogspot.com/2009/08/historia-da-agricultura-organicapor-que.html>

³ SCHULTZ, 2002

⁴ Em 1989 o NRDC, *Natural Resources Defense Council*, reportou um matéria sobre o composto borrifado nas maçãs para aumentar seu crescimento, o Alar, ser carcinogênico e trazer riscos principalmente para crianças (<http://www.ewg.org/node/8005>).

Um exemplo: para um ideal de sustentabilidade, o produtor pode realizar a venda direta, através de feiras, vendas no local de produção ou cestas em domicílio. Mas o que impera é a contradição do movimento, a venda no atacado pelos grandes hipermercados. Estes são responsáveis por cerca de 90% da comercialização dos produtos⁵, promovendo sua divulgação com a ajuda de seus marqueteiros. Porém, ao atuarem como “intermediários” da cadeia produtiva, trazem com eles toda uma mudança na forma original do produto; colocam enormes margens de lucro sobre os consumidores e transformam esta agricultura sustentável e um gigantesco império orgânico industrial.

Mas do outro lado deste cabo de guerra utópico, temos como exemplo (brasileiro) de alma orgânica ainda com traços existentes a Native, maior empresa brasileira de alimentos orgânicos do Brasil, fabricante principalmente de açúcar. Do cultivo da cana convencional, preservou apenas o porte. Sua cana é cultivada pelo sistema de monocultura 100% mecanizada com associação de técnicas consideradas marginais pela maioria dos produtores, e que se encaixam na biodinâmica. Não usa sequer compostos com adubos orgânicos com base em excrementos de animais. A fertilidade vem de uma particular associação entre as folhas da cana - que são espalhadas sobre a terra para proteger e nutrir o solo - e proliferação de animais e microorganismos que vivem neste habitat.

Por ter banido a queima da cana e passado a utilizar as folhas para a proteção do solo, os canaviais da Native abrigam mais de 340 espécies animais, entre insetos e mamíferos. Isso foi possível com a integração de especialistas da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), como o engenheiro José Roberto Romero⁶, para estudar maneiras sustentáveis de evitar a proliferação de insetos que destruíam a cana. Por meio de tentativa e erro, descobriram uma espécie de vespa nativa que controla as pragas da cana⁷.

Foi preciso também mudar o desenho do canavial para facilitar a colheita mecanizada, em que a mão-de-obra bóia-fria não fosse mais utilizada. Os corredores de passagem, que formavam quadriláteros, foram transformados em ondas com o replantio de boa parte dos canaviais. Logo a seguir, o time da Embrapa garantiu que houvesse corredores de mata nativa entre os canaviais, aumentando a qualidade de vida dos animais que estavam se fixando ali.

Para alterar o processo do cultivo de cana, foram necessários mais de 12 anos de tentativas, e apenas depois de uma década houve o retorno de lucro. Atualmente, após todos estes anos de estudos, conseguem colher 30% a mais do que na colheita tradicional.

Dentro dos padrões do capitalismo formal, esse processo poderia parecer uma eternidade. Mas para uma empresa cujo foco desde o começo foi a abertura para uma nova forma de capitalismo junto com uma melhoria tanto ambiental como social, foi uma nova forma de se fazer negócios. Nesse novo modelo de capitalismo usa-se o presente para construir um futuro melhor em longo prazo. Atualmente a Native detém 95% do mercado brasileiro e 30% do mercado global de açúcar orgânico.

A relação entre as práticas de plantio orgânico realizadas por famílias ou pequenos agricultores em seus quintais e pequenas roças - com sérios problemas de preço, embalagem e escoamento dos produtos em pequenas feiras, próximas aos seus municípios de origem - e a política histórica do governo no apoio aos macros projetos de agro-negócios é um paradoxo nacional, e acredito, internacional. A agricultura em larga escala nos diversos cantos do Brasil, como a da cana-de-açúcar que usamos como exemplo, não só dizimou ambientes biodiversos e importantes para o planeta, como a Amazônia, o Cerrado e a Mata Atlântica, mas também protagonizou fatos de violência por uma luta sócio-econômica. Talvez a Native, dentro deste bolo histórico, esteja mudando o foco pelo menos de suas fazendas produtoras. Ao menos é isso o que

⁵ CL Rezende, E FARINA - [Assimetria informacional no mercado de alimentos orgânicos](#). II Seminário Brasileiro da Nova Economia Institucional, 2001, Campinas.

⁶ SALOMÃO, Alexa. Natureza Inovadora. Época Negócios, São Paulo, n. 30, p. 56, ago. 2009.

⁷ Idem 8.

passam alguns pesquisadores, como André de Carvalho da FGV, enfatizando que o caminho da Native “trata-se de um caso emblemático de inovação e empreendedorismo agrícola no Brasil”⁸.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com uma reportagem de Liliana Peixinho⁹, o Presidente Lula colocou como prioridade em sua proposta anterior de governo “a distribuição e valorização, de fato, da agricultura familiar, através da distribuição de terras”. A promessa de projetos de alternativas alimentares e agricultura orgânica, com objetivos de promover a alimentação saudável e maior qualidade de vida para a população, através de uma dieta nutritiva e de baixo custo, com aproveitamento integral dos alimentos, ainda é incerto afirmar se de fato chegaram aos quintais de comunidades que precisam destes benefícios.

Outro paradoxo, muito discutido na sociedade brasileira, seria quando os orgânicos chegam ao consumidor final. Os produtos orgânicos, já embutem um valor agregado, não podendo ser comparados com os produtos agrícolas comuns ou da agricultura convencional, nem em qualidade, nem em preço. Caracterizam-se por serem já diferenciados intrinsecamente por sua qualidade. Nesse sentido cabe salientar que o produto orgânico, que já traz em si um valor de qualidade agregado desde sua produção no campo, poderá ainda sofrer uma nova agregação de valor relacionada a aspectos da sua apresentação, classificação, processamento, etc., de modo semelhante ao produto convencional.

É justamente aí que se centra a controvérsia do ponto de vista de que aos olhos do consumidor interessado em produtos “limpos”, o açúcar orgânico já se apresenta como um produto diferenciado em relação ao açúcar convencional. Nessa linha de pensamento há ainda que se considerar que o produto agrícola orgânico se caracterizaria como um produto diferente do convencional, mesmo sendo da mesma espécie.

Em carta no site da empresa, Leontino Balbo¹⁰ acionista e visionário da Native, afirma que “todos falam que são necessárias alternativas de produção para mudar os rumos que nos trouxeram para um aquecimento global, mas pensar apenas nisso é incompleto. É preciso mudar o modelo em todo para se ter uma economia sustentável”¹¹.

Dentro do que foi lido para as pesquisas deste artigo, sempre existe os dois lados da moeda, e nunca uma coisa é o que realmente parece. Por um lado pode parecer uma utopia acreditar que a sociedade irá se transformar em uma cadeia sustentável, mas também é possível que pessoas com a visão e ativismo de Leontino existam, cada vez mais em maior escala.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CL Rezende, E FARINA - **Assimetria informacional no mercado de alimentos orgânicos**. II Seminário Brasileiro da Nova Economia Institucional, 2001, Campinas. Disponível em: <<http://www.pensa.org.br/Biblioteca.aspx?tipo=10>>. Acesso em: 13 set. 2009.

SCHULTZ, Glauco; PEDROZO, Eugenio Avila; NASCIMENTO, Luis Felipe M.. Fatores Condicionantes do Desempenho das Cadeias Produtivas de Alimentos Orgânicos no Município de Porto Alegre/RS: Uma Avaliação Sistêmica dos Aspectos Relacionados à Montante e à Jusante; às Propriedades Agrícolas e aos Sistemas Produtivos; à Coordenação e ao Gerenciamento; e ao Quadro institucional e Organizacional (artigo referente a dissertação de mestrado em agronegócios/CEPAN/UFRGS). **Anais do V IESA – Simpósio Latino Americano sobre Investigação e Extensão em Sistemas Agropecuários e V SBSP – Encontro da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção. Epagri/UFSC/Embrapa/SBSP. 20 a 23 de maio de 2002 – Florianópolis/SC. 15 páginas**

⁸ Maiores informações disponível em: <http://epocanegocios.globo.com/Revista/Common/0,,EMI85999-16380,00-NATUREZA+INOVADORA.html>.

⁹ <http://falandonalata.wordpress.com/2007/09/30/o-paradoxo-da-agricultura>

¹⁰ NATIVE. Sustentabilidade Total. Disponível em: <http://www.nativealimentos.com.br/sustentabilidade.php>

¹¹ Idem 12.

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

ENVIROMENTAL WORKING GROUP. **How Chemical Industry Rewrote History of Banned Pesticide.** Disponível em: <http://www.ewg.org/node/8005>. Acesso em 13 set. 2009.

PEIXINHO, Liliana. **O Paradoxo da Agricultura.** Disponível em: <http://falandonalata.wordpress.com/2007/09/30/o-paradoxo-da-agricultura>. Acesso em: 12 set. 2009.

NATIVE. **Sustentabilidade Total.** Disponível em: <http://www.nativealimentos.com.br/sustentabilidade.php>. Acesso em: 12 set, 2009.

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

SALOMÃO, Alexa. **Natureza Inovadora.** Época Negócios, São Paulo, n. 30, p. 56, ago. 2009.

Os Restaurantes na Pós-Modernidade: Um Fetiche Midiático

Cynthia Arantes Ferreira Luderer¹ - Unimonte / Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

¹Historiadora, pedagoga, tecnóloga em gastronomia, especialista em gestão na qualidade. Mestre e doutoranda em comunicação e semiótica. Em pesquisa anterior, abordou o espetáculo das escolas de samba e processo criativo de um carnavalesco. Agora investiga em sua tese a construção do espetáculo da gastronomia e dos chefs-celebridades na mídia impressa. Docente nos cursos de gastronomia, turismo e hotelaria da Unimonte e no curso de pedagogia na Universidade Metropolitana de Santos. profscynthia@hotmail.com.

RESUMO

O valor dado à alta gastronomia surge como um fenômeno paradigmático nas últimas décadas. A partir do pensamento de Debord, apresentamos os restaurantes de luxo como um espaço do mundo do espetáculo, criado pela mídia e sua imposição de imagens. Trazemos como reflexão os *teatros de comer* e o processo de fetiche que é instaurado em torno dos sujeitos consumidores para aceitarem as convocações midiáticas e mercadológicas para sustentar o espetáculo.

Palavras-chave: restaurante de luxo; fetiche; espetáculo.

ABSTRACT

The value given to the haute cuisine emerges as a paradigmatic phenomenon in recent decades. Since Debord's thinking, we present the luxury restaurants as a place in the world of the show, presented by the media and its imposition of images. We bring the discussion as *theaters of eating* and the process of fetish that is created around the subject consumers to accept summonses media and from the marketing to support the show.

Keywords: luxury restaurant, fetish, spectacle

O espetáculo e a atividade culinária

A partir do uso e domínio do fogo na pré-história, os alimentos passaram a ser transformados e, conseqüentemente, a atividade culinária passou a existir (CORDÓN, 1988, p.90). Não há dúvida de que uma grande transformação cultural ocorreu para a humanidade devido aos novos hábitos alimentares com a troca dos produtos *in natura* pelos cozidos. Muitas questões podem ser abordadas a respeito desse fato, mas o centro dessa discussão diz respeito à mídia e seu modo de divulgação dos hábitos e maneiras que cercam a produção e a disposição dos alimentos nos espaços públicos em que são consumidas as refeições mais rebuscadas, ou seja, nos restaurantes de luxo.

Ao nos reportarmos à história da alimentação, percebemos alguns fatos que revelam os diversos fins que são dados aos alimentos e o quanto eles estão relacionados aos princípios sociais e econômicos de uma época. Ainda que eles se caracterizem como necessidades nutricionais, de acordo com a cultura em que estão imbuídos, podem se apresentar também, simbolicamente, como mercadorias de luxo. Para apresentá-los como tal, recorreremos à Strehlau (2008, p.25) que afirma que “a noção de luxo está impregnada de política: pode-se defini-lo não em contraste com a necessidade, mas como os bens cujo uso principal seja retórico e social, bens que são a encarnação de símbolos”.

Muitos são os exemplos de ingredientes culinários ou mudanças de hábitos que receberam uma valorização diferenciada pelos comensais em seu tempo. Para cada período, notamos que valores políticos, econômicos e sociais tornam-se iminentes ao espetáculo constituído em torno dos alimentos, interferindo ou não para que eles se insiram diante do discurso social com uma representação específica.

No início do século XVI, foram vários os produtos islâmicos aplicados à culinária e considerados de luxo pela nobreza ocidental. O arroz, as frutas cítricas, a cana-de-açúcar, ou ainda a pimenta, que se tornou uma das principais especiarias dentre as demais, são exemplos que podem ser citados. Esses produtos fizeram parte do universo da opulência em uma determinada época, mas, na atualidade, são dados como básicos (CARNEIRO, 2003, p. 76). O mesmo se dá com o trigo, que se encontra atualmente como *commodity*, mas no período da Revolução Francesa era um produto raro para a plebe que passava por privações, enquanto assistia a nobreza empoar suas perucas com as mais puras farinhas de trigo.

Alguns alimentos, inclusive as bebidas, como o café ou o chá, por exemplo, podem ser indispensáveis e triviais em determinadas épocas, em outras se apresentam como exóticos e luxuosos. Um bem nutricional, ao mudar a sua condição como mercadoria, pode tornar-se parte das necessidades elementares das massas populares ou das elites e é capaz de modificar o motor capitalista do comércio mundial (Ibidem, p. 85).

Os alimentos podem ser alvo de discussões que vão além de suas raízes nutricionais, pois a partir de suas relações com a sociedade alguns fenômenos podem ser observados e são capazes de ilustrar outras esferas da complexidade humana. Carneiro (2003, p. 82) aponta que “a alimentação ocupa, como um ator invisível, o cenário dos grandes processos constitutivos da modernidade” e a alimentação participa de uma revolução silenciosa que foi chamada de “processo civilizatório”. Para o autor, esse processo se deu não apenas devido aos produtos nutricionais, mas por conta do aparecimento e uso de alguns objetos como também pelos rituais e maneiras à mesa que se difundiram por várias partes do mundo, inclusive a América, a partir do modelo inserido pelas comunidades européias.

Muitos utensílios eram valorizados por serem empregados pela realeza européia, destacando-se e ganhando valor agregado por serem fabricados com matérias primas consideradas nobres. Esses utensílios ainda são mantidos em uso até os nossos dias, para a produção e consumo dos alimentos. Assim temos os guardanapos e toalhas de linho, bules e pires de porcelana chinesa, talheres de ouro ou prata e taças feitas com cristal tcheco que, ao serem expostos às mesas dos comensais, revelam que ali se encontra um grupo pertencente à elite. E não só a matéria prima de que são feitos os utensílios denunciam o grupo de comensais, mas também os rituais praticados por eles. As pessoas ao adquirirem alguns hábitos e desenvolvê-los à mesa em um ambiente coletivo, como em determinados restaurantes, podem sinalizar que fazem parte de classes sociais mais abastadas. Para Carneiro (idem, p. 19):

As relações entre a culinária e as classes sociais podem ser identificadas nos gostos diferenciados ou nas maneiras à mesa [...] [e] os restaurantes podem ser analisados como espaços simbólicos, caracterizados como “teatros de comer” e estratificados em torno de posições sociais tanto quanto de cardápios específicos.

Para Debord (1992), a *sociedade do espetáculo* se estrutura a partir das últimas décadas do século XX. Assim sendo, elaboramos alguns apontamentos com a intenção de ratificar como os restaurantes se transformam em palcos quando abordados pelo espetáculo imagético construído pela mídia.

Nos *teatros de comer*, a experiência sonhada de fazer parte da realeza ou da nobreza vem a ser idealizada pelo público que frequenta esses lugares. Nestes, os comensais alimentam os seus fetiches transformando a vida real em uma ficção.

Por sua vez, o mercado, em parceria com a mídia, na intenção de manter a estrutura do consumo em pleno funcionamento, valoriza alguns cenários e cria personagens para que o espetáculo se mantenha ativo. Recortes imagéticos que possam representar os laudos banquetes, e que muitas vezes são representados pela sétima arte ou programas de televisão, tornam-se paradigmas e direcionadores para os comensais que tem o desejo de fazer parte de uma realeza. Esse modelo de cena também repercute em outros veículos de comunicação e ganha notoriedade para sustentar o espetáculo. Desse modo, assim como expusemos anteriormente, os utensílios e produtos diferenciados que podem sugerir uma classe social mais abastada ou que venham a fazer parte da nobreza também são sugeridos nas imagens que ilustram as cenas gastronômicas para convidar os sujeitos para consumir o espetáculo.

Em um restaurante ou ainda nas representações imagéticas que ilustram esses espaços coletivos, a evidência do *jogo das boas maneiras* e de algumas regras é representada. Ainda que alguns códigos não sejam estabelecidos explicitamente os comensais que estão à mesa devem cumpri-los. Para Romagnoli (apud FLANDRIN, 1998, p. 498):

A história das regras de comportamento à mesa está estreitamente ligada à das boas maneiras em sociedade. É uma história que envolve ao mesmo tempo a ética e a etiqueta, ou seja, o valor interno, moral o aspecto externo, formal, da conduta do homem em suas relações com seus semelhantes

Desse modo, ao se por em prática determinadas condutas que são esteticamente recomendadas pelo reduto das classes privilegiadas, o comensal demonstra para o coletivo, ou mesmo para si, que dentro do mercado capitalista ele está inserido em uma classe social singular, alimentando dessa forma um fetiche por ocupar um lugar diferenciado e valorizado diante dos demais no mundo urbano que se perde em números de pessoas. A mídia endossa a atitude do mercado e expõe em suas enunciações chamadas publicitárias que alimentam a sensação do consumidor de se sentir único¹². O sujeito, envolvido pelo jogo das palavras e ações, não se atém que “na tentativa de se refazer e se tornar alguém único é facilmente possível identificar um padrão de uniformidade”. (SALECL, 2005, p.13).

Para atender a este tipo de público, que cresce nos últimos anos no Brasil¹³, os modelos de restaurantes que se apresentam de forma diferenciada dos demais também aumentam. São estabelecimentos luxuosos, intitulados como de alta gastronomia¹⁴, e que passam a ser redutos de um público que anseia pelo consumo de produtos distintos. Os investidores, por sua vez, ao perceberem o que fascina a esse recente cliente, criam o cenário específico para atender as suas necessidades envoltas pelo fetiche. A mídia, atendendo e inflando a movimentação do mercado, debruça-se em informações imagéticas para convocar o público para o espetáculo da comilança do consumo¹⁵.

Um ciclo triádico se forma de modo que é possível notar três grupos presentes: a mídia, as pessoas envolvidas com o mercado da alimentação e os consumidores. O público, enquanto submerso pelo seu gozo, consumido pelo espetáculo que alimenta a realização de seu fetiche, não nota o jogo da mais valia que é estruturado para ele e paga um preço diferenciado por todo o serviço que ali lhe é proporcionado. Iludido com os rituais que satisfazem a sua fantasia de se sentir incluído em um meio diferenciado, o consumidor não percebe que “o que a publicidade vende é a exclusão do outro” (KEHL, 2004, p. 79), portanto, ainda que ele se sinta envolvido pelo espetáculo, é ele o sujeito excluído para o qual todo o banquete é oferecido. Trazemos Debord (1992, § 30) no intuito de evidenciar esse jogo de sedução em que o consumidor é aliciado:

A alienação do espectador em proveito do objeto contemplado (que é o resultado da sua própria atividade inconsciente) exprime-se assim: quanto mais ele contempla, menos vive; quanto mais aceita reconhecer-se nas imagens dominantes da necessidade, menos ele compreende a sua própria existência e o seu próprio desejo. A exterioridade do espetáculo em relação ao homem que age aparece nisto, os seus próprios gestos já não são seus, mas de um outro que Ihos apresenta.

¹² Exemplos de chamadas publicitárias que ratificam o aqui exposto: a escolha dos melhores ingredientes para sua receita está nos detalhes; sabe quando você deu aquele gole e pensou; se você tem uma adega que não é (nome da marca) a gente ajuda a esconder; sugestões para deixar sua reunião de amigos mais gostosa.

¹³ É notada uma ascensão social de várias classes sociais no país nos últimos sete anos, inclusive a que se enquadra no topo da pirâmide, classificado como do tipo A. Disponível em:

<<http://www.gazetadopovo.com.br/economia/conteudo.phtml?id=975855>>. Acesso em 25 jun, 2010

¹⁴ Segundo Braune (2007, p.19) podemos entender por gastronomia “todo prato feito com arte, em que os ingredientes são selecionados por sua qualidade e elaborados com uma técnica que tem por objetivo a perfeição no sabor e no respeito às características culturais do prato”

¹⁵ Das sete revistas dedicadas à gastronomia, presentes no mercado editorial brasileiro, duas começaram a ser editadas no ano de 2009.

O modelo dos restaurantes que aqui expomos se estruturam com propostas bastante distintas dos serviços oferecidos pelos estabelecimentos que primam pelo *signo da velocidade*, como é o caso do *fast food* (FONTENELLE, 2006, p.24). Segundo Franco (2006, p.243), esses padrões de estabelecimentos dissimulam artifícios para “convencer os clientes de que tudo é feito para oferecer-lhes serviços mais eficientes”, inclusive o processo de auto-atendimento, que favorece a maximização dos lucros, mas é exposto como se fosse um benefício para os consumidores.

Nos restaurantes de alta gastronomia, o tempo se diferencia da rotina urbana e do tempo capitalista que prevalece a máxima do *tempo é dinheiro*. O serviço nesses estabelecimentos deve ser primoroso e os detalhes absorvem grande parte do tempo do consumidor que ali se dispõe a permanecer. Como se trata de um espaço destinado ao consumo, o sujeito deve ser assistido como cliente e, portanto, o objetivo deve ser mantê-lo o maior tempo possível no estabelecimento comercial a fim de que todos os serviços e produtos possam ser a ele ofertados de modo que também o deixe satisfeito. Assim, as pessoas da equipe, a postos como serviçais, debruçam-se sobre ele para transformar o momento da refeição em uma cena poética.

Enquanto os modelos de *fast food* pregam a desritualização do ato de se alimentar, nesses restaurantes é o inverso. Os cuidados com os detalhes para apresentar e valorizar a culinária que será ali ofertada são minuciosos e, para usufruir e acompanhar o ritual desse espetáculo, o tempo de dedicação do convidado deve ser maior.

O tempo se torna intrínseco no jogo que é oferecido. Enquanto o comensal se deleita com o enredo criado e exposto no espetáculo, a vida real fica afastada e ali “revela-se simplesmente a vida mais realmente espetacular” Debord (1992,p.153). Para este autor, o tempo da realidade que se transforma, por ser vivido ilusoriamente, separa o sujeito do seu próprio tempo (idem, § 161).

O teatro formado com essas representações invade o tempo e o espaço do sujeito muito antes do momento de sua presença ao estabelecimento escolhido. O tempo dele é requisitado muito antes pelos veículos de comunicação que o convocam a frequentar o respectivo lugar. Mensagens expostas pela mídia enunciam os benefícios para ele e seus pares gozarem ao escolherem aquela determinada casa para alimentar-se. As vantagens nem sempre se atêm às promoções, mas sim a recursos que o lugar oferece que o diferenciam dos demais quando tratamos de espetáculo. Até mesmo as dificuldades passam a ser atrativos, como as consagradas listas de espera, que podem determinar dias ou até meses de espera, como acontece em estabelecimentos na França ou na Espanha. E assim, quanto mais exposta ou requisitada a casa, ou o *chef* que se ocupa da cozinha do estabelecimento, maior será o envolvimento do consumidor em relação ao respectivo restaurante.

Desse modo, conseqüentemente, o seu tempo de dedicação será maior, pois não requer apenas o demorado momento do encontro com o novo, mas o período despendido em um conjunto de ações que se tornam necessárias. Expõe-se assim, em função do evento, não apenas o tempo de dedicação e espera para as reservas, como mencionado acima, mas todo o preparo que envolve a comunicação, desde a absorção dos fatos relevantes ao estabelecimento até a exposição para o seu grupo de afins, na intenção de mostrar para o grupo que ele faz parte dos incluídos.

Para ganhar o bem mais precioso dos sujeitos, o seu tempo, que esmorece a cada instante vivido, os assessores de imprensa, contratados pelos restaurantes, buscam os diferenciais nos estabelecimentos na intenção de facilitar a divulgação e exposição da casa comercial nos veículos de comunicação. Com a intenção de atrair os profissionais da mídia para ganhar espaço e notoriedade para os estabelecimentos para que prestam serviços, os assessores valorizam detalhes dos restaurantes. Um ingrediente diferenciado que venha a ser usado nas produções do *chef* de cozinha, nos eventos que são desenvolvidos para grupos seletos, nos cursos ou nas palestras oferecidas, numa nova parceria ou aquisição/extensão do estabelecimento, nas viagens de aperfeiçoamento dos *chefs* e nos prêmios que venham a ser ganhos pela casa ou por membros da equipe, transformam-se em argumentos que são usados para atingir este objetivo.

É possível fazer uma relação da arte com este fenômeno. Para Trigo (2009), a arte contemporânea se representa como uma encenação e atrelada ao mercado. Referindo-se às estruturas vinculadas à massificação cultural, o autor explicita que um artista se legitima ou não de acordo com o sucesso que ele venha ou não a alcançar. Para tanto, será a rede de relacionamentos e as mitologias fabricadas pela mídia, expostas na construção da indústria do espetáculo, que darão os alicerces para se estabelecer o sucesso e as conseqüentes altas cotações das obras de arte de um artista. Transpondo esses dados para o mercado dos restaurantes, enquanto estabelecimentos também voltados para o espetáculo, o sistema ocorre da mesma forma, com a rede de relacionamentos atrelada aos mitos expostos pela mídia para que o sucesso ali seja estabelecido.

Para Trigo (2009, p.21), “num mundo onde o mercado é o juiz supremo, e onde todos os valores são traduzidos em preços, perda de liquidez passa a ser sinônimo de perda de qualidade”. Com base nesse raciocínio, podemos perceber melhor o interesse que têm esses estabelecimentos em se manterem bem avaliados. Não podemos nos esquecer de que o paradigma da ciência perde todos os valores racionais nesse mercado instituído. O melhor caminho a seguir por este mercado, para se manter com sua liquidez, é seguir caminhos como o da arte, não se prendendo ao compromisso com a realidade e seguindo o fluxo da moda, ou seja, seguindo tendências.

Nas últimas décadas, somos assediados por uma avalanche de imagens que nos devoram como um movimento iconofágico e junto a isto segue a crença de que “tudo que não é novo tende a ser obsoleto e, portanto destina-se ao descarte” (BAITELLO, 2005, p. 77). Tendo-se ainda como princípio a máxima de que o excesso cega, o trabalho do mercado e da mídia para destacar um restaurante junto aos milhares que são ofertados em uma grande metrópole, é dar visibilidade a ele para que seja o escolhido entre os demais pelo consumidor e isto requer algumas estratégias.

Os detalhes, por exemplo, fazem parte do encantamento no processo de sedução. Enquanto por um lado a sociedade pós-moderna está direcionada para a felicidade individualista (LIPOVETSKY, 2010, p. 211), por outro, apresenta ao consumidor “o mais opressor problema no atual capitalismo”: o excesso de ofertas (SALECL, 2005, p. 17). Para que esteja clara esta afirmação observamos o seguinte princípio (idem, p.18):

A idéia de escolha parece ser atraente até o instante no qual se enfrenta uma questão de vida ou de morte, quando as coisas ficam difíceis e então se espera que alguma outra autoridade que supostamente tem o conhecimento escolha em nosso nome.

Para esta autora (idem, p. 20) “o ato da escolha é traumático precisamente porque não há um grande Outro- fazer uma escolha é sempre uma prova de fé onde não existe nenhuma garantia”. Posto isso, é possível observar que a mídia, assim como os restaurantes, desenvolvem algumas estratégias que são aplicadas e contribuem para amenizar esse problema de escolha do consumidor. Eles facilitam o ato de escolha que deve ser feito pelo consumidor ao trazer para a relação entre eles e o público o desejo do Outro¹⁶.

A imprensa publica guias gastronômicos que expõem personalidades como críticos, jornalistas, pessoas conhecedoras do ramo da gastronomia na intenção de fazer o papel do *outro* e amenizar o trauma da escolha que deve ser tomada pelo consumidor. Os restaurantes, por sua vez, indicam sugestões do *chef* de cozinha da casa. Em ambos os casos, o sujeito consumidor, além de ter um facilitador para acalmar a sua ansiedade de escolha, ainda fica sujeito aos mecanismos do poder do *outro* que, por sua vez, diferente da idéia de castração, passa a se sentir protegido por esta estrutura criada, pois se sentirá mais próximo deste *outro* que se destaca no espetáculo. Voltamos assim à discussão que tomamos acima quando o sujeito se sente incluído, o que na verdade não acontece, pois ele é o excluído. O fato de ele estar apto a aceitar as sugestões dadas pelas celebridades que envolvem o espetáculo, o cliente desenvolve o senso de pertencimento em relação ao cenário e preenche um vazio, que seria como um ato de morte pelo momento da escolha, para encarnar o prazer que estava perdido.

¹⁶ Refiro-me aqui ao Grande Outro exposto por Lacan.

Quando os comensais atendem aos apelos oferecidos pela convocação midiática, e decidem dedicar parte de seu tempo (sempre em processo de escassez) ao estabelecimento escolhido, também é recompensado com um tratamento diferenciado. Surpreendido pelos detalhes, que muitas vezes são personalizados, sente-se único entre os demais. No espetáculo cabem as produções elaboradas diante da mesa dos clientes ou mesmo nas cozinhas envidraçadas, para que os *chefs* de cozinha possam ser vistos produzindo pratos que muitas vezes são considerados como obra de arte¹⁷. O vidro, segundo Baudrillard (2000, p.49), faz parte do mundo moderno e tem o poder do “encanto da transparência”. Os restaurantes que mantêm seus *chefs* de cozinha em ambientes envidraçados, deixando-os à vista de seus comensais ao desenvolver o processo de produção, endossam o fenômeno do espetáculo. Além do mais, o vidro é um material que se aplica para acelerar a comunicação e desse modo faz aproximar a celebridade, ora inserida em uma cozinha, do consumidor do espetáculo, o comensal.

Os estilos dos artefatos e as devidas técnicas para usá-los também fazem parte da encenação. A representação se dá em vários momentos, como na sugestão e abertura de um vinho por um *sommelier* ou na agilidade exposta por um profissional da casa no processo para flambar um alimento. A decoração dos pratos torna-se um capítulo à parte. Quando elaborados pelas mãos de *chefs* renomados podem ser vistos em capas de revistas e a imagem é acompanhada pela assinatura de seu autor. Pode-se trazer para efeito de comparação uma tela em branco, que seria o prato, preenchida por cores e texturas, no caso as produções gastronômicas, que se transformam em obras de arte.

Notamos então como todo esse processo é inteiramente diferente do pouco tempo destinado pelos clientes nos ambientes de *fast food*, que inclusive podem consumir os produtos sem ao menos sair de seus carros, e, ao fazerem, não serão vistos. Nos restaurantes dedicados à classe A, o cliente se programa para o inverso. Ali, na intenção de excluir os outros, assim como ele mesmo é o outro para a publicidade, mas não se dá conta desse processo, ele precisa ser visto, para que assim personalize, de modo fetichista, e mostre aos outros o sujeito que ele incorpora e tem interesse de ser no espetáculo. Nesses estabelecimentos, o tempo de espera lhe pode ser precioso, pois desse modo ele estará mais envolvido para ser contemplado. Faz parte do fetichismo, alimentado por esses consumidores, a relação entre o *ver* e *ser visto* diante do espetáculo.

Nesses restaurantes de luxo, o fetiche também está na entrega das chaves de um carro para um *valet*¹⁸. O automóvel, por fazer parte da cena do espetáculo, será “apresentado como prova de sucesso, charme e inteligência do consumidor, sobretudo quando são enfatizadas as inovações tecnológicas do veículo, cujo consumo pressupõe a imagem de uma pessoa moderna e atualizada” (CHAUÍ, 2006, p.40). Posto isso, entende-se que o tempo de espera que abarca a cena da entrega ou retorno do automóvel nesses *teatros de comer* também se torna precioso, pois este objeto também faz parte do espetáculo e pode ser contemplado.

Na representação que se dá nos restaurantes “a aparência fetichista de pura objetividade nas relações espetaculares esconde o seu caráter de relação entre homens e entre classes” (DEBORD, 1992, §24). Os veículos de comunicação, no papel de enunciador, para firmar o contrato de comunicação com o enunciário, o consumidor (CHARADEAU, 2006), facilitam o acesso dos sujeitos para que eles possam assumir papéis antes não representados e provocam assim a destituição das classes.

Nas revistas segmentadas da área de gastronomia, por exemplo, todas elas primam por indicações, construindo mapas cognitivos (PRADO, 2008) para guiar os seus leitores aos seus desejos, o de se inserirem junto aos *nobres* grupos que freqüentam os restaurantes mais refinados da cidade. Para facilitar a inclusão desses consumidores no mercado, criam e expõem

¹⁷ Como proposta para reflexão é interessante lembrar que em 1974, Michael Asher, moldou em uma galeria em Los Angeles um espaço onde foi derrubada a parede que separava o espaço da exposição e a do escritório. A proposta era expor a eliminação literal da parede que separa a experiência estética da atividade comercial. (TRIGO, 2009, p. 25)

¹⁸ Os termos estrangeiros, com destaque à língua francesa, estão sempre presentes nesses estabelecimentos e são evidenciados na mídia impressa quando se refere à alta gastronomia. Para Pietroluongo (1997, p.11) os termos franceses remetem a “uma visão burguesa do mundo culinário gastronômico”.

colunas esclarecedoras, com orientações específicas para o seu público, aconselhando-os e oferecendo dicas de onde ir com informações e sugestões em torno do mundo gastronômico. Alguns ícones da área, como os vinhos, são abordados por todas as revistas, mas algumas criam diferentes nichos para explorar e movimentar outros produtos que se inserem no mercado, desde queijos, chocolates, azeites a até mesmo cachaça ou charutos.

Nesse cenário, o que pode ser observado é a união da mídia com os restaurantes, com o interesse de programar estruturas que empuxem o consumo. Ao refletir sobre o desempenho dessas duas estruturas, quando tratamos da construção do espetáculo voltado para a gastronomia, é possível remeter à fala de Prado (2008), que se refere aos programas midiáticos como estruturas regadas pelo imaginário instaurado pela publicidade e marketing. Diz ele:

Tais programas constroem regimes de visibilidade em que certos itens são tornados positivos (euforizados) e podem vir às cenas nos media com seus modos de usar e suas receitas de vida boa, enquanto outros são disforizados e relegados ao ostracismo. O empuxo ao consumo é uma forma de modalizar a busca por essa individualização privilegiada a partir de uma apresentação passionalizada de valores, ligados a marcadores culturais

Para completar esse raciocínio, trazemos Chauí (2006, p. 42) quando expõe que “uma nova ética (ou uma nova ideologia) passa a valorizar a satisfação imediata dos desejos, o gozo e a fruição, que se tornam imperativos morais. É este o núcleo ideológico que garante eficácia à propaganda”.

Notamos assim que a gastronomia, que acompanha o ser humano por toda a sua vida e se expressa no processo civilizador, se expõe na pós-modernidade envolta aos modelos de comportamento originários da aristocracia. Portanto, vinculada aos círculos burgueses, e acima de tudo ditada pelo mercado, pois é este que “passou a ser percebido como preponderante sobre todos os outros” (TEIXEIRA, 2005, p. 150). De outro lado, se observa um comportamento de pessoas que é expresso como o de um sujeito irracional “que no correr do mesmo dia se mostra ora maníaco, ora deprimido, ora esquizóide, ora paranóico, além de histérico, fóbico e obsessivo” (ibidem, p. 153). Assim, as pessoas, consumidoras, com a necessidade de manter o *outro* como interlocutor para direcionar as suas nuances psicológicas, receiam a constante proximidade com a presença da morte, procurando estruturas em seu imaginário que os distancie desses constantes lutos ditados pelo mercado da moda.

O espetáculo criado em torno da gastronomia, no qual os consumidores pretendem se inserir, expõe comportamentos que remetem à memória dos sujeitos a tempos remotos, quando se relembra cenários em que prevaleciam atitudes aceitas na corte, que deu origem ao termo francês *courtoisie* (ELIAS, 1994, p. 76). Ainda que tais atitudes estivessem envoltas em cenários imaginários, como nos contos de fada, os movimentos lentos que se exprimem diante do comensal em um restaurante de luxo sugerem afabilidade e polidez e se diferenciam e se distanciam da velocidade dos centros urbanos ou da poluição sonora, e outras afins, que transformam grande parte dos indivíduos da pós-modernidade em neuróticos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ainda que os restaurantes, junto à mídia, imponham-se para o sujeito do mesmo modo como se regem os princípios mercadológicos da pós-modernidade, é possível que seja neste *teatro de comer*, que o comensal venha a tentar preencher o vazio de um passado que o mundo real contemporâneo, que prima pela velocidade, não dá conta de proporcionar a ele.

Na intenção de parafrasear essa reflexão em torno da gastronomia que hoje nos é apresentada, da mídia e da relação de ambos com o momento histórico em que vivemos, intitulado por alguns autores como sendo pós-modernidade, deixamos aqui uma citação de BARTHES (2002, p. 1106), de 1961, quando o autor diz:

Para que serve a comida? Ela não é apenas uma coleção de produtos que podem ser usados para estudos nutricionais e estatísticos. Ela é também, e ao mesmo tempo, um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e comportamentos.

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BAITELLO Junior, Norval. (2005). **A era da iconofagia**- ensaios de comunicação e cultura. São Paulos: Hacker Editores.

BARTHES, Roland. **Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine**, In: Barthes, Roland. Oeuvres Complètes. Vol I. Paris: Seuil, 2002, p. 1106.

BAUDRILLARD, Jean. (2000). **O sistema dos objetos**. 4ª ed. São Paulo: Editora Perspectiva.

BRAUNE, Renata. (2007). **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense.

CARNEIRO, Henrique. (2003). **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Campus.

CHARADEAU, Patrick. (2006). **Discurso nas mídias**. São Paulo: Contexto.

CHAUÍ, Marilena. (2006). **Simulacro e poder**. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo.

CORDÓN, Faustino. (1988). **Cocinar hizo al hombre**. 5 ed. Barcelona: Tusquets editores,.

DEBORD, Guy. (2005). **A sociedade do espetáculo**. Comentários sobre a sociedade do espetáculo. Rio de Janeiro: Contraponto.

ELIAS, Norbert. (1994). **O processo civilizador**. V 1. Um história dos costumes. 2 ed. Rio de Janeiro: Ed Zahar.

FLANDRIN, Jean Louis, MONTANARI, Massimo. (1998). **História da Alimentação**. 6ª Ed. São Paulo: Estação Liberdade,

FONTENELLE, Isleide Arruda. (2006). **O nome da marca: McDonald`s, fetichismo e cultura descartável**. São Paulo: FAPESP, Boitempo Editorial.

FRANCO, Ariovaldo. (2006). **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 4ª Ed. São Paulo: SENAC.

KEHL, Maria Rita. A publicidade e o mestre do gozo. **Comunicação, Mídia e Consumo**, ESPM, v. 1, n. 2, p. 77-91, Nov 2004.

LIPOVETSKY, Gilles. (2010). A cultura mundo: resposta a uma sociedade desorientada. Lisboa, Portugal: Edições 70.

PIETROLUONGO, Márcia Attalla. **O espetáculo do instante**. Uma análise das representações sociais do discurso gastronômico francês contemporâneo. Tese de doutorado em língua francesa e literatura de língua francesa. Departamento de letras neolatinas, Letras da Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ, 1997.

PRADO, José Luiz Aidar. Programas cognitivos e passionalização do consumo nos media e na publicidade. **Comunicação, mídia e consumo**, ESPM, v 5, n. 14, p. 87-101, Nov 2008.

SALECL, Renata. (2005). **Sobre a felicidade**. Ansiedade e consumo na era do hipercapitalismo. São Paulo: Alameda.

STREHLAU, Suzane. (2008). **Marketing do Luxo**. São Paulo: CENCAGE Learning.

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

TEIXEIRA, Marcus. (2005). **Vicissitudes do objeto**. Salvador: Ágalma,.

TRIGO, Luciano. (2009). **A grande feira**: uma reaçãoao vale-tudo na arte contemporânea. Rio de Janeiro: Record.

PRATICAS SUSTENTÁVEIS NA ELABORACAO DE PRODUTO MATINAL

**Neide Kazue Sakugawa Shinohara¹, Gerlane Dantas da Silva², Glaucia Terto Araujo³,
Aline Araujo Demetrio⁴, Maria do Rosário de Fátima Padilha⁵, Amanda de Moraes
Oliveira⁶, Leonardo Pereira de Siqueira⁷**

¹ Docente da Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail: shinoharanks@yahoo.com.br

² Discente do Curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar/UFRPE. E-mail: gerlanedantas@gmail.com

³ Discente do Curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar/UFRPE. E-mail: glauciaterto@hotmail.com

⁴ Discente do curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar/UFRPE. E-mail: alinne.demetrio@gmail.com

⁵ Docente da Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail: fatpadilha@ig.com.br

⁶ Docente da Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail: Amanda.moraes@gmail.com

⁷ Docente da Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail: lp_siqueira@yahoo.com.br

RESUMO

O desjejum é bastante importante no cardápio diário, sofrendo variações quanto à composição dos nutrientes de acordo com os hábitos alimentares adotados, podendo oscilar de 15 a 25% do Valor Energético Total. Grande parte das hortaliças e frutas não aproveita talos, folhas, cascas e sementes, levando ao lixo partes do alimento em boas condições fisiológicas e com nutrientes em potencial. Sabemos que a população tem uma resistência ao consumo de preparações que utilizam cascas, talos, folhas, sementes. O curso de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco tem procurado tornar público os benefícios sociais deste aproveitamento, porque possui em sua matriz curricular, disciplinas que capacitam os alunos a desenvolverem novas formulações alimentares para o desjejum empregando estas matérias prima.

Palavras-chave: aproveitamento integral de alimentos; práticas sustentáveis; produto matinal; gastronomia sustentável.

ABSTRACT

The breakfast is very important in the daily menu, undergoing changes in composition of nutrients according to the food habits adopted, may fluctuate 15-25% of total energy. Much of fruits and vegetables does not take advantage stems, leaves, bark and seeds, leading to the waste parts of food in good physiological conditions and nutrients with potential. We know that people have a resistance to the use of preparations that use bark, stems, leaves, seeds. The course of Gastronomy in University Federal Rural of Pernambuco has sought to publicize the social benefits of this recovery, because it has its headquarters in the curriculum, courses that enable students to develop new food formulations for breakfast using these raw materials.

Keywords: total utilization of food; sustainable practices; product morning; sustainable food.

INTRODUÇÃO

A alimentação matinal importante refeição da dieta habitual pode ser definida como a primeira refeição do dia antes das onze horas da manhã (ORTEGA et al., 1996). Seu consumo adequado que representa 25% das recomendações (MEYERS et al. 1989;), depende de uma ingestão balanceada que forneça nutrientes indispensáveis para manter a saúde e bem-estar do indivíduo.

O consumo diário do desjejum vem sendo estudado em alguns países do primeiro mundo, a fim de verificar sua contribuição de nutrientes e energia na nutrição geral de crianças, adolescentes, jovens e adultos (ORTEGA et al., 1996).

Alguns estudos têm informado que na distribuição do valor nutricional das refeições o desjejum pode oscilar de 15 a 25% do Valor Energético Total (GALISA, ESPERANÇA, SÁ 2008). Não se pode negar a influência sócio-cultural nesta refeição e existem diversas diferenças entre o tipo, composição nutricional, modo de preparo e o seu significado (BASTOS, 2004).

Drouard (1999) comenta que na França existem dois modelos de desjejum: o modelo tradicional constituído de café com leite, pão com manteiga e o modelo de refeição completa incluindo suco de frutas e cereais.

A praticidade em preparar as refeições tem levado as pessoas a utilizar alimentos industrializados com maior frequência. Além do mais, algumas técnicas de preparo de alimentos, a inclusão de alguns tipos de preparações, o desconhecimento da composição dos alimentos tem levado os indivíduos ao desperdício, cujos resultados são toneladas de nutrientes sendo jogados no lixo, além de tornar a porção que se conhece como comestível a um custo mais elevado.

É fato, que grande parte das preparações que envolvem hortaliças e frutas pouco ou não aproveita talos, folhas, cascas, sementes, bagaço e outros, levando ao lixo partes do alimento em boas condições fisiológicas e com nutrientes em potencial. Também nessas porções pode ser encontrado razoável conteúdo de fibras, vitaminas e sais minerais.

Estudo realizado em 2005 por Monteiro e colaboradores, quanto aos fatores de risco para doenças crônicas revelou um déficit no consumo de frutas e hortaliças. O baixo consumo e a falta ou interrupção de nutrientes essenciais na alimentação diária leva a distúrbios no metabolismo. Cuidar da alimentação é de fundamental importância, pois indiretamente este cuidado se reflete na saúde. Saber aproveitar o alimento em sua integralidade necessita de criatividade. Por outro lado, segundo This (2008), realizar certas preparações necessita de explicações que a ciência dá a preceitos empíricos transmitidos de *chef* para *chef* e de mãe para filha.

Em várias partes do mundo tem-se pesquisado a elaboração de alimentos matinais, pois nos dias atuais são muito bem aceitos. Estes, além de se apresentarem na forma tradicional, isto é, com alto conteúdo calórico, podem ser elaborados para dietas.

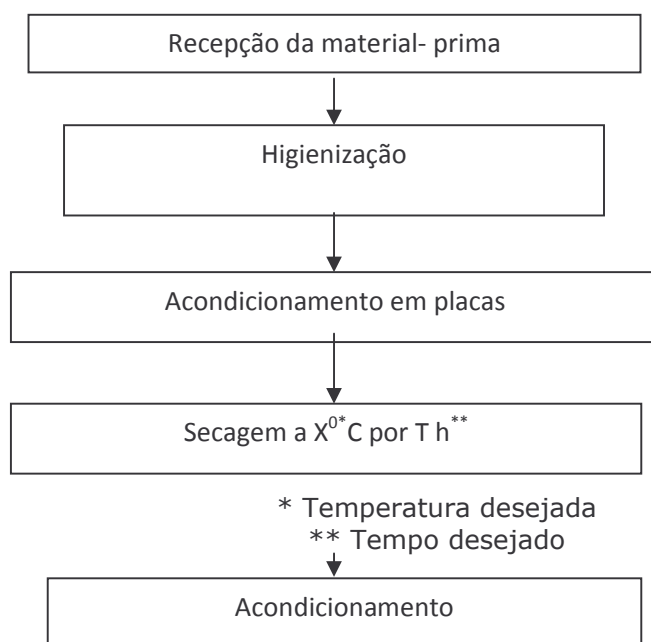
Procurando mais informações teóricas e práticas a respeito de como devemos preparar os alimentos de maneira correta, saudável e maior aproveitamento, teremos melhor qualidade de vida. Sabemos que a população tem uma resistência a preparações que utilizam cascas, talos, folhas, sementes, referindo ser comida para animais, no entanto o projeto Mesa Brasil-SESC (2003) tem procurado tornar público este aproveitamento e cursos de gastronomia como o da Universidade Federal Rural de Pernambuco possui em sua matriz curricular disciplinas que capacitam os alunos a desenvolverem formulações de produtos que utilizam esta matéria prima. Pensando nesta proposta, esta pesquisa teve o objetivo de tornar viável a elaboração de um produto matinal com intuito de melhor aproveitar resíduos de alguns alimentos, minimizando o desperdício e assim contribuindo para a diminuição de poluentes alimentares.

Material e Métodos

Os resíduos de alimentos utilizados para a preparação do produto matinal foram provenientes de aulas práticas da disciplina de Cozinha Alternativa, disciplina do 7º período do Curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar da Universidade Federal Rural de Pernambuco. Os procedimentos foram realizados no Laboratório de Alimentos do Departamento de Tecnologia Rural da referida Universidade com a orientação de professores e participação dos alunos da citada disciplina.

Os componentes da matéria-prima constaram de: bagaço de milho(1), bagaço de coco(2), semente de jerimum(3), semente de melão(4), casca de limão siciliano(5) e rapadura. Os resíduos de (1) a (4) foram higienizados, e a seguir direcionados a etapas conforme o fluxograma (Figura 1).

Fluxograma de preparação do produto matinal



As sementes e bagaços após higienização, foram distribuídos e acondicionados separadamente em finas camadas de 1 cm de profundidade, em utensílios gastronômicos em aço inox e a seguir colocadas em forno combinado Modelo CG6 a gás numa temperatura de 60°C por um período de tempo distinto para cada matéria prima, até atingir o nível de 10 a 25% de umidade (ANVISA, 2006). Após atingir a secagem desejada, a matéria prima em temperatura ambiente será depositada em vidros hermeticamente fechados, para aguardar o momento de misturá-los. Ressalte-se que as sementes serão processadas antes da homogeneização aos demais.

As cascas do limão siciliano higienizado, foram cortadas em cubos de 1 cm escaldadas (branqueamento) quatro vezes por um período de 10 minutos e a seguir submetido ao processo de cristalização, onde preparou-se um xarope com medidas de 1:1 entre água e açúcar, deixando ferver até o ponto de fio. A seguir, colocaram-se as cascas no xarope quente e ao começar a fervura esperou-se concentrar até o ponto de bala mole e em seguida retirou-se a panela do fogo e foi verificado se a preparação estava apresentando aspecto brilhante, textura macia, compacta e com boa concentração do xarope. Continuou-se a revolver a preparação até este estar impregnado de açúcar, completando a cristalização. Quanto à rapadura, esta foi ralada e reservada para o momento da mistura dos demais ingredientes, como por exemplo, junto do bagaço do milho e do coco.

Para fins de comprovação da qualidade sanitária, realizou-se pesquisa microbiológica para contagem de coliformes totais e fecais e de *Salmonella* spp, de acordo com SILVA ET AL. (2001).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Muitos dos alimentos de consumo regional, convencionais ou não, são importantes do ponto de vista nutricional. No entanto, a população ao utilizá-los em suas tradicionais receitas culinárias, desperdiça partes que poderiam ser aproveitadas. Tais resíduos possibilitam a produção de fórmulas para ser consumida em qualquer tipo de refeição.

Neste trabalho, elaborou-se um produto de resíduos alimentares, rejeitado pelo consumidor e ainda com importante conteúdo em nutrientes. A utilização das partes de resíduos desprezados estão presentes na preparação da foto 1.



Foto 1- Produto matinal elaborado de cascas e sementes

Observamos que os resíduos alimentares para chegarem na umidade desejada com igual temperatura, necessitaria de tempos diferentes, conforme observado na Tabela 1.

Tabela 1 – Resultados do tempo necessário para secagem dos resíduos em forno combinado.

Resíduos	Umidade %	Tempo	Temperatura
Farelo de milho	25	1h 30min	60 ^o C
Farelo de coco	20	2 h	60 ^o C
Semente de jerimum	10	3h	60 ^o C
Semente de melão	10	3h	60 ^o C

A secagem de frutas é uma forma de conservação e variação do sabor natural, praticada há muito tempo. Provavelmente os homens primitivos já se utilizavam desta arte para prolongar a possibilidade de consumo dos alimentos encontrados em curtos períodos do ano (QUEIROZ, 1997).

Segundo SANTOS et al. (1997), a finalidade básica da desidratação de produtos agro alimentares é evitar o crescimento ou reprodução de microrganismos, a deterioração e a ação de insetos e, portanto, permitir a preservação das qualidades do produto durante armazenagem prolongada. Neste trabalho, a secagem dos resíduos alimentares teve a finalidade de desenvolver a formulação de um novo produto, de importante valor agregado e nutricional, diminuição dos resíduos de importância ambiental.

Analisando a Tabela 1, observa-se que a desidratação de todos os resíduos chegou aos níveis legais e aceitos pela ANVISA (2006), que limita em 25 % o teor de água nos alimentos desidratados, o que garante um maior tempo de prateleira quando comparado com o alimento *in natura*.

Tabela 2 – Resultados da Contagem Microbiológica dos Resíduos Cristalizados.

Resíduos	Coliforme total	Coliforme fecal	Salmonella spp
Farelo de milho	Negativo	Negativo	Ausente
Farelo de coco	Negativo	Negativo	Ausente
Semente de jerimum	Negativo		Ausente
Semente de melão	Negativo		Ausente

De acordo com a Tabela 2, pode-se observar que todos os ensaios microbiológicos avaliados, apresentam resultados dentro dos parâmetros preconizados pela RDC nº12 (BRASIL, 2001), comprovando a qualidade sanitária das preparações formuladas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados obtidos permitem concluir que é possível obter um produto desidratado de qualidade garantida, dentro dos padrões determinados pela ANVISA para resíduos alimentares.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Regulamento técnico sobre condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.** Portaria n. 326, de 30 jul. 1997. Aprova o regulamento técnico sobre condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 01 set. 2006
- BISPO, R. Muto mais do que a média com pão e manteiga. O estado de São Paulo, 5 de setembro, p. C 5, 2004.
- BRASIL. **Resolução - RDC nº 12. , REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS 2001.**
- DROUARD, A. Naissance et évolution du petit déjeuner en France. Cahier de Nutrition et Diététique, v. 34, n.3, p. 167-171, 1999.
- GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ, N.G. de. Nutrição, conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books, 2008.
- MESA BRASIL SESC 2003. Disponível em: [www. sescsp. org.br/sesc/mesabrasilsp](http://www.sescsp.org.br/sesc/mesabrasilsp) . Acesso em 11/04/2009.
- MEYERS, A.F. et al. School breakfast program and Scholl Performance. American Journal Disease Children, v.143, p. 1234-1239, 1989.
- MONTEIRO, C. et al. Monitoramento de fatores de risco para doenças crônicas por entrevistas telefônicas. Revista de Saúde Pública, 2005, v.39, n.1, p. 47-57.
- ORTEGA, R.M. et al. Associations between obesity breakfast-time food habits and intake of energy and nutrients in a group of elderly Madrid residents. Journal of the American College Nutrition, v.15, n.1, p. 65-72, 1996.
- QUEIROZ, A.J. de M. **Propriedades físicas e pré-resfriamento de umbu** (Spondia tuberosa, 2007.Arruda Câmara). Campina Grande: UFPB, 1997. 145f (Dissertação de Mestrado)
- SANTOS, V. M. da S.; FERREIRA, W.R; PINTO, RL. U. De F. **Simulação e otimização doprocesso de secagem de frutas em um secador do tipo túnel concorrente.** Revista Brasileira de Armazenagem. Viçosa, v. 22, n. 1, p. 23-32. 1997
- SILVA N, Junqueira VCA, Silveira NFA. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, São Paulo, 2001.
- THIS, H. Um cientista na cozinha. Tradução. 4ª ed. São Paulo: Ática, 2008.

Preserve a mesa: a cozinha como protetora dos costumes

Joana Pellerano¹ - Centro Universitário Senac – Campus Santo Amaro

¹ Joana Pellerano é formada em jornalismo pela Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), tem pós-graduação em Gastronomia: Vivências Culturais Centro Universitário Senac e mestrado em Comunicação e Gastronomia pela Universitat de Vic (Uvic), na Espanha.

RESUMO

Como parte essencial do cotidiano e, conseqüentemente, da cultura de uma sociedade, a alimentação pode funcionar como um símbolo identitário e uma ferramenta de defesa contra as ameaças globalizantes às particularidades regionais. Diante das inovações vindas de outras culturas e dos avanços da indústria alimentícia, o consumidor busca conforto e familiaridade nos ingredientes tidos como tradicionais, com origem conhecida e confiável.

Palavras-chave: alimentação; identidade; tradição; globalização; consumo.

ABSTRACT

As an essential part of everyday life and therefore of a society's culture, food can act as an identifying symbol and a defense system against globalization threats to regional particularities. Considering the innovations coming from other cultures and the advances in food industry, consumers are seeking comfort and familiarity in ingredients regarded as traditional, coming from known and safe sources.

Keywords: food; identity; tradition; globalization; consumption.

Preserve a mesa: a cozinha como protetora dos costumes

Em uma vida de 70 anos, quem consagra mais ou menos duas horas diárias ao ato de comer passa seis anos comendo. Talvez por isso o ato de se alimentar tenha ultrapassado os limites do cotidiano para virar moda: a sociedade está imersa em um mundo de chefs de cozinha, escolas de culinária, restaurantes sofisticados e artigos em jornais que ensinam como frequentá-los. Ser gourmet atualmente significa interessar-se pelo que se come e bebe, e aprender a degustar os alimentos com prazer. Diz Franco (2001) que é transcender o chauvinismo culinário e poder realizar uma mistura sutil de tradição e curiosidade pelo novo.

Barthes (apud FONSECA et al, 2009) afirma que comida é “um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e condutas”. Por esse motivo o alimento ultrapassa sua condição de “combustível” para o corpo e passa a ser tratado como um símbolo, começa a ter papéis sócio-culturais diferentes (GRÁCIA- ARNÁIZ, 1996). Cascudo (2004, p.387) crê que o alimento representa o povo que o consome, dá “a impressão confusa e viva do temperamento e maneira de viver, de conquistar os víveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável de convívio humano”. Além de saciar a necessidade biológica, a comida seria também uma categoria simbólica relevante na construção da identidade social, o que lhe confere grande importância dentro da estrutura social na qual se insere.

Para Fischler (1995, p.212),

“se a fórmula 'diga o que comes que te direi quem és' reflete [...] uma verdade não só biológica e social, mas também simbólica e subjetiva, temos que admitir que o comensal moderno, duvidando do que come, pode muito bem duvidar de quem ele é”.

As tradições alimentares, então, reforçam o caráter identitário de um povo, e podem ter uma função emblemática de resistência cultural. A identidade nacional, uma das principais fontes de nossa identidade cultural, que é quem nós somos – ou quem mostramos que somos –, quando ameaçada, também pode ser reafirmada por meio de escolhas feitas à mesa.

Um exemplo relativamente recente da importância da alimentação como reafirmação da identidade nacional é decorrente da invasão do Iraque pelos Estados Unidos, em 2003 (LOUGHLIN, 2009). Como a França não se dispôs a fornecer tropas para ajudar os norte-americanos, a tentativa de repressão do país veio na área mais conhecida da cultura francesa: a gastronomia. Enquanto as tropas de Bush cercavam o Iraque, o deputado republicano Walter Jones e seu colega Bob Ney, presidente do Comitê Administrativo da Câmara, convocaram uma coletiva de imprensa em Washington para anunciar solenemente o banimento das french fries (batatas fritas) e das french toasts (uma espécie de rabanada) dos cardápios dos restaurantes da casa. A partir daquele momento a palavra french, que significa francês, seria trocada por freedom, liberdade. Os pratos passariam a se chamar freedom fries e freedom toasts.

Mas esses exemplos não são exclusividade dos americanos. Aqui no Brasil, na época dos movimentos em prol da independência, a cachaça era a única bebida aceita. O “brasileiro de verdade” demonstrava seu apoio ao movimento evitando consumir os produtos oriundos da terra inimiga e opressora. Vinhos portugueses eram proibidos nas mesas dos que lutavam pela nossa independência, assim como pães, presuntos, farinha de trigo e azeite de oliva. Nos grandes banquetes políticos se comia farinha de mandioca e se brindava com a aguardente nacional. À medida que os ideais de liberdade iam crescendo em nosso país, o copo e o prato se tornavam símbolo de rebeldia e de conspiração (LEAL, 1998).

A tendência permanece atual, como observa Dória (2009, p.9):

“Interessante é que nos grandes centros urbanos, onde é forte a pressão das culinárias do mundo todo, vivemos uma nova fase – talvez defensiva – de celebração da culinária brasileira. Com esforços próprios de estilização, muitos chefs inovadores buscam situar essa tradição no imaginário e nos desejos de um público consumidor ávido por novidades”.

Os fenômenos, na interpretação de Poulain (2004), é inerente aos tempos atuais e sinalizam crises identitárias que atingem todas as nações. “A patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no do risco de perda da identidade” (Ibidem, pg.38). Fonseca et al (2009) reforçam que apesar da “diversidade inerente aos sistemas alimentares, um aspecto é fundamental na significação da alimentação: a identidade. O comensal precisa se identificar com o alimento para reconhecê-lo e significá-lo”, necessidade ameaçada pelos mercados transnacionais, que causa o deslocamento dos alimentos da origem geográfica a que são tradicionalmente associados. Nas palavras de Fischler (1995, p.211): “O alimento moderno já não tem identidade, pois não é identificável”.

A desconfiança que um alimento “estrangeiro” causa remete ao dilema do onívoro comentado por Pollan (2006). Por ser onívoro, o homem é o mais adaptável de todos os mamíferos. Nossos dentes e sistemas digestivos estão prontos para o que der e vier. Seca, migração de rebanho, extinção de espécies vegetais e animais, lanchonete preferida fechada pela Vigilância Sanitária, nada será fator potencialmente ameaçador à nossa sobrevivência: a falta de um determinado alimento não nos afeta como a outros animais com dietas especializadas. Mas o desconhecimento da origem de um alimento cria a possibilidade da incorporação de algo nocivo ao físico ou ao psicológico. Dessa forma cria-se, em especial nas grandes cidades, a tendência à valorização da “volta à natureza”, do simples e do rústico; uma “nostalgia de um 'espaço social' em que o comedor viva sem angústia, ao abrigo de uma cultura culinária claramente identificada e identifiicante” (POULAIN, 2004, p.34).

Quando mais avança a tecnologia da indústria de alimentos, mais valor o consumidor dá à comida tida como tradicional, artesanal e caseira (GRÁCIA-ARNÁIZ, 1996). Nasce uma visão utópica da ruralidade: os habitantes do interior - que em teoria têm contato com a terra, de onde nascem os alimentos - passam a ser guardiões do patrimônio gastronômico, e os ingredientes e modos de preparo “tradicionais”, baluartes da tradição, que devem ser valorizados e protegidos.

Mas não há necessidade de enaltecer o passado para preservar-se das incertezas futuro. Para Poulain (2004, p.31), “os particularismos nacionais e regionais não desaparecem tão rapidamente”, pois são mais fortes e enraizados que qualquer novidade. Além disso, como afirma

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

Montanari (2009), as identidades culturais não são partes do DNA de um povo, mas estão constantemente adaptando-se às influências externas e às trocas com outras culturas. “As identidades, portanto, não existem sem as trocas culturais, e proteger a biodiversidade cultural não significa enclausurar cada identidade numa concha, mas, sim, conectá-las” (Ibidem, p.12).

A própria diversidade alimentar com a que contamos hoje é fruto da miscigenação dos costumes, de ingredientes “estrangeiros”, de técnicas de preparo aprendidas com outros povos. Basta um pouco de equilíbrio, e poderemos aproveitar nossa condição de onívoro com mais prazer e, bem à moda, adotarmos o título de gourmets.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

DÓRIA, Carlos Alberto. A formação da culinária brasileira. São Paulo: Publifolha, 2009.

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

FONSECA, Alexandre Brasil Carvalho, et al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. Disponível em <http://www.abrasco.org.br/cienciaesaudecoletiva/artigos/artigo_int.php?id_artigo=3901>. Acesso em 9 set. 2009.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

GRÁCIA-ARNÁIZ, Mabel. Paradojas de la alimentación contemporánea. Barcelona: Icaria, 1996.

LEAL, Maria Leonor M. S.. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1998.

LOUGHLIN, Sean. House cafeterias change names for 'french' fries and 'french' toast. Disponível em <<http://www.cnn.com/2003/ALLPOLITICS/03/11/sprj.irq.fries/>>. Acesso em 9 set. 2009.

MONTANARI, Massimo. A cozinha, lugar de identidade e das trocas. In:

MONTANARI, Massimo (org.). O mundo na cozinha: História, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade/Senac, 2009. P. 11-17.

POLLAN, Michel. The Omnivore's Dilemma: a natural history of four meals. Nova York: The Penguin Press, 2006.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da Alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

Reflexões sobre o consumo alimentar sob o viés do consumo simbólico

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes¹ - Universidade Federal do Paraná

¹Professora do Curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná. Email: mariegimenes@gmail.com

RESUMO

Este artigo tem como objetivo discutir o consumo alimentar a partir do conceito de consumo simbólico, procurando entender algumas das funções incorporadas ao ato alimentar e que transcendem a mera perspectiva fisiológica. Para tanto, foi realizada uma revisão bibliográfica, incluindo autores das áreas de antropologia, sociologia e filosofia, com o objetivo de contribuir para uma melhor compreensão do consumo alimentar junto a pesquisadores e profissionais da área de gastronomia.

Palavras-chave: Consumo alimentar; consumo simbólico; gastronomia.

ABSTRACT

This article aims at analyzing food consumption based on the concept of symbolic consumption to understand some functions incorporated to the alimentary act which transcends the mere physiologic perspective. For this purpose, a bibliographic review was made, including authors from anthropology, sociology and philosophy for a better understanding of food consumption among gastronomy researchers and professionals.

Key words: Food consumption; symbolic consumption; gastronomy.

INTRODUÇÃO

A alimentação é um tema tão interessante quanto complexo, capaz de atrair o interesse de áreas do conhecimento como a antropologia, a história, a sociologia, a economia, a administração, dentre outras, bem como de tornar-se relevante ao ponto de fundar áreas como a nutrição e a própria gastronomia. Parte da complexidade inerente ao tema se dá em virtude de múltiplos significados agregados ao ato alimentar. Come-se e bebe-se para ingerir os nutrientes e calorias necessárias para a manutenção do indivíduo, mas também para demarcar pertencimento a um grupo, celebrar algo, sentir-se acolhido e até mesmo para expressar uma opinião.

Este artigo tem como objetivo discutir, de forma sintética, o consumo alimentar sob o viés do consumo simbólico, procurando perceber algumas possibilidades do ato alimentar transcender a perspectiva fisiológica. Para isso, apresenta-se uma revisão bibliográfica de autores da área de antropologia, sociologia e filosofia e, espera-se, desta forma, contribuir para uma melhor compreensão das motivações alimentares junto a pesquisadores e profissionais da área de alimentação.

1. Pensando o consumo alimentar

A antropóloga Ana Maria Bonin e a socióloga Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim defendem que [...] *os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que não são o espelho, mas se constituem na própria imagem da sociedade* (BONIN e ROLIM, 1991, p.76). Isto se torna possível pois tais escolhas não se fundam apenas em perspectivas objetivas relacionadas ao modo de vida de um grupo (o que é não é venenoso, o que se pode plantar, criar ou adquirir em determinada região, quais são as tecnologias disponíveis), mas são determinadas também por aspectos subjetivos.

Para a antropóloga Vivian Braga (2004, p.39) [...] *os hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui*. Tem-se desta forma que as disposições vinculadas à alimentação não se limitam à manipulação da iguaria a ser digerida, mas se estendem aos modos à mesa, aos locais e às maneiras com que tal degustação ocorre e encerram múltiplos significados. Para o pesquisador Marcelo Alvarez:

La alimentación humana es un acto social y cultural donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales¹⁹. (ALVAREZ, 2002, p.11).

Portanto, as decisões relacionadas à alimentação são suscetíveis às mudanças sociais, econômicas e tecnológicas, pois não são estabelecidas de forma isolada ou à revelia de um contexto maior, são construídas no mesmo bojo cultural que orienta as demais práticas e disposições do grupo social. Desta maneira, [...] *mesmo cru e colhido diretamente da árvore, o fruto já é um alimento culturalizado, antes de qualquer preparação e pelo simples fato de ser tido como comestível* (GIARD, 1994, p.232). Essa intervenção cultural na definição de comestibilidade também aparece nas discussões do antropólogo Roberto Da Matta (1987), que aborda a diferenciação entre alimento e comida. Para o autor nem todo alimento, considerado aquilo que pode nos trazer nutrientes, é comida. Só se torna comida o alimento que é aceito social e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. É a partir desta primeira sanção social que o sujeito pode desenvolver suas preferências individuais.

A própria ideia de gosto alimentar deve ser, portanto, expandida, pois ele já nasce permeado pela fusão do biológico com o cultural. O gosto alimentar então extrapola o domínio do aparelho sensorial humano e se aproxima da ideia defendida por Bourdieu (1983), para quem o *gosto* caracteriza uma propensão e uma aptidão à apropriação material e simbólica de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras, constituindo a fórmula generativa de um *estilo de vida*. A concepção de estilo de vida, por sua vez, funda-se em outro conceito formulado por Bourdieu, o de *habitus*.

Este conceito refere-se ao conjunto normativo de condutas que regem as práticas sociais de cada grupo e que vai sendo construído no bojo de sua cultura e gradativamente sendo internalizado por seus integrantes. O *habitus* desempenha um fator de seleção diante de informações novas, tendendo a excluir ou a reinterpretar as opções conflitantes a partir dos valores já absorvidos, terminando por gerar certa coesão e coerência entre membros de determinados grupos sociais. Desta forma pode-se pensar a existência de um *habitus de classe* que une os *habitus* singulares dos diferentes membros de uma mesma classe social, dando substrato para a criação de um estilo de vida²⁰.

Neste sentido, integrantes de grupos sociais tendem a compartilhar certas aptidões de escolha (gosto) que terminam por conectá-los, tornando-os passíveis de serem reconhecidos como tal, inclusive no plano das decisões alimentares. Estas, justamente por se fundarem em um contexto cultural e constituírem uma prática cotidiana vital, também são depositárias dos

¹⁹ “A alimentação humana é um ato social e cultural onde a escolha e o consumo de alimentos colocam em jogo um conjunto de fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica ligado a uma rede de representações, simbolismos e rituais” [tradução livre].

²⁰ Vale lembrar que para Bourdieu (1983, 1988) a ideia de estilo de vida se funda na concepção de classe social, entendida como um espaço social ocupado pelo indivíduo, marcado pela integração em um espaço simbólico que transcende a posição ocupada por ele dentro de um determinado processo de produção. Para cada posição ocupada existe um estilo de vida correspondente, um conjunto unitário de preferências distintivas que exprimem, na lógica específica de cada um dos subespaços simbólicos, a mesma intenção expressiva que forma um princípio de unidade de estilo, um conjunto de gostos específicos.

conteúdos que orientam escolhas mais amplas, sendo elaboradas na lógica de estilos de vida, da mesma forma em que tendem a evidenciar outros aspectos simbólicos que conformam este estilo.

Traçado este panorama, o indivíduo exercita seu paladar, sua preferência individual por esta ou aquela comida, mas o faz dentro de um quadro sancionado culturalmente que lhe diz dentre quais alimentos ele pode escolher, tendo em vista que o gosto alimentar é construído em um arcabouço cultural que orienta as escolhas individuais. Como observa Alvarez:

Comer, entonces, implica un hecho social complejo que pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo tanto material como simbólico diferenciados y diferenciadores. Y en este sentido, el consumo de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de las identidades colectivas a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder²¹ (ALVAREZ, 2002, p.11).

Assim, as escolhas alimentares terminam por constituir uma forma de representação do mundo e, por consequência, fornecem inúmeras informações sobre aqueles que as praticam. Para a antropóloga Maria Eunice Maciel (2004), a cozinha constitui-se em um tipo de linguagem que permite pensá-la como um vetor de comunicação, um código complexo que possibilita compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e à qual confere sentido. A alimentação, portanto, pode ser considerada uma linguagem que fala materialmente de dimensões sociais e simbólicas. Também para o semiólogo Roland Barthes (1997, p.22), a alimentação também constitui uma forma de comunicação, pois *substances, techniques of preparation, habits, all become part of system of differences in signification, and as soon as this happens, we have communication by way of food*²². Segundo o autor:

When he buys an item of food, consumes it, or serves it, modern man does not manipulate a simple object in a purely transitive fashion; the item of food sums up and transmits a situation; it constitutes an information, it signifies. That is to say that is not just an indicator of a set of more or less conscious motivations, but that it is a real sign. Perhaps the functional unit of a system of communications. By this I mean not only the elements of display in food, such as food involved in rites of hospitality, for all food serves as a sign among the members of a given society²³ (BARTHES, 1997, p.21).

Por conseguinte, a partir do que escolhem, consomem e ingerem os indivíduos expressam seus estilos de vida, crenças e ideologias, tornando o consumo alimentar uma forma de comunicação. Isso se coaduna com o pensamento dos antropólogos Mary Douglas e Baron Isherwood (1995), que consideram o consumo uma forma de comunicação do indivíduo com o mundo, tendo em vista que a fruição dos bens envolve seu consumo físico, mas também a transmissão de mensagens e a demarcação de diferenças sociais, servindo para tornar visíveis e estáveis as categorias de uma cultura.

Comunicar-se a partir da alimentação se torna possível porque o consumo alimentar muitas vezes se converte em uma modalidade de consumo simbólico. A essência do consumo simbólico, segundo o filósofo Jean Baudrillard (2000), reside no fato de que o que é consumido nunca é o objeto ou produto material, mas sim a relação (ou relações) que se estabelece com e

²¹ “Comer, então, implica um feito social complexo que coloca em cena um conjunto de movimentos de produção e consumo tanto material quanto simbólico, diferenciados e diferenciadores. E neste sentido, o consumo de alimentos e os processos sociais e culturais que os sustentam contribuem para a constituição das identidades coletivas, uma vez que são expressão de relações sociais e de poder” [tradução livre].

²² “Substâncias, técnicas de preparo, hábitos, tudo se torna parte de um sistema de diferenças em termos de significação, e tão logo isso aconteça, nós temos a comida como forma de comunicação” [tradução livre].

²³ “Quando compra um alimento, o consome ou o serve, o homem moderno não apenas manipula um simples objeto, o alimento possui e transmite uma situação, constitui uma informação, tem um significado. Isso quer dizer que o alimento não é apenas um elemento que revela motivações mais ou menos conscientes, mas é um verdadeiro símbolo. Talvez a unidade funcional de um sistema de comunicações. E por isso me refiro não apenas aos elementos mais evidentes da comida, como a comida no contexto da hospitalidade” [tradução livre].

através dele. A carga simbólica atrelada a um objeto faz com que ele transcenda seu valor utilitário e possa incorporar outras funções. Nesse sentido, o filósofo reforça a idéia de que os objetos e produtos materiais não são apenas objetos de consumo, mas objetos de satisfação das necessidades dos indivíduos. *A circulação, a compra, a venda, a apropriação de bens e de objetos/signos diferenciados constituem hoje a nossa linguagem e o nosso código, por cujo intermédio toda a sociedade se comunica e fala* (BAUDRILLARD, 1991, p.80).

No caso específico da alimentação, a iguaria deixa de ser consumida por suas características físico-químicas e passa a ser degustada pelos valores simbólicos que lhe são atribuídos, para demarcar *status* social (a partir do consumo de produtos valorizados, como caviar e *escargot*; ou de estabelecimentos que estão “na moda”), propiciar um exercício identitário (quando a preparação e a degustação marcam o pertencimento a um grupo) ou ainda uma conexão memorial (também relacionada à perspectiva identitária, diz respeito à capacidade de determinadas iguarias projetarem lembranças e reavivarem experiências).

2. Possibilidades do consumo simbólico alimentar

O consumo simbólico alimentar está presente no cotidiano das pessoas, inclusive ao ponto de muitas vezes tornar-se imperceptível. Superstições alimentares (não comer animais que ciscam na noite do ano novo, sob o perigo de ter a vida “levada para trás”; guardar sementes de romã na carteira com o intuito de atrair dinheiro) são comuns na atualidade, apesar da lógica cientificista da sociedade contemporânea. Em um raciocínio semelhante, a comemoração de um aniversário pede um doce com características específicas (fala-se em bolo de aniversário, e não em um pudim ou algo do gênero) e a celebração de um grande feito ou de data especial remete a uma determinada bebida alcoólica (toma-se champanhe ou espumante, nunca um conhaque nestas ocasiões).

Os exemplos são inúmeros e, para esta reflexão, foram escolhidas algumas formas de consumo simbólico, com caráter religioso, ideológico, nostálgico e identitário. Obviamente não se tem a pretensão nem o objetivo de esgotar o assunto, mas sim de lançar alguns exemplos que revelem a extensão desta perspectiva e que contribuam para a discussão aqui proposta.

2.1. Consumo simbólico de caráter religioso

As proibições alimentares de caráter religioso evidenciam bastante bem a perspectiva de que as escolhas alimentares se circunscrevem em um contexto mais vasto. Escrevendo sobre os tabus religiosos, o cientista social Geraldo Romanelli argumenta:

As proibições do consumo de determinados alimentos não pretendem proteger o “organismo biológico”, mas objetivam defender o “organismo social” dos membros de determinado grupo religioso, fixando suas identidades em contraponto às identidades dos participantes de outros grupos religiosos. Essas regras dietéticas não têm apenas caráter prático, fundado no conhecimento acerca de um sistema simbólico mais amplo, ancorado na idéia de sagrado (ROMANELLI, 2006, p.335-336).

Ilustrando este raciocínio pode-se citar a proibição hinduísta em relação ao uso culinário da carne de gado, decisão que não é baseada em propriedades físico-químicas, tampouco é construída de forma isolada. Tal resolução se funda em espectro maior, em um arcabouço religioso que rege outras formas de conduta, não apenas as ligadas à mesa. Abster-se de carne de gado significa reafirmar esse contexto e confirmar a presença em um grupo social, e não se trata de mera escolha dietética²⁴.

²⁴ Observa-se que ao contrário do que dita o senso comum, as vacas não são sagradas no hinduísmo, mas sua matança é proibida. O touro sim é considerado um animal sagrado, símbolo de força física e virilidade. É comumente associado ao Deus Shiva (o destruidor ou ainda o renovador, por destruir para construir coisas novas) por conta da figura de Nandi, touro branco que o acompanha e é seu fiel servo. Em vários templos dedicados a Shiva existem estátuas de Nandi deitado, guardando o portão principal (SARASWATI, 2007).

Exemplos mais próximos do cotidiano das sociedades ocidentais são: a restrição de consumo de carne na Sexta-feira Santa para os católicos e a proibição permanente da ingestão de carne de boi para muçulmanos e judeus. A cultura judaica, aliás, segue uma série de preceitos alimentares que terminam por definir o que é *kosher* (ou *kasher*), denominação dada as comidas próprias para a alimentação dos judeus. Dentre estas regras, que envolvem inclusive inspeções sanitárias e um rigoroso processo de abate dos animais, constam ainda as proibições de ingestão de camarões, lagostas, peixes sem escamas e alimentos que misturem carne e outros produtos de origem animal, dentre outros exemplos.

2.2. Consumo simbólico de caráter ideológico

Na medida em que o consumo pode ser entendido como uma forma de comunicação com o mundo e com os outros, decisões sobre a aquisição de determinados produtos e serviços também pode evidenciar pertencimento ideológico. No plano alimentar pode-se citar as diferentes versões de vegetarianismo (desde a abstenção somente de carne vermelha até a postura *vegan*, fortemente baseada no direito dos animais, e que não admite o uso de nenhum produto de origem animal, mesmo que não alimentícios, como cosméticos e peças de vestuário).

Pode-se citar ainda o movimento Slow Food, associação internacional criada na década de 1980 na Itália, sob o comando de Carlo Petrini, em contraposição à chamada Fast Food. Tendo inicialmente o objetivo de promover os aspectos culturais relacionados à alimentação e à produção vinícola, o Slow Food atualmente concentra suas forças na proteção de tradições alimentares, defendendo inclusive formas de produção que respeitem o meio ambiente e os produtores artesanais locais. Desta forma, os adeptos deste movimento, ao realizarem suas escolhas alimentares, o fazem considerando um contexto ideológico mais amplo, de sustentabilidade ambiental e cultural.

2.3. Consumo simbólico de caráter nostálgico

Para a naturalista Diane Ackerman (1992), a comida consiste em uma grande fonte de prazer, um mundo complexo de satisfação, tanto fisiológica quanto emocional, que guarda grande parte das lembranças da infância. O folclorista Luis da Câmara Cascudo (2004) escreve que em momentos rituais ou cerimoniais o alimento é um fixador psicológico no plano emocional e comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem o preparou. O antropólogo Sidney Mintz (2001, p.32), por sua vez, defende que os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência. Para Giard (1994 p.250), os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituem a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida cotidianamente.

Dentro desta perspectiva, pode-se citar o sucesso alcançado pela Comfort Food, que diz respeito a comidas de fácil preparo, saborosas, de caráter caseiro, geralmente associadas à infância ou ao passado do comensal. Tais comidas possibilitam uma sensação de bem estar, quase um conforto emocional, na medida em que permitem uma ligação do indivíduo com pratos representativos de sua própria história. Como exemplo deste processo pode-se citar a sequência do filme *Ratatouille*, animação ganhadora de um Oscar lançada em 2007, na qual o rígido e temido crítico de gastronomia Anton Ego prova um *ratatouille* preparado por Remy, um jovem rato cozinheiro, e retorna à sua infância a partir dessa degustação. Os sabores percebidos permitem que o crítico estabeleça uma conexão memorial e seja transportado a um período carregado de nostalgia.

2.4. Consumo simbólico de caráter identitário

Quando o tema comida é abordado, direta ou indiretamente se fala sobre a questão da identidade. A formação dos hábitos alimentares, como discutido anteriormente, está expressamente ligada à história do indivíduo, sua infância, sua família e aos momentos iniciais de socialização que contribuíram para a formação do sujeito como ele é. Como produto deste

processo de construção [...] o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos (MINTZ, 2001, p.31).

Neste sentido, concorda-se com Da Matta (1987, p.22), que argumenta ser fundamental a compreensão de que *comer cristaliza estados emocionais e identidades sociais*, fazendo com que muitos processos de construção e afirmação identitária de determinados grupos sociais busquem apoio nas práticas alimentares. Defendendo que a alimentação pode ser usada como um símbolo de uma identidade reivindicada para si, a antropóloga Maria Eunice Maciel escreve:

A alimentação, organizada como uma cozinha, torna-se um símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado “modo” ou “estilo” de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, parodiando a afirmação “bom para comer e bom pra pensar”, o que é colocado no prato, mais do que alimentar o corpo, alimenta uma certa forma de viver (MACIEL, 2004, p.36).

Come-se, portanto, também para se sentir parte integrante, para se dizer quem se é, para fortalecer os laços com os demais integrantes de um grupo. Assim, a questão da identidade liga-se a um sentimento de pertencimento a um grupo, sentimento este que, dado ao exercício do *habitus* de classe, materializa-se em uma série de escolhas, práticas e rituais cotidianos. No que tange ao exercício identitário por meio da comida, uma série de ingredientes, técnicas de preparo e de serviço são orquestrados com o intuito de reproduzir determinadas iguarias, e, ainda mais, muitas vezes o contexto em que a iguaria era degustada.

A utilização da culinária como elemento identitário também remete à discussão de um estilo de vida. O churrasco gaúcho, por exemplo, encerra em seu saber-fazer vários outros elementos e rituais que respondem a uma conjuntura maior (a partilha do chimarrão, a figura do gaúcho) e reafirmam um estilo de vida que remete a uma identidade regional. Da mesma forma, o preparo do acarajé pelas baianas nas ruas de Salvador não se resume ao uso de técnicas culinárias, mas representa e materializa uma série de elementos históricos e religiosos aos olhos do degustador. A própria construção da imagem do mineiro e da ideia de mineiridade se apóia na hospitalidade e nos elementos da cozinha mineira.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O consumo alimentar alia a satisfação de uma necessidade fisiológica com a obtenção de prazer e a possibilidade de comunicar-se com o mundo, exteriorizando e materializando pensamentos, valores, ideologias e identidades. O homem, quando se alimenta, “fala” sobre si mesmo, sua origem, sua classe social, a fé professada, dentre tantas outras informações. E procura bares, restaurantes e similares que traduzam em suas propostas essa auto-imagem de alguma forma.

Assim, essa perspectiva simbólica, presente na discussão de tantos pesquisadores, pode e deve ser considerada também no âmbito da alimentação comercial. Tendências gastronômicas são construídas em contextos socioculturais, e reproduzem anseios e necessidades do público consumidor que se fundam em um contexto muito mais amplo do que a própria perspectiva alimentar.

Aspecto marcante desta discussão é a percepção da comida como uma fonte de experiência. Nesse sentido, profissionais e empresários da área de gastronomia precisam estar atentos não apenas para a combinação de ingredientes, para a organização dos pratos que compõem uma refeição ou para a execução técnica do serviço de mesa. A escolha de receitas, a associação das mesmas com determinadas datas, o planejamento da ambientação (decoração, iluminação e som ambiente) e o treinamento da equipe de salão precisam ser orquestrados de forma a proporcionar ao comensal uma experiência plena, aliando suas motivações pessoais com a proposta do estabelecimento. Uma boa refeição em um restaurante ou um agradável *happy hour* em um bar são degustados não apenas com o paladar, mas também a partir de uma série valores, sentimentos e percepções dos clientes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACKERMAN, D. *Uma história natural dos sentidos*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992.
- ALVAREZ, M. La cocina como patrimônio (in) tangible. In: MARONESE, I. (org). *Primeras jornadas de patrimonio gastronômico*. CPPHC-CABA: Buenos Aires, 2002, p.11.
- BARTHES, R. Toward a psychosociology of contemporary food consumption. In: COUNIHAN, C.; VAN ESTERIK, P. *Food and culture – a reader*. New York: Routledge, 1997, p.20-27.
- BAUDRILLARD, J. *O sistema dos objetos*. São Paulo: Perspectiva, 2000.
- BONIN, A.; ROLIM, M. C. M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. In: *Boletim de Antropologia*. Curitiba, v.4, n-1, p.75-90, jun.1991.
- BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. *Sociologia*. São Paulo: Ática, 1983.
- _____. *La distinción - criterios y bases sociales del gusto*. 2. ed. Madrid: Taurus, 1988.
- BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. In: *Saúde em Revista*, v.4, n.13, p.37-44, 2004.
- CASCUDO, L. C. *História da Alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
- DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: *O Correio*, Rio de Janeiro, v.15, n.7, jul.1987.
- DOUGLAS, M; ISHERWOOD, B. *El mundo de los bienes – hacia una antropología del consumo*. México: Grijalbo, 1980.
- GARINE, I. de. Alimentação, culturas e sociedades. In: *O Correio*. Rio de Janeiro, v.15, n.7, p. 4-7, jul. 1987.
- GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de. *A invenção do cotidiano - morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p.211-332.
- MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. In: *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n.33, p.25-39, jan-jun. 2004.
- MINTZ, S. W. Comida e antropologia - uma breve revisão. *Revista brasileira de ciências sociais*, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out. 2001.
- ROMANELLI, G. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. In: *Simpósio de transtornos alimentares*, 2006, Ribeirão Preto. Anais... Ribeirão Preto, 2006, p.333-339.
- SARASWATI, A. *Mitologia hindu*. 2.ed. São Paulo:Madras, 2007.

Análise das Ferramentas de Gestão Ambiental para Alcançar a Sustentabilidade em Eventos Gastronômicos – Plano de Fundo “Semana Mesa São Paulo 2010”

Helena Marques Nogueira¹ – Centro Universitário SENAC – Campus Santo Amaro

Raissa de Araújo Lima² – Centro Universitário SENAC – Campus Santo Amaro

Orientadora: Prof.^a Silvia Mac Dowell

¹Discente do 8º semestre do Bacharel em Administração com Linha Específica de Formação em Gestão Ambiental do Centro Universitário SENAC – Campus Santo Amaro.

²Discente do 10º semestre do Bacharel em Administração com Linha Específica de Formação em Engenharia Ambiental do Centro Universitário SENAC – Campus Santo Amaro.

RESUMO

Este projeto tem como objetivo apresentar um panorama da importância socioeconômica do setor de eventos para o Brasil e para o mundo, um relato do mercado em expansão de eventos gastronômicos. Contudo, iremos analisar as alternativas viáveis para o gerenciamento de tais impactos, utilizando as ferramentas de gestão ambiental disponíveis, com o objetivo de alcançar a sustentabilidade em tais eventos. Através de pesquisa bibliográfica, levantamentos estatísticos, análises, pesquisas diretas e tendo como plano de fundo o evento: “Mesa São Paulo – 2010” – evento realizado em parceria pela revista Prazeres da Mesa com o Centro Universitário Senac, que tem o objetivo de trazer para o mercado brasileiro as mais diversas tendências da gastronomia – este objeto de estudo pretendemos analisar e elencar formas viáveis, práticas e flexíveis para aplicação de tais conceitos nos eventos, tornando-os sustentáveis.

Palavras chave: sustentabilidade, eventos, ferramentas de gestão ambiental.

ABSTRACT

This project aims to present an overview of the socioeconomic importance of industry events for Brazil and the world, an account of the expanding market of gastronomic events. However, we will examine viable alternatives for managing such impacts, using environmental management tools available, with the goal of achieving sustainability in such events. Through literature review, statistical surveys, analysis, and taking direct research as a background event, “Mesa St. Paul - 2010” - an event held by the magazine in partnership with the Pleasures of the Table Senac University Center, which aims to bring Markets for the most diverse trends in gastronomy - this object of study we want to analyze and rank possible ways, practical and flexible application of such concepts in the events, making them sustainable.

Keywords: sustainability, events, environmental management tools.

Análise das Ferramentas de Gestão Ambiental para Alcançar a Sustentabilidade em Eventos Gastronômicos – Plano de Fundo “Semana Mesa São Paulo 2010”

Os eventos empresariais são utilizados como instrumento institucional ou promocional, na visão de MEIRELES (1999) eles têm como objetivo criar ou manter a imagem das organizações e seus respectivos produtos e/ou serviços, são ações planejadas que ocorrem em determinado local, com público e objetivos definidos previamente.

Não há estimativas oficiais de quanto o setor movimenta no mundo, mas para que se possa obter a tamanha magnitude deste setor, segundo dados de uma pesquisa realizada pela Fundação Getulio Vargas (FGV), a pedido da Empresa Brasileira de Turismo (EMBRATUR), mostram que o impacto econômico direto dos gastos vindos de participantes estrangeiros em eventos realizados no Brasil em 2008, foi de aproximadamente US\$ 122, 6 milhões de dólares.

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

Apesar de seu grande retorno econômico é preciso pensar também nos impactos sociais e ambientais desses eventos e adotar práticas que os reduzam. Tais impactos podem ocorrer desde o planejamento até o momento da sua finalização – onde grande parte dos materiais utilizados no evento são dispostos de maneira incorreta.

As empresas estão procurando maneiras de empregar o conceito repetidamente citado hoje: a sustentabilidade. Segundo SACHS (2002), a sustentabilidade constitui-se num conceito dinâmico, que leva em conta as necessidades crescentes das populações, num contexto que seja pensado globalmente, agindo localmente. Para o autor, a sustentabilidade tem como base cinco dimensões principais que são: a sustentabilidade social, a econômica, a ecológica, a geográfica e a cultural.

"A sustentabilidade social está vinculada ao padrão estável de crescimento e melhor distribuição de renda com redução das diferenças sociais. Já a sustentabilidade econômica está vinculada ao, fluxo constante de inversões públicas e privadas" além da destinação e administração corretas dos recursos naturais. A dimensão sustentabilidade ecológica está vinculada ao uso efetivo dos recursos existentes com a mínima degradação ambiental (...)" (SACHS, 2002).

Para a construção deste trabalho será utilizada uma metodologia diversificada: o embasamento teórico, acerca do setor de eventos no Brasil e no mundo, posteriormente focando no setor de eventos gastronômicos e com auxílio do plano de fundo, o estudo sobre o evento: Semana Mesa São Paulo – 2010, realizado pela revista Prazeres da Mesa em parceria com o Centro Universitário SENAC. Utilizaremos também fontes de indireta (livros especializados, teses, trabalhos de conclusão de curso, etc.); fonte de documentação direta (registros fotográficos, visitas a campo, etc.); pesquisa exploratória (entrevista com profissionais ligados ao setor, levantamento bibliográfico, etc.).

O que se pode observar é que há uma grande necessidade de analisar estas diretrizes, desenvolvendo novas perspectivas de aplicação do conceito de sustentabilidade e ecoeficiência especificamente para eventos. Surge então a necessidade de orientar os organizadores de eventos e fornecedores para que possam criar, comprar e desenvolver de forma mais sustentável e efetiva, abrindo um novo mercado no país.

Em consequência a estes fatores, o trabalho a ser apresentado pretende buscar e analisar as diretrizes e formas de prevenção e mitigação destes impactos, a partir da interação das ferramentas de gestão ambiental com as normatizações ambientais nacionais e internacionais relacionadas ao tema. De forma que possa melhor adaptar os conceitos citados acima com a necessidade imposta pela sociedade, meio ambiente e pelas corporações, chamado: eventos sustentáveis.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. São Paulo: Aleh, 2002.

FUNDAÇÃO GETULIO VARGAS. **Pesquisa do Impacto Econômico dos Eventos Internacionais Realizados no Brasil 2007/2008**. Acesso: 28 de Maio de 2010. Disponível em: http://www.copa2014.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/demanda_turistica/Eventos/Download_eventos/Relatorio_Final_Estudo_do_Impacto_Economico_de_Eventos_Internacionais_realizados_no_Brasil.pdf

MEIRELLES, Gilda Fleury. **Tudo sobre eventos**. São Paulo: STS, 1999.

SACHS, Ignacy. **Caminhos para o Desenvolvimento Sustentável**. São Paulo: Garamond, 2002.

Reator de Compostagem Aeróbia – Redução de volume de resíduo orgânico - *in loco* – para diminuição de emissão de resíduo orgânico direto na fonte - uma proposta para incrementar a sustentabilidade em Restaurantes e Hotéis

Henrique Luís Bastos Lemos¹ - Centro Universitário SENAC

Camila Cheibub Figueiredo² - Composteira Soluções Ecológicas

¹Formado no curso de Tecnologia em Gestão Ambiental pelo Centro Universitário SENAC. Ex-estagiário na Secretaria de Estado do Meio Ambiente e na Secretaria do Verde e do Meio Ambiente do Município de São Paulo, além de trabalhar em consultorias privadas e equipes de gerenciamento e supervisão ambiental nas obras do RodoAnel Trecho Sul. Em paralelo aos trabalhos citados, desde 2006 antes de se formar, iniciou um projeto na Empresa Júnior do SENAC que visava a criação de um Reator de Compostagem Aeróbia para grandes quantidades de resíduos orgânicos. O Reator foi construído e entre agosto e dezembro de 2010, o equipamento está em testes no próprio Centro Universitário SENAC.

²Formada em Administração Pública pela Fundação Getulio Vargas atuou nas áreas de Marketing, Captação de Recursos, Programas de Relacionamento em instituições como o Museu de Arte Moderna de São Paulo, MoMA-NY, Banco Alfa, Sou da Paz, Articultura e IDIS. Atua, desde 2004, como Sócia-Diretora da Neurônio na coordenação geral de projetos (programas de voluntariado e premiações) e eventos sustentáveis para empresas e organizações sociais atendendo clientes como o Senac São Paulo, Instituto Ethos, Grupo ABRIL, Fundação Educar DPaschoal, Instituto Avon, Ashoka Empreendedores Sociais, Ultragaz entre outros. Fora da Neurônio ministra aulas em Organização de Eventos, e é atualmente, aluna especial do Mestrado em Ciência Ambiental do PROCAM/USP.

RESUMO

O presente Projeto trata da apresentação de uma tecnologia para processamento de resíduo orgânico no próprio local em que o mesmo é gerado, afim de diminuir a necessidade de transporte de resíduo orgânico e sua disposição final em aterros sanitários. Esta tecnologia que apresentamos, visa atender à demanda da recém-sancionada Política Nacional de Resíduo Sólido, bem como, diminuir custos do serviço de transporte e disposição final de resíduos de pequenos, médios, grandes e gigantes geradores de resíduos orgânicos.

Palavras-chave: Compostagem; resíduo-orgânico, sustentabilidade, inovação, economia.

ABSTRACT

This project deals with the presentation of a technology for processing organic waste in the same place - in situ - in which it is generated, in order to reduce the need for transport of organic waste and its disposal in landfills. The technology presented here, aims to meet the demand of the newly sanctioned National Policy on Solid Waste, as well as reduce service costs of transportation and final disposal of waste from small, medium, large and giant generators of organic waste.

Key Words: Compost, organic-waste, sustainability, innovation, economy.

Sustentabilidade & Gastronomia

A gastronomia tem uma relação direta com a geração de resíduos sólidos orgânicos por conta da natureza da atividade, que envolve alimentação. Resíduos orgânicos de pré-preparo, pós-preparo; cortes, talos e cascas de legumes, verduras, frutas, massas, carnes, frangos, peixes,

ovos e derivados de leite + material forrageiro (restos de poda e varrição de jardins) até hoje não tem um aproveitamento adequado para que se possa agregar valor ao seu produto final.

Quanto mais um estabelecimento / empresa gera resíduos, maior seu custo com transporte e disposição final deste material. Para resíduos orgânicos não é diferente, porém o que diferencia este tipo de resíduo, muito presente na gastronomia, é que este carece de uma “reciclagem” diferente das demais, pois a reciclagem deste material passa por um processo bioquímico, que pode ser perfeitamente controlado quando se faz um processo chamado de compostagem.

Esta técnica milenar de reaproveitamento de resíduo orgânico nada mais é do que um manejo de fenômeno natural que existe desde os primeiros sinais de vida na terra. Este processo natural sempre foi fundamental para que a vida se desenvolvesse na superfície terrestre, é a degradação natural de resíduos orgânicos que faz com que se crie solo e transforme matérias orgânicas em nutrientes que servirão para novos seres que virão à crescer.

A gastronomia depende de alimentos e estes caracterizam a maior parte dos resíduos sólidos orgânicos gerados, portanto, a gastronomia tem uma relação muito próxima com a geração deste tipo de resíduo em específico, que tem um enorme potencial de agregar valor e gerar um subproduto (adubo) se processado de maneira correta, num processo de compostagem controlado.

Até hoje, este tipo de resíduo tem seu destino quase que total para aterros controlados, porém sabe-se que no país todo, ainda é muito grande o número de lixões à céu aberto com nenhum controle dos gases que são exalados muito menos do líquido (chorume) proveniente da decomposição da matéria orgânica. Um fato muito sério também é a questão das pessoas que vivem em lixões, que caracterizam uma enorme vulnerabilidade social das pessoas que ali vivem e depende dos resíduos que são utilizados como alimentos.

Segundo dados do IBGE (2000), mais de 90% do lixo gerado no Brasil é coletado regularmente, mas, do total de resíduos gerados, 59% é destinado a lixões a céu aberto e somente 32% a aterros controlados, que por sua vez também apresentam-se como soluções antiecológicas e têm vida útil limitada.

A presença de alimentos e da gastronomia é muito grande em estabelecimentos como restaurantes, pousadas, hotéis, redes de supermercado, condomínios, *shopping centers*, hortifrutis granjeiros, refeitórios industriais e empresariais, hospitais, etc. Alguns destes são grandes e gigantes geradores de resíduos orgânicos, que aqui no Brasil, até hoje, são transportados e dispostos finalmente em locais que não permitem que sejam agregados nenhum ou muito pouco valor à algum sub-produto proveniente deste resíduo.

A decomposição dos resíduos orgânicos, por sua vez, é uma grande fonte de emissão de gases altamente poluentes. Um estudo realizado pelo Centroclima (Coppe, UFRJ) aponta que o metano liberado pelos aterros sanitários é a segunda maior fonte de emissões de gases do efeito estufa da cidade (23,5%), superada apenas pelos automóveis (25%).

Segundo a circular técnica 74 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Brasil produz 241.614 toneladas de lixo por dia, onde 76% são depositados a céu aberto, em lixões, 13% são depositados em aterros controlados, 10% em usinas de reciclagem e 0,1% são incinerados. Do total do lixo urbano, 60% são formados por resíduos orgânicos que podem se transformar em excelentes fontes de nutrientes para as plantas²⁵.

Outro ponto agravante para os grandes e gigantes geradores de resíduos orgânicos, é o custo de transporte e disposição final destes resíduos sólidos, que além de serem altíssimos contribuem para um problema social, econômico e ambiental.

Objetivo do trabalho: Apresentar solução através de nova tecnologia para redução de emissão e resíduo orgânico direto na fonte, afim de Minimizar os impactos que são gerados por este setor da economia. Pretendemos chegar ao ponto de aplicar formas viáveis, práticas e flexíveis para otimização de processos através de utilização de uma nova tecnologia, perfeitamente cabível perante à recém- sancionada Política Nacional de Resíduo Sólido,

²⁵ Circular técnica 74 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2005.

diminuindo a poluição gerada por este estabelecimento e permitindo-o que trabalhe o marketing ambiental como um estabelecimento “amigo da natureza”.

Minimizar os impactos que são gerados por este setor da economia. Pretendemos chegar ao ponto de aplicar formas viáveis, práticas e flexíveis para otimização de processos através de utilização de uma nova tecnologia, perfeitamente cabível perante a recém- sancionada Política Nacional de Resíduo Sólido, diminuindo a poluição gerada por este estabelecimento e permitindo-o que trabalhe o marketing ambiental como um estabelecimento “amigo da natureza”.

Auxiliar o setor de alimentação / gastronomia a se desenvolver de forma mais sustentável e efetiva, abrindo um novo mercado no país. Criando assim uma discussão e gerando um desafio, onde questionamentos como custo-benefício social, ambiental e econômico aparecerão, de forma que esta otimização de processo gere não só apenas ganhos socioambientais, mas também vantagens financeiras e administrativas a longo prazo.

Projeto

Este Projeto do Reator de Compostagem Aeróbia iniciou-se em agosto de 2006, quando eu (Henrique Luís) ainda era aluno do curso de Tecnologia em Gestão Ambiental do Centro Universitário SENAC, conheci o Engenheiro Mecânico José Manuel na Empresa Júnior de Gestão & Engenharia Ambiental deste mesmo SENAC, trazendo exemplos práticos de tecnologias apropriadas para resíduos orgânicos e de estabelecimentos que preferem tratar seus resíduos orgânicos no próprio local, com a utilização de equipamentos que automatizam todos os vetores responsáveis pela decomposição do resíduo orgânico, do que continuar no tradicional processo de dispor o resíduo em algum local bem longe de onde é gerado, necessitando de transporte (sendo que o setor de transporte é um grande emissor de Gases do Efeito Estufa (GEE) e também da disposição final em lixões À céu aberto / aterros controlados, que caracterizam uma grande concentração de emissão de GEE, bem como geram condições para pessoas viverem em condições de vulnerabilidade social, no caso de lixões à céu aberto, além dos riscos de se ter chorume contaminando lençol freático e a possibilidade e explosão dos gases gerados num espaço desse, por conta da falta de manejo deste local.

Os vetores responsáveis para a compostagem são aquecimento, ventilação/oxigenação e umidade. Com estes vetores controlados é possível se alcançar um processo de compostagem perfeito e completamente automatizado, precisando da mão humana apenas para trituração prévia do resíduo e inserção do mesmo no Reator de Compostagem Aeróbia.

À partir de então, iniciei a busca por algum outro Engenheiro que resolvesse auxiliar na construção do primeiro protótipo. Depois de quase 2 anos do início da idéia de construir uma composteira automática aqui no Brasil, encontramos um Engenheiro Eletrônico que resolveu auxiliar no processo de desenvolvimento desta tecnologia aqui no Brasil e assim iniciamos a construção da primeira versão do protótipo do Reator de Compostagem Aeróbia, no início de 2008.

Depois de 1 ano e meio de construção do protótipo, finalizado em fevereiro de 2010, iniciei contatos com ex-Professores e ex-Coordenadores do Centro Universitário SENAC para verificar a possibilidade de testar a primeira versão do protótipo com resíduos dos cursos da Gastronomia do Centro Universitário.

Entre agosto e dezembro de 2010 o Reator de Compostagem Aeróbia estará em testes, afim de que se consiga atingir o “Estado da Arte” com este equipamento, fazendo-o funcionar plenamente, podendo assim entender perfeitamente como o equipamento deve estar dimensionado para funcionar em sua eficiência máxima, permitindo-nos construir um segundo protótipo já muito próximo de um produto à ser comercializado, considerando a possibilidade da construção de tamanhos diferentes de reatores deste tipo, em tamanhos variados.

É necessário apontar que cresce cada vez mais a pressão do governo, pequenas e médias empresas e principalmente das organizações não governamentais que lutam pela preservação do meio ambiente, buscando a sustentabilidade socioambiental.

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010



Resultados esperados / Perspectivas

Com os testes do Reator de Compostagem Aeróbia que ETA sendo realizado entre agosto e dezembro de 2010, espera-se conseguir alcançar o “Estado da Arte” e para isso precisa-se “equalizar os vetores” da compostagem que estamos automatizando, como revolvimento/ tombo do material, oxigenação ventilação, aquecimento e umidade.

Espera-se que este equipamento reduza até 80% do volume do resíduo orgânico em 15 dias, sem exalar mal cheiro, atrair ratos, mosca e outros animais indesejáveis. Isto reduziria significativamente custos de transporte e disposição final para os geradores de resíduos orgânicos.

Como o objetivo também é colocar carnes, peixes, frangos, ovos, massas e derivados de leite, até o fim dos testes em 2010 iremos descobrir se será preciso instalar lâmpadas UltraVioleta (UV-A, UV-B e UV-C) para matar possíveis bactérias patogênicas, protozoários, ecoli, salmonella, entre outros, para que seja possível também a utilização deste material como adub.

Esta certeza se será necessário ou não instalar tais lâmpadas virá através dos resultados obtidos das análises laboratoriais que serão feitas com este composto final, no laboratório da ESALQ (USP/Piracicaba). A análise laboratorial irá verificar no composto a relação Carbono x Nitrogênio, micro e macro nutrientes presente no composto e a possível presença de elementos indesejáveis no caso da utilização deste composto final na terra, que são as bactérias patogênicas, ovos de ervas-daninha, protozoários, entre outros.

Espera-se, com estes testes, conseguir transformar um protótipo num produto à ser comercializado para geradores de resíduos orgânicos, afim de buscar o atendimento da legislação vigente no país e também, reduzir custos, trazer economia para o estabelecimento que utilizar um equipamento deste, além de permitir melhorar sua imagem através do marketing ambiental por tal processo realizado no próprio estabelecimento.



Valorização dos Produtos Regionais: Uma Reação Contra a Globalização do Alimento

Sheila Adriana Nogueira de Lima¹ - Universidade Federal Rural de Pernambuco

Alessandro César Jacinto da Silva² - Universidade Federal Rural de Pernambuco

¹Graduanda do curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar

²Professor Adjunto do Departamento de Morfologia e Fisiologia Animal

RESUMO

Os produtos regionais fazem parte da expressão cultural alimentar de um povo. Com a globalização, muitas mudanças vêm ocorrendo nos hábitos alimentares da população e alimentos que eram comuns a mesa não fazem mais parte do cardápio.

Palavras-chave: produtos regionais; alimentação; globalização.

ABSTRACT

The regional products make part of the cultural expression to food of a people. With the globalization, many changes come occurring in the alimentary habits of the population and feed that were common to table do not do anymore part of the menu.

Keywords: traditional products; alimentation; gastronomy.

INTRODUÇÃO

A valorização de produtos locais está relacionada à preservação da diversidade e de um patrimônio que compreende os recursos biológicos e os modelos de produção tradicional.

As pequenas produções agro-alimentares de qualidade caracterizam-se por serem fortemente ligadas ao território e seguirem métodos tradicionais de cultivo, que lhes conferem qualidades particulares, tanto em termos organolépticos, como sócio-culturais. São produções que representam a alma e o patrimônio da cultura local. São frutos do trabalho de núcleos familiares, fortemente localizados e enraizados em modos de cultivo e produção tradicionais.

Para Cascudo (1983) a alimentação é a representação mesma do povo que ingere e ajuda a detectar seu temperamento e suas formas de convívio. (CASCUDO, 1983, p.218)

Devido à diminuição do consumo de muitos produtos regionais, esses têm desaparecido das prateleiras dos mercados e feiras livres.

A Gastronomia é um meio importante para divulgar e trazer de volta o uso de alimentos que foram esquecidos ou são negligenciados através de novas formas de preparo e apresentação.

O incentivo a produção de alimentos regionais depende da necessidade do mercado, logo depende de tendências.

Este trabalho tem por objetivo versar sobre a importância da valorização dos produtos regionais e o papel da Gastronomia para o consumo destes.

Materiais e Métodos

Para este trabalho foi realizado levantamento bibliográfico através de livros, artigos científicos e portais acadêmicos.

Resultados E Discussão

As alterações dos hábitos alimentares são motivadas pelos padrões morais, conveniências sociais, sanções científicas ou alterações forçadas por circunstâncias físicas, tais como pressões do tempo, fracasso nas colheitas, ou diminuição da capacidade de aquisição dos indivíduos, grupos ou nações que podem ser resultantes de uma guerra. (CAMPOS, 2004)

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

Então, havendo o estímulo para o consumo de produtos regionais levará ao aumento da produtividade desses e maior valorização dos produtos da terra.

Demerteco (2000,pág.1) afirma que “o homem estabelece culturalmente o que, quando, como e com quem comer.”

Maciel (2001) destaca o conceito de *cozinhas* como sendo o conjunto das práticas alimentares de um povo e que engloba tanto os alimentos que são consumidos com frequência por este grupo, quanto o imaginário e a carga simbólica associada a estes alimentos, ou seja, as suas práticas culturais.

A valorização dos produtos regionais é a preservação da cultura gastronômica de determinado local. O alimento é uma forma da expressão cultural de um povo.

Segundo Carneiro (2003), os mercados passaram a ser controlados por oligopólios, deixando os países subdesenvolvidos ou em desenvolvimento em situação ainda mais desvantajosa. A agricultura passou a priorizar o abastecimento da indústria, deixando de lado a policultura e o auto-consumo (o que se constitui em fator de êxodo rural e consequente favelização das cidades), para se concentrar na monocultura praticada em vastos espaços, muitas vezes de produtos geneticamente modificados (que, nos Estados Unidos, receberam a expressiva designação de *Frankenstein foods* ou simplesmente *Frankefoods*), causando forte impacto na biodiversidade (FISCHLER IN FLANDRIN, MONTANARI,1998)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A globalização do alimento, marcada por sua desterritorialização, na verdade, ao mesmo tempo em que aumenta a diversidade alimentar pela oferta de produto dos mais diversos locais e pelo fim das restrições da sazonalidade, ao mesmo tempo a reduz, já que a oferta de produtos passa a ser somente àquela das opções alimentares próprias da globalização. (GARCIA, 2003)

Valorizar os produtos regionais é manter a identidade cultural de um povo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAMPOS, Karla. R. Movimento Slow Food: Uma Crítica ao Estilo de Vida Fast Food. **Unb**. Brasília, 2004.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade - Uma História da Alimentação**. 1º Ed.Rio de Janeiro Ed.Campus, 2003.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

DEMERTECO, Solange Menezes da Silva. **Doces Lembranças: caderno de receitas e comensalidade.Curitiba: 1900-1950**. Artigo apresentado no Fórum Comida e Simbolismo, na 22ª Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, 2000. 13 páginas.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo.**História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.R. Texeira. São Paulo: Estação Liberdade: 1998.885 pág.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana**. Revista de Nutrição (on-line), outubro/dezembro de 2003, vol 16 nº 4.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Horizontes Antropológicos (on-line), dezembro 2001,vol.7, nº16.

Você Tem Fome de Quê? Movimento *Slow Food* e a Segurança Alimentar e Nutricional: Impactos na Gastronomia

Sheila Adriana Nogueira de Lima¹ - Universidade Federal Rural de Pernambuco

Alessandro César Jacinto da Silva² - Universidade Federal Rural de Pernambuco

¹Graduanda do curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar

²Professor Adjunto do Departamento de Morfologia e Fisiologia Animal

RESUMO

O movimento *Slow Food* visa à preservação das tradições alimentares e produtos regionais agregando o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional onde o alimento deve ser seguro e de qualidade respeitando a biodiversidade e tradições de cada povo. A Gastronomia ajuda a repensar e criar novas discussões em torno de algo tão essencial e inerente que é a alimentação.

Palavras-chave: *Slow Food*; alimentação; Segurança Alimentar e Nutricional; Gastronomia.

ABSTRACT

The action slow food aims at the preservation of the alimentary traditions and regional products aggregating the safety concept to feed and nutritional where the food should be safe and of quality respecting for biodiversity and traditions of each people. The gastronomy help to rethink and to create new discussions around something so essential and inherent that is the alimentation.

Keywords: Slow food; alimentation; Safety Feed and Nutricional; Gastronomy.

INTRODUÇÃO

No mundo *fast-food* há um pequeno grupo de pessoas que está buscando resgatar os valores de uma boa refeição a mesa. Mais do que isto, está tentado mostrar a sociedade que o momento da refeição e todos os aspectos ligados a ela precisam ser repensados. Este movimento é denominado *Slow Food*.

O movimento *Slow Food* surge na década de 80 na Itália com a proposta de proteger o direito dos prazeres do paladar, em oposição ao atual ritmo de vida estressante e seu subproduto, o *fast-food*. Tal defesa se dá por meio da conscientização dos produtores de alimentos, donos de restaurante e consumidores de que o ato de alimentar deve ser respeitado em sua representatividade social, tradição e qualidade nutricional.

Os valores alimentares têm sido perdidos diante da massificação da indústria de alimentos. Com a globalização o acesso às informações ficou muito mais fácil e rápido, contudo muitos valores culturais estão desaparecendo diante de modismos que são pregados por várias mídias e que dita a que classe você pertence pelo que você come, veste e outros aspectos ligados ao consumo.

Diante de um mundo em que se precisam produzir mais e mais alimentos para suprir a população, pouco tem sido discutido sobre o respeito às culturas alimentares.

Em 1989, no Opera *Comique*, Paris, o movimento *Slow Food* foi reconhecido internacionalmente. Em 9 de novembro desse ano, foi assinado o Manifesto Oficial do Movimento Internacional Pela Defesa e Pelo Direito do Prazer de Viver. Contou com o apoio de representantes da Alemanha, Argentina, Áustria, Brasil, Dinamarca, Espanha, Estados Unidos, França, Holanda, Hungria, Itália, Japão, Suécia, Suíça e Venezuela. Abaixo, um trecho do manifesto:

"Nosso século foi iniciado e se desenvolveu sob o signo da civilização industrial, que primeiro, inventou a máquina como meio de produção e depois, a transformou em modelo para vida. Nós fomos escravizados pela velocidade e sucumbimos pelo mesmo insidioso vírus: a vida apressada, que provoca uma

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

ruptura de nossos hábitos, invade e perverte a privacidade dos nossos lares, nos forçando a comer *fast-foods*... Em nome da produtividade, esta vida apressada mudou nossa maneira de viver, ameaçando nosso ambiente e nossa paisagem. Portanto, o *Slow Food*, agora, é a nossa única e verdadeira resposta a este dilema.”

Segundo a Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (CONSEA, 2007)

Então, como a Gastronomia reage ao movimento *Slow Food*? E qual o seu papel para um consumo consciente e sustentável? A Segurança Alimentar e Nutricional cabe neste contexto? Este trabalho pretende fazer uma apresentação sumária sobre como a Gastronomia está sendo afetada pelo pensamento *Slow Food* e sua posição diante do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional. Afinal, o mundo tem fome de quê?

Material e Métodos

Para o referente trabalho foi realizado levantamento bibliográfico através de livros, artigos científicos e portais da internet. Este levantamento teve duração de 6 meses e ocorreu entre março de 2010 e setembro do referido ano. O procedimento metodológico utilizado constitui uma união interdisciplinar de pressupostos históricos, filosóficos e lógico-dedutivos.

Resultados e Discussão

Todos os seres humanos, ou até diria, todos os seres vivos, nascem e procuram um alimento. O ato de se alimentar sustenta um pilar primordial e que todo humano está inserido: Cultura. Esse ato caminha por culturas, sociedades, grupos, raças e tudo que envolve o ser humano. A escolha alimentar se dá a partir de uma trama entre normas, respeito, estética, tradição e ética. (TOLEDO, 2010)

CASCUDO e FREIRE (1983) relatam que o paladar é o último a se desnacionalizar no ser humano, pois caminha juntamente com a sociedade, a cultura, o tempo, o espaço e sua história alimentar permeada por toda sua vida.

A estética e as dimensões culturais na Gastronomia caminham juntas. O ato de se alimentar tem que ser confortável e prazeroso. Comer não é somente um ato fisiológico, ele está permeado de símbolos, sinais, cores, texturas, temperaturas, ética e estética.

“O valor cultural do ato de comer é cada vez mais entendido como um ato primordial, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades, famílias, pessoas”. (Comer é pertencer. Raul Lody, p.144).

De acordo com Toledo (2010) a contemporaneidade se destaca pela globalização e com ela a padronização de alimentos nas grandes redes de *fast food*. Surgem os movimentos e as reações como o movimento *slow food*, a *nouvelle cuisine*, a *fusion food*, a cozinha de autor... Cada um destes movimentos corrobora para que a estética do gosto evolua e estabeleça novos costumes gastronômicos e resgate a história de vida alimentar de cada sujeito.

Relata Araújo (1985) que a gastronomia é a história cultural da alimentação. Nela temos a mudança nos hábitos culturais e sua história, embasada na temporalidade, na visão do passado, na ética da alimentação e nas suas tendências. (ARAÚJO, 1985, p.15)

O movimento *Slow Food* traz também a discussão o desaparecimento da biodiversidade de alimentos. Este desaparecimento deve-se ao desuso de muitos alimentos em diversas sociedades devido à massificação dos padrões alimentares. No Brasil, por exemplo, há mais de 140 tipos de feijão, mas quantos são achados nas prateleiras dos supermercados? Provavelmente, cinco ou seis tipos. E onde estão os outros?

A Segurança Alimentar e Nutricional visa o direito a um alimento seguro e de qualidade respeitando as tradições culturais de cada povo. Então, como a Gastronomia abrange todos estes conceitos? Muitos *chefs* têm saído em defesa dos produtos regionais e da qualidade destes produtos. Países como a França defendem seus produtos regionais com IGs (Indicações de

Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010

Senac São Paulo | 27 e 28 de Outubro de 2010

Origem). A idéia da Denominação de Origem Controlada (DOC) é uma procedência em defesa do regionalismo dos produtos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O consumo sustentável está ligado intrinsecamente à manutenção da biodiversidade que só se mantém através da preservação das tradições alimentares. O que não está em uso torna-se inútil e acaba por desaparecer.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, Mauro. S. **A panificação sua tecnologia e suas receitas**. Rio de Janeiro: Sesi, 1985.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 2003.

CONSEA. **Cartilha da Lei de Segurança Alimentar e Nutricional**. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2007.

LODY, Raul: Comer é pertencer. p. 144 *in* ARAÚJO, Wilma Maria Coelho e TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs) (2007). **Gastronomia: cortes e recortes**. VOL.I. São Paulo: Senac.

TOLEDO, Rosana. F. M. Uma Visão Estética da Gastronomia: Uma Formação Docente. **Revela**, 2010.